



*Mt. Difficulty X Ruby Jack's Wine Dinner*  
*Thursday 24<sup>th</sup> May 2018*  
*¥15,000 per guest {all inclusive}*

*NV POL ROGER BRUT RESERVE*  
VANILLA TOFU ESPUMA ・ バニラで香りづけした豆腐エスプーマ  
SAFFRON CONSOMMÉ ・ サフランコンソメ  
NEMURO HOKKAIDO UNI ・ 北海道根室産雲丹  
GOLD ・ 金粉

*2015 MT. DIFFICULTY CHARDONNAY*  
SUMAC CRUSTED MT. FUJI TROUT CONFIT ・ 富士山産トラウトのコンフィ  
FENNEL SALAD ・ フェンネルサラダ  
GRAPEFRUIT ・ グレープフルーツ  
BITTER GREENS ・ 春菊

*2016 MT. DIFFICULTY PINOT GRIS*  
AOMORI TURBOT TARTARE ・ 青森産平目のタルタル  
SUMMER TRUFFLE ・ サマートリュフ  
LOQUAT ・ 枇杷  
PRUPIER ・ プルピエ

*2015 MT. DIFFICULTY ROARING PINOT NOIR*  
TEPPAN GRILLERD NAGANO ZUCCHINI ・ 長野産ズッキーニのグリル  
MEREDITH GOAT CHEESE ・ メレディス ゴートチーズ  
ROCKET ・ ルッコラ  
CASHEW DUKKAH ・ カシューナッツ デュカ

*2013 MT. DIFFICULTY TARGER GULLY PINOT NOIR*  
*2013 MT. DIFFICULTY LONG GULLY PINOT NOIR*  
*2013 MT. DIFFICULTY PIPECLAY TERRACE PINOT NOIR*  
CHAR GRILLED JACK DANIEL WHISKEY DRY AGED US PRIME SIRLOIN  
ジャックダニエルで熟成した アメリカ産プライムサーロインのチャーグリル  
TAMARI SOY SAUCE BUERRE BLANC ・ たまり醤油のブルブラン  
GRILLED ASPARAGUS ・ グリルしたアスパラガス

CHEESE SELECTION ・ チーズ セレクション

**RUBY JACK'S**  
Steakhouse & Bar