



Kronos



お肉とワイン 黒ノ壽

鉄板焼賞味会

美味しい料理と共に
ワインをご堪能ください

5/18(土)
17:00までの
要予約



2024年5月19日(日) 19:00～(受付18:30～)

詳しくは裏面をご覧ください。

※画像はイメージです

センテラス天文館
最上階

お肉とワイン
黒ノ壽
Meat & Wine Kronos

〒892-0843 鹿児島県鹿児島市千日町1-1 15階

TEL.099-248-9223(11:00～14:30/17:00～20:30)

※定休日：毎週火曜日(祝日の場合は翌日)

Kronos

お肉とワイン 黒ノ壽 鉄板焼賞味会

2024年5月19日(日) 19:00～(受付18:30～)

会場／お肉とワイン 黒ノ壽 鉄板焼(センテラス天文館 15F)

料金／ コース料理・ペアリングワイン
お一人様 **25,000円**(消費税・サービス料込)

一夜限りのワインとお料理の
マリアージュをお愉しみてください。

5/18(土)
17:00までの
要予約

Wine



マンサール カルト・ブランシュ ブリュット NV

〔品種：ピノ・ノワール56%、ピノ・ムニエ38%、シャルドネ6%〕

深みのある輝くゴールデンイエロー。滑らかで調和のとれた持続性のある味わいです。エレガントでありながら、ほどよいボディが心地よく、果実味と酸味のバランスも秀逸。泡のキメも細かく、上質なシャンパーニュの模範的存在です。

ヴィントナーズ・リザーヴ・シャルドネ

〔品種：シャルドネ〕

グラスに注ぐと桃やりんご、洋ナシのアロマと、マンゴーやパイナップルなどのトロピカルフルーツの香りが溢れ、非常にロマンチック。



ヴィントナーズ・リザーヴ・ピノ・ノワール

〔品種：ピノ・ノワール〕

チェリーやイチゴ、ラズベリーなどの赤系果実の甘酸っぱい濃密なアロマとバラのような華やかな香りが立ち上がります。凝縮した甘い果実味とマイルドなスパイスのニュアンスが魅力。

ヴィントナーズ・リザーヴ・カベルネ・ソーヴィニヨン

〔品種：カベルネ・ソーヴィニヨン、その他〕

まろやかなタンニンと濃厚な果実味が印象的。バニラやモカ、スパイス、杉など様々な風味が漂う余韻が持続。親しみやすくジューシーな果実味としっかりした酸が備わったエレガントな仕上がり。



Menu

* 鮮魚のカルパッチョ * ヒラメのブイヤベース仕立て

* 鮑・水鳥賊・車海老 * 茶碗蒸し あおさあんかけ

* サラダ * 焼き野菜

* 鹿児島黒毛和牛ヒレとサーロインの盛り合わせ

* ガーリックライス * 味噌椀 / 香の物

* ガトーオランジュ グレープフルーツシャーベット * コーヒー

<ご予約・お問い合わせ> 9:00 ~ 18:00

予約センター **0570-07-4680**

※食材によるアレルギーがございましたらご予約時にお申し付けください。



黒ノ壽
ホームページ