

# Pairing

---

今宵の宴を彩る漆黒のキャヴィア前菜

*Dom Pérignon 2015 (90ml)*  
ドン ペリニヨン

佐賀牛・鰻・フォアグラの北京ダック風

*Yui 2024 Kenzo Estate (70ml)*  
結 ケンゾーエステート

黒毛和牛のミニコロッケと琥珀に輝くダブルコンソメ

*Hands of Time Sonoma County Pinot Noir 2018, Patz & Hall (70ml)*  
ハンズ オブ タイム ソノマ カウンティ ピノ ノワール  
パッツ アンド ホール

黒毛和牛 (A4 等級)

黒毛和牛 (A5 等級)

佐賀牛

鹿児島黒牛

神戸牛

*Château Sociando Mallet 2010 (70ml)*  
シャトー ソシアンド マレ

---

¥17,000

※別途、サービス料を加算させていただきます。  
Service charge will be added to your bill.