



## VANGUARDIST WINE MAKER'S DINNER

Join us for an exclusive evening with Winemaker **Michael J. Corbett**, celebrating the bold wines of **Vanguardist Wine** from South Australia. Indulge in a 6-course menu crafted by Owner Chef **Matthew Crabbe** and his team, perfectly paired with these innovative boutique vintages, where boutique craftsmanship meets innovative artistry.

End the year with an unforgettable gastronomic journey!

南オーストラリア州でイノベティブかつ自然派のワイン造りで知られるヴァンガードISTワインより**Michael J Corbett**氏をお迎えし一夜限りのディナーを開催致します。大胆かつ繊細なワインラインナップ、洗練された5品のコース料理が紡ぐ心地よいペアリングをお楽しみください。年末を締めくくる贅沢な美食体験をぜひTWO ROOMS 青山で。

Friday, December 27

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

#### VANGUARDIST LA PETITE VANGUARD PETILLANT NATUREL

ICHIGO FOIE GRAS MONAKA

苺 フォアグラ 最中

#### VANGUARDIST LA PETITE VANGUARD 'IBERION'

CAULIFLOWER BLANC MANGE HOKKAIDO SCALLOP CARPACCIO

CHARDONNAY IKURA BOTTARGA YUZU

カリフラワー ブランマンジェ 北海道産ホタテのカルパッチョ  
シャルドネでマリネしたイクラ カラスミ 柚子

#### VANGUARDIST LA PETITE VANGUARD BLEWITT GRENACHE/MOURVÈDRE

TAMBA WILD BOAR SHABUSHABU

PROSCIUTTO DASHI

丹波猪のしゃぶしゃぶ 生ハムの出汁

#### VANGUARDIST LA PETITE VANGUARD GRENACHE

TOCHIGI SOBA

BITTER GREENS LOCAL SLOW COOKED DUCK BREAST

栃木蕎麦 春菊 鴨

#### VANGUARDIST MOURVÈDRE

A5 YAMAGATA SIRLOIN

FREE RANGE DATTE CHICKEN GIBLET TSUKADANI

PORCINI ESSENCE MUKAGO

A5山形牛サーロイン  
伊達鶏砂肝の佃煮 ポルチーニ茸のエッセンス むかご

GORGONZOLA DOLCE

MITARASHI RUSK

ゴルゴンゾーラドルチェ  
みたらしシロップラスク

COFFEE • TEA • INFUSIONS

コーヒー・紅茶

FOR MORE DETAILS OR RESERVATIONS

ご予約・お問い合わせ

03-3498-0002 / contact@tworooms.jp