

自然・精緻・當令食材

懷石料理・自然酒餐酒會



懷石料理最早源於佛教僧侶在斷食之際，將暖爐旁的石頭放在腹部，以減低飢餓之苦，加上寺院飲食以簡樸自然的當令食材為主，時至今日，懷石料理已成為日本「精緻、自然、質樸」的代表性料理。此次餐酒會，特別邀請羽村敏哉先生親自烹調，並以純淨、無負擔的「自然派葡萄酒」佐餐搭配，敬請及早報名！

精選菜單

餐前茶-培茶 | 焙じちゃ

Domaine Alexandre Bain <Pierre> Pouilly-Fume 2011

亞歷山大酒莊普依芙美<珍藏>白酒

胡麻豆腐 | 胡麻豆腐

番薯濃湯 | いもスープ

Domaine Pattes Loup Chablis 2011

巴特路普酒莊夏布利白酒

生鮭魚片奶油起司 | サーモンとクリームチーズ

土雞野菜 | 台湾土雞の味噌付け

Domaine Jean Foillard Fleurie 2009

弗雅爾酒莊芙樂依紅酒

炸鮮蝦可樂餅 | 海老のコロッケ

牛肉握壽司 | 牛肉お握り

烤飯糰 | 焼きお握り

Champagne Marie Demets <19eme Siecle> NV

瑪麗德美酒莊<19世紀>香檳

和風厥餅 | わらび餅

餐後茶-玄米抹茶 | 玄米抹茶

費用：\$1,980/人



Le Sauvage

旭宣葡萄酒

時間：2015年1月17日(週六)・中午12點

地點：HAMURA 羽村懷石料理餐廳 | 02-27852228

台北市南港區經貿二路66之3號一樓 (捷運南港展覽館站1號出口)

報名請洽：Ally 林小姐 | 0978-129706 | ally.lswc@gmail.com

喝酒不開車・安全有保障