

HENSCHKE



Henschke X Ruby Jack's Winemaker's Dinner
Thursday 30th May 2019

2015 JULIUS RIESLING

SWEET SHRIMPS & MIZUDAKO ・ 甘エビ & 水ダコ
MYOGA & SHISO ・ 茗荷 & 紫蘇

2013 KEYNETON ESTATE EUPHONIUM SHIRAZ

SIZZLING OX TONGUE ・ 牛タン
SHICHIMI JUS ・ 七味ジュ
SHISHITO ・ 獅子唐

2013 CYRIL HENSCHKE CABERNET SAUVIGNON

SLOW ROASTED LAMB RACK ・ じっくりと火入れたラムラック
GENMAI DUKKAH ・ 玄米デュッカ
BLACK GARLIC DIJON ・ 黒にんにくディジョン
BORAGE ・ ポリジ

2012 HILL OF GRACE

WHISKEY DRY AGED LG JOHN DEE
AUSTRALIAN BLACK ANGUS SIRLOIN
ウイスキーで熟成した オーストラリア産ジョンディー
穀物飼育ブラックアングスビーフ サーロイン
RED WINE BEURRE BLANC ・ 赤ワインのブルブラン
OLIVE OIL PARIS MASH ・ オリーブオイル パリマッシュ

2015 HENRYS SEVEN SHIRAZ GRENACHE VIOGNIER

DARK CHERRY CRUMBLE & ICECREAM ・
ダークチェリー クランブル & アイスクリーム

RUBY JACK'S
Steakhouse & Bar