



オーストリアワインの夕べ

オーストリアワインインポーター、ノベルトテッシュ氏が選ぶオーストリアワインのセレクションとのマリアージュを愉しむ特別ディナーを開催します。当日はウィーンをテーマにした音楽でアルテリーベ専属のトリオによる生演奏をお楽しみ頂けます。

日時: 4月23日 19:00より

料金: 16000円(料理、ワイン、税サ込)

ミュージックチャージ 1,050円

ウィーンの芸術様式で統一された空間で
生演奏を聴きながらワインとお料理を楽しめます



ルーマニアから来日した演奏家



ノベルト テッシュ氏

DÎNER DU 23 AVRIL 2010

BRUNDELMEYER BRUT ブルンデルマイヤー ブリュット

ROLLMOPS OF SAYORI, WITH PASSION AND PAPAYE

サヨリのロールモップ、パパイヤとパッションの香り

TEMENT SAUVIGNON BLANC KLASSIK テメント ソーヴィニオン ブラン

WHITE ASPARAGUS WITH CITRUS SABAYON AND GREEN ASPARAGUS WITH STRAWBERRY AND BEETROOT

ホワイトアスパラガス、レモンのサバヨンと

グリーンアスパラガス、苺とベトラープのサラダ仕立て

HIRTZBERGER GRÜNER VELTLINER 08 ヒルツベルガー グリューナーフェルトリナー

MEDAILLON OF SPRING TROUT WITH CELERIAC PUREE AND LILY TURNIP

桜鱈のメダイオン、根セロリのピューレとユリ根を添えて

JURTSCHITSCH SONNHOF ZWEIFELT ユルチッチ ゾンホフ ツヴァイゲルト

STEAMED ABALONE WITH YELLOW RATATOUILLE

蒸した蝦夷鮑、軽いブルギニョンのクリームと黄色いラタトゥイユとともに

ELDERFLOWER AND ORANGE SHERBET

ニワトコの花と柑橘のグラニテ

WENINGER BLAUFRÄNKISCH HOCHACKER 07 ヴェニンガー ブラウフレンキッシュ

TAFELSPITZ WITH KUROGE WAGYU ALTE LIEBE STYLE

黒毛和牛のターフェルシュピッツ、アルテリーベ風

KRACHER AUSLESE CUVÉE クラッハー アウスレーゼ キュヴェ

KRACHER CHEESE

クラッハーチーズ

SCHWALZWALDER TORTE NACH ALTE LIEBE

シュヴァルツヴァルダートレテ、アルテリーベ風



アルテリーベ横浜本店

TEL: 045 222 3346

Open hours: 11:30~15:00LO 17:30~22:00LO

神奈川県横浜市中区日本大通 11

みなとみらい線日本大通り駅よりすぐ

JR 関内駅より徒歩 5 分