



Penfolds®

WINE MAKER'S DINNER

Join us for an exquisite evening of wine and culinary delight at our special Wine Maker's Dinner, in collaboration with Penfolds Group Wine Maker, Ms. Steph Dutton. Our Owner Chef Matthew Crabbe and his team will curate a 6 course menu that perfectly complements the exquisite Penfolds wines including Bin 707 and Grange. This evening promises to be a celebration of fine wine, exceptional cuisine, and the joy of getting together.

世界屈指のワイナリーの一つでオーストラリアを代表するペンフォールズのシニアワインメーカー、ステフ・ダットン氏をお迎えし一夜限りの特別なディナーを開催いたします。厳選されたワインラインナップに合わせてご用意する6コースのお料理との美しいマリアージュ、一夜限りの饗宴をお楽しみください。

MONDAY, OCTOBER 9

18:00 - DOOR OPEN

18:30 - SEATED DINNER

PRICE: JPY25,000 (PP/ALL INCLUSIVE)*

*税・サービス料を含むお一人様価格

-MENU-

Champagne Thiénot x Penfolds Rosé

EVOO WHIPPED AVOCADO TARTELETTE
CHARDONNAY WASHED HOKKAIDO SALMON ROE • SHISOHANA
EVOOアボカドホイップのタルトレット
シャルドネで香りを付けた北海道産イクラ 花穂

Bin 51 Riesling 2022

SEAFOOD SALAD OF SCALLOP, MUSSELS & EBI
GREEN APPLE VINEGAR
ホタテ・ムール貝・海老のサラダ
グリーンアップルヴィネガードレッシング

Bin 311 Chardonnay 2018

CHAWAN MUSHI STEAMED CUSTARD UNI & PROSCIUTTO DASHI
茶碗蒸し
雲丹 & 生ハムの出汁

St. Henri Shiraz 2018

HITACHI DUCK
MOLE GINKO • CHESTNUT HONEY • ROCKET
茨城産常陸鴨
モレソース 銀杏 栗のハチミツ ルッコラ

Bin 707 Cabernet Sauvignon 2018

SLOW ROASTED DRY AGED JOHN DEE LONG GRAIN TOMAHAWK (WARWICK, QLD)
POTATO DAUPHINOISE • CHIBA FOREST MUSHROOMS
NAGANO WASABI JUS
穀物飼育したジョンディードライエイジトマホーク
ジャガイモのドフィノワ 千葉産有機キノコ・長野産ワサビジュ

Grange 2017 Bin 95

MATURE TALEGGIO AGED COMTE
KOKUTOU FIG CRISP & KYOHO GRAPES
タレジジョ 熟成コンテ
黒糖チップ&巨峰

FOR MORE DETAILS OR RESERVATIONS

ご予約・お問い合わせ

03-5544-8222 / contact@rubyjacks.jp

RUBY JACK'S
STEAKHOUSE