MOSS WOOD
Wilyabrup
MARGARET RIVER
WESTERN AUSTRALIA

Wine Maker's Dinner

Wine Maker's Dinners are back at TWO ROOMS!
Join us for an incredible evening featuring MOSS WOOD, a pioneer of the Margaret River region of Western Australia. Mr. Hugh Mugford - Viticulturist and Winemaker - and son of the owner Keith Mugford, will host the dinner and present the great wine line up which will be paired with a special 6 course menu produced by our Owner Chef Matthew Crabbe and his team. Enjoy an intimate dining experience with us...

ワインの銘醸地として知られる西オーストラリア州マーガレットリバーを代表するワイナリーMoss Woodの現オーナー夫妻のご子息であり、栽培責任者・醸造家の **Hugh Mugford**氏をお迎えし、一夜限りのスペシャルディナーを開催いたします。厳選されたワインラインナップに合わせ、オーナーシェフ **Matthew Crabbe**とチームがご用意する6コースのお料理とのマリアージュをお楽しみください。

Thursday, June 8
18:30 - Door Open
19:00 - Seated Dinner
Price: JPY18,000 (pp/All inclusive)*
*税・サービス料を含むお一人様価格

MENU

RIBBON VALE ELSA, SAUVIGNON BLANC SEMILLON 2020
AMAEBI SOURDOUGH BUTTERED TOAST & AVOCADO
甘海老とアボカドのサワードゥトースト

GRILLED SCALLOP・BLACKBEAN & MANGO SALSA
北海道産ホタテ トウチ&マンゴーサルサ

CHARDONNAY 2020
CHAWANMUSHI STEAMED CUSTARD UNI & PROSCIUTTO DASHI
茶碗蒸し 雲丹 & 生ハムの出汁

RIBBON VALE MERLOT 2016
SLOW COOKED HITACHI DUCK BREAST
RHUBARB・FIDDLEHEAD FERN・RUCOLA・JALAPEÑO RELISH
茨城産常陸鴨 ルバーブ こごみ ハラペーニョ

CABERNET SAUVIGNON 2003
DRY AGED TOHOKU TANKAKU BEEF SIRLOIN
LOCAL SANSAI MOUNTAIN VEGETABLES ・TAMARI SOY AROMATIC BUERRE BLANC
東北産熟成短角牛のサーロイン 山菜 たまり醤油のブールブラン

RIBBON VALE BOTRYTIS SEMILLON 2018
GORGONZOLA DOLCE CHEESECAKE ARMAGNAC PRUNE ICECREAM
ゴルゴンゾーラドルチェのチーズケーキ プルーン アイスクリーム

FOR MORE DETAILS OR RESERVATIONS
ご予約・お問い合わせ
03-3498-0002 / contact@tworooms.jp

AOYAMA TWOROOMS GRILL | BAR