

accendo “Steak Carnival”

accendo meat & Terrazas wine pairing



(写真はイメージです。)

アンデスの標高差が生んだ情熱のワイン

WHITE WINE

白ワイン



Terrazas Reserva Torrontes 2016

テラザス レゼルヴァ トロンテス

標高1800メートルで育つアルゼンチンの固有品種トロンテスは、華やかなアロマと清涼感あふれる果実味が大人気。カジュアルに楽しみたい、爽やかな白ワインです。



Terrazas Reserva Chardonnay 2016

テラザス レゼルヴァ シャルドネ

標高1250メートルの冷涼な自社畑で造られました。パイナップルやマンゴーの様な濃厚な果実味と酸のバランスが素晴らしいワインです。

RED WINE

赤ワイン



Terrazas Reserva Malbec 2015

テラザス レゼルヴァ マルベック

アルゼンチンの高貴な品種マルベックは、フレッシュなスマイルのアロマが豊かで、ダークチェリーのコンフィのような凝縮感のある果実味と艶やかなタンニンが特徴的です。



Terrazas Reserva Cabernet Sauvignon 2015

テラザス レゼルヴァ カベルネ ソーヴィニヨン

バナナやカカオの魅惑的でスパイシーなアロマと濃厚なプラムの果実味が感じられます。豊かなタンニンがきれいな骨格を形成する、アロマティックで贅沢な赤ワインです。

Glass ¥ 1,200 / Bottle ¥ 6,990

Lunch & Dinner offer meat monster

Any meat choices with your wine pairing, please ask your waiter for suggestion!
 全てのお肉料理はワインのペアリングができます。おすすめをお尋ねください

The beef & Pork wine choices:

- Angus certified Beef sirloin, origin Australia, 200grm cut ¥3,300
オーストラリア産 アンガスサーロインビーフ 200g
- beef ribeye, 200grm cut ¥4,680
ビーフ リブアイ 200g
- Australian eye filet tenderloin 200grm cut ¥5,600
オーストラリア産 テンダーローイン 200g
- Origin Chiba pork loin, 200grm cut ¥3,200
千葉県産 ポークロイン 200g

Sirloin, tenderloin ribeye and pork loin can be cut as desired sizes, please ask our chef.

サーロイン テンダーローイン リブアイ ポークロイン
 お好みのカットでシェフにお尋ねください

- Price per 50grm:50g につき
- Sirloin サーロイン ¥825/50g
 - Ribeye リブアイ ¥1,170/50g
 - Tenderloin テンダーローイン ¥1,400/50g
 - Pork loin ポークロイン ¥800/50g

Your choice of sauce : お好みのソースで

Café de Paris, béarnaise, red wine beef glaze, green peppercorn with cognac
 カフェドパリ、ベアルネーズ、レッドワインソース
 コニャック入りグリーンペッパーコーンソース

All meat are served with grilled corn on the cob, baked potato and condiments and Brussel sprout
 全てのお肉料理にはグリルコーン、ベイクポテト、芽キャベツが付け合せにつきます。

料金には税金・サービス料が別途加算されます。
 Prices are subject to tax and service charge.

お車を運転される方へのアルコール飲料の提供はいたしかねます。
 We respectfully refrain from serving alcoholic beverages to drivers.

