



※写真はイメージです。

黒ノ壽 吟醸香の観月会

一夜限りの鉄板焼きコース料理と日本酒・ワインのペアリング



センテラス天文館 最上階

2024 10/17 木 19:00～(受付18:30～)
【鉄板焼き席10名様限定】

10/14(月)
17:00までの
要予約

お一人様 ¥25,000 (税・サービス料込)

menu

鮮魚のカルパッチョ
牛タン煮込み パイ包み焼き
活き鮑・車海老・水鳥賊
サラダ
熊本赤牛のヒレステーキ
焼き野菜
ガーリックライス
赤出汁・香の物
デザート
コーヒー

drink



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。



白隠正宗 (はくいんまさむね)
秋あがり 生酛純米酒

◆米麴：静岡県産令和蒼富士100%使用
精歩合60%

穏やかでふくやかな味わいの白隠正宗。ひと夏を超えた程よい熟成感、滑らかさとキレの良さでさっぱりと飲み続けられる食中酒です。



アナペラ 2021
シャルドネ ソノマカウンティ

◆品種：シャルドネ100%

蜜柑、黄桃、シナモンの心地よく柔らかな香り。新鮮で柔らかな黄色いリンゴのみずみずしさ、レモン風味のペーストの甘さ、クリームブリュレの味わいが口にひろがる。



唼酒 (Rishu)
清酒

◆米麴：国産米 新潟県

ほのかにグレープフルーツのような柑橘系の香りをまとう、さわやかな酸味と甘みが特徴。心地よいかすかな渋みが食事との味わいをより一層引き立てます。



アナペラ 2021
カベルネ・ソーヴィニオン

◆品種：
カベルネ・ソーヴィニオン98%
プティ・ペルド1%
プティ・シラー 1%

しっとりとした口当たり。ブラックチェリー、ホイゼンベリー、麦芽入りチョコレート、そして焙煎したのコーヒーを中心に幾層もの柔らかなタンニンが閉じます。



〒892-0843 鹿児島県鹿児島市千日町1-1 15階

【予約センター】 0570-07-4680
9:00～18:00

| 公式 HP | <https://kuronos.jp/>

