



Cardenas Charcoal Grill

Special Wine Dinner on Sunday, September 26

Menu

秋の前菜盛合せ

(甘海老, 巨峰, 生ウニのワンスプーン・真牡蠣のタルタル・秋刀魚のマリネ)
Assorted Seasonal Appetizer plate
(Pink Shrimp, Sea Urchin, Oyster Tartar, Marinated Mackerel, Kyoho Grape)

豚ホホ肉を詰めた椎茸の炭火焼 ポートワインソース
Char Grilled Shiitake-Mushroom
Stuffed with Pork Cheek, Port Wine Sauce

仏産 鴨胸肉の炭火焼 ラズベリー風味のリーフサラダ添え
削ったフォアグラテリーヌと共に
Char Grilled Duck Breast from France with Leaf salad
Raspberry Flavor, Foie Gras Terrine on the Side

抹茶のクレープで包んだマロンのティラミス
Chestnuts Tiramisu Wrapped in Green Tea Crape

日時: 9 月 26(日) 受付 19:00 デイナー開始 19:30

Date: Sunday, September 26 Doors Open at 7:00 pm & Dinner Starts at 7:30 pm

会費: お一人様 7,000 円(料理・ワイン・サービス料・消費税込み)

Price: 7,000 yen per person for food and wines (Service charge and tax inclusive)

<http://www.eatpia.com/restaurant/cardenas-charcoal-grill-ebisu-california>