



April fair



肉づくし



鉄板焼 凜

肉づくし ¥20,000

黒毛和牛の炙り寿司 雲丹とキャビアをのせて
鉄板和牛しゃぶしゃぶ 特製胡麻ポン酢とともに

国産牛タンステーキ

牛鍋 和風デミグラスソース

鉄板和牛すき焼き

飛騨牛 テンダーロインとサーロインの食べ比べ

焼きめし

味噌汁、香の物

デザートワゴン

コーヒー

● お米は新潟県産コシヒカリを使用しています。

4月のフェアは鉄板焼 凜から、お肉がお好きな方のための肉づくしメニューです。
軽く炙った黒毛和牛に、濃厚な雲丹とキャビアをのせたお寿司からスタート。おすすめの一品は、横浜の文明開化の味「牛鍋」です。お味噌をデミグラス、フォン・ド・ボー、お出汁でのばしたコクのあるソースで煮込まれた牛肉は、口に入れるととろける柔らかさ。ほかしゃぶしゃぶ、牛タンなど味、食感それぞれの違いが味わえる「肉づくし」メニューを、ぜひご堪能ください。

●ほかに7,000円(ランチ)、15,000円、25,000円のコース、アラカルトがあります ※市場・天候により、食材・メニューが変更される場合があります

NEW CITY CLUB OF TOKYO

お電話でのご予約・お問い合わせ

03-6721-1525 (11時～23時/年末年始、日曜日を除く)

※料金には別途、消費税8%・サービス料10%を頂戴いたします。

April

今月のおすすめワイン、日本酒、
ウィスキー&カクテルをご紹介します

赤ワイン



Opus One 2014 ,Opus One
オーパスワン

1Glass (100ml) — ¥11,000
Bottle — ¥79,000

カリフォルニアワインの父、ロバート・モンダヴィと、シャトー・ムートンのオーナー、パロンフィリップ・ロートシルトとのコラボレーションで造り上げたカリフォルニア最高級赤ワイン。ブラックベリーの果実味と、きめ細かいタンニンが滑らかな舌触りとストラクチャーを生み、シナモン、モカフレーバーの香りが絡み合った複雑な味わい。

白ワイン



Family Reserve Chardonnay 2013,
Del Dotto Vineyards
ファミリー リザーヴ シャルドネ
デルドット ヴィンヤード

1Glass (100ml) — ¥7,500
Bottle — ¥53,000

ドット一家が経営し、多くのプレミアムワインを生産するナババレーを代表するワイナリーの特別なキュヴェ。白桃のコンポートや白い花、バニラやスパイス香が凝縮した果実味の中に溶け込み、エレガントな酸を伴ったリッチな味わい。

日本酒



高砂 松喰鶴 純米大吟醸 720m
純米大吟醸 山田錦

1Glass — ¥2,500
Bottle — ¥12,000

而今(じこん)を醸す三重県の木屋正酒造。穏やかな香り、上品な甘みが特徴。温度帯は少し高めめの10～15度で楽しんでいただきたい。松の小枝を嘴(くちばし)にくわえた「まつばみづる」といわれる鶴の模様。松も鶴もいずれも延命長寿の瑞(ずい)木、瑞鳥で、これを組み合わせて二重にめでたい模様としたものである。

カクテル



カクテル ガルフストリーム

1Glass — ¥2,000

カクテル名はメキシコ湾流の Gulf Stream その色は、誰もが海を連想するターコイズブルー。イメージ通りのフルーティーさです。決してアルコール度数は高くはありませんが、飲み過ぎにはご注意ください・・・

ウィスキー



ジョニーウォーカー赤ラベル 1970年代マグナムボトル ¥2,000
ジョニーウォーカー黒ラベル 1980年代1000mlボトル ¥3,000
※右のジョニーウォーカー黒ラベル(現行)は比較用

あの頃のジョニ赤、ジョニ黒を入荷いたしました。当時の仲間とグラスを傾けてみてはいかがでしょうか？ 現行のジョニーウォーカーも美味しいですが、70年代、80年代のジョニ赤ジョニ黒は今飲むと格別に旨い！原料である水、大麦、そして職人技の違いでしょうか。次回の入荷は全くの未定ですので、現品無くなり次第終了とさせていただきます。