



※写真イメージです

＼ 黒ノ壽で初の賞味会を開催 ＼

センターラス天文館 最上階
お肉とワイン黒ノ壽

賞味会

2023.3.29 Wed./3.30 Thu.

18:00 ~ 21:30

①18:00 ~ ②18:30 ~ ③19:00 ~ ④19:30 ~

※上記のお時間にご案内いたします。①~④のご希望の時間をご連絡ください。

3/27(月)
17:00までの
要予約

1日限定16名様



コース(ドリンク別) 一人様 **¥30,000** (税込)

menu

- * 本日の鮮魚カルパッチョ和風仕立て
- * 城山麦鰻白焼き
- * フォアグラの茶わん蒸し
- * ひらめのブイヤベース仕立て
- * 活き伊勢海老・小海老・帆立
- * 活き鮑と水鳥賊
- * サラダ
- * 鹿児島県産黒毛和牛(ヒレ又はサーロイン)
- * ガーリックライス
- * 伊勢海老の味噌汁
- * デザート
- * コーヒー

wine list



アルノード・シュラン
カルト・ノワール ブリュット NV
36か月間の長期熟成させた
ブラン・ド・ノワール。複雑な
味わいだが、シュランらしく
酸味と飲みやすさを持った
シャンパーニュ。優しさど力
強さが一体となり焦点の定
まった味わい。



ドメーヌ ジャン・コレ
エ・フィス シャブリ
白い花の香り、シトラス系の
フルーツ香、豊かな果実味と
きれいな酸味のバランスがと
てもよく、またシャブリの土
地や空気までもを表現した
かのようなミネラル感のある
味わい。



ジュヴレ・シャンベルタン V.V
ロシニョール・トラペ
有機農法にこだわる、ジュヴ
レ・シャンベルタンの実力派。
活き活きとした果実味としな
やかなタンニンを見事に調和
させた優美なスタイル。



ラ・シャベル・ドラ・ミッション
オー・プリオン
ラ・ミッション・オー・プリ
オンのセコンドラベル、ター
ルや土のニュアンスが長く残
り、骨格がしっかりしていな
がら、卓越したエレガンスを
持つ逸品。

ワインペアリング 一人様 **¥10,000** (税込)

※賞味会に合わせてソムリエが厳選いたしました。(各1杯)



お肉とワイン

Meat & Wine Kronos

お問い合わせ・ご予約は

【予約センター】 0570-07-4680

9:00 ~ 18:00

〒892-0843 鹿児島県鹿児島市千日町1-1 15階
TEL.099-248-9223 (10:30~14:30/16:30~20:30)

| 公式 HP | <https://kuronos.jp/>

