

都ホテル 京都八条

一夜限りの

Rondo 丹波ワインと 春薫るディナー

2025.4.28 mon 18:30~20:30

40名様限定

京都初のワイナリーである丹波ワインより、女性ワイン醸造家(エノログ)内貴 麻里さんを迎え、ワイナリーディナーを開催します。ここでしか聴けないワインの話に、限定の酌みあげ葡萄酒など5種のワインとシェフ考案の春薫る特別コースとのマリアージュをお楽しみください。

料金

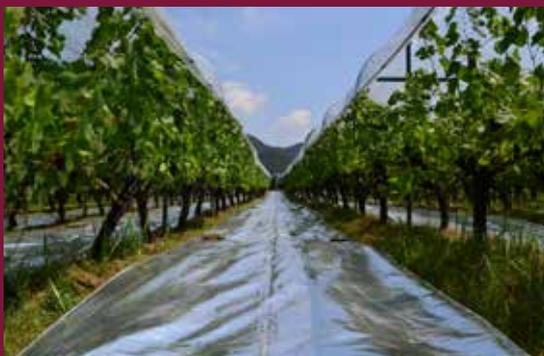
都プラス会員

¥11,000

(通常 ¥12,000)



入会はこちら



トークゲスト 内貴 麻里 (ワイン醸造技術管理士)

丹波産葡萄の個性を生かし、上品で京都らしいワイン造りを追求。丹波ワインを代表する一本「てぐみ」を発案するなど、女性ならではの感性を大切にワイン造りを行う。



丹波ワイン

1979年創業の京丹波町に本社を置く京都初のワイナリー。国産ぶどうを使用した高品質なワインを製造。



スペシャルディナー

ダイニングカフェ&バー「 Rond 」シェフ 益 貴洋による、一夜限りのスペシャルディナーコース。

オマール海老とアスパラガス 桜えびとスパイス
ハーブ香る泡を添えて

春キャベツのポタージュ
オリーブのクランブルと燻製ベーコン

鮑と鯛のパイ包み焼き
香草香るブルギニオンバターとトマトソース
牛フィレ肉と玉葱のロティ 赤ワインソースと茸のデュクセル
デザート、食後のお飲み物

※特別料金のため各種優待や割引との併用はできません。
※表記料金はお1人様料金で、税金・サービス料が含まれています。
※食物アレルギーのあるお客様は、予め申し付けください。
※記載の内容は予告なく変更や終了となる場合がございます。
※写真はすべてイメージです。

ホテルHPからも
ご予約いただけます



ご予約・お問合せ ダイニングカフェ&バー「 Rond 」

075-662-7955 10:00~20:00

〒601-8412 京都市南区西九条院町17