

WA-RA 隆河谷星空餐盤酒會

A Starry Night Over Rhone Valley Wine Dinner


INTERCONTINENTAL
 KAHSIUNG
 高雄洲際®酒店



先付
APPETIZER 章魚 秋葵 鮭魚卵 日式粽子 南瓜 芥末蓮藕
 鎧蛸 たたき オクラ イクラ ちまき 寿司 南瓜 辛子蓮根
 Octopus, Okra, Salmon Roe, Pumpkin, Japanese Sticky Rice
 Dumpling, Lotus Root with Miso Paste and Japanese Mustard



Domaine Pierre Gaillard Condrieu white 2019

湯品
SOUP 愛女魚 洋蔥 胡蘿蔔 牛蒡 山芹菜
 鮎魚女葛 たたき 玉葱 人參 牛蒡 三つ葉
 Fat Greenling, Onion, Carrot, Burdock Root, Mitsuba Parsley

生魚片
SASHIMI 時令生魚片2種 生蠔 佐酸橘醋凍
 2種盛り 牡蠣 ポン酢ゼリー
 Chef's Selected 2 Kinds of Sashimi, Oyster with Ponzu Vinegar Jelly

燒物
GRILLED DISH 馬頭立鱗燒 帆立貝 細葉香芹
 甘鯛 松笠燒 帆立 チャービル
 Matsukasa-yaki Style Grilled (Pine-cone baking) Tilefish, Scallop, Chervil



Domaine Pierre Gaillard Clos des Camiers white 2018

炸物
GRILLED DISH 薄炸 榴瓜花 泰國蝦 海老醬汁
 海老の身とズッキーニの薄ごろもあげ 海老ソース
 Deep-fried Shrimp stuffed with Zucchini Flower, Shrimp Sauce

強肴
MAIN DISH 藁燒和牛 山椒油 鮮魚豌豆泥 時令鮮蔬 水田芥
 和牛肉藁燒き 山椒オイル 豆と魚のディップ クレソン
 Wara-yaki Style Grilled Wagyu Beef, Sansho Japanese Pepper Oil,
 Daily Catch Fish and Bean Dip, Watercress



Domaine d'Ouréa Gigondas red 2015

Domaine Pierre Gaillard Côte Rôtie Esprit de Blonde red 2018

御飯
RICE 鮮筍炊飯 漬物小鉢
 筍ごはん 漬物
 Bamboo Root Steamed Rice, Vegetable Pickles

甜品
DESSERT 桃子 卡士達醬 覆盆子醬
 桃 アングレーズソース ラズベリーソース
 Peach, Crème Anglaise Sauce, Raspberry Sauce



Moulin de Gassac Folie by Gassac PET NAT NV

WA-RA 餐廳主廚
 工藤將和
 WA-RA Restaurant Head Chef,
 Masakazu Kudo

Founder & Owner
 Somm Spirit'D
 Yohan Morel