

2025.6.8sun

11:00~14:30

おひとり様
¥12,000-
(税込)

長きにわたり技術を磨き続けたワイナリーと人気焼肉店が、同じ舞台で、牛肉とワインの自慢のペアリングを皆様にお届けします
最高級牛肉とレアなトップキュヴェを贅沢に合わせるペアリングに酔いしれて



お申し込みはこちら ↑



伝統の食肉産業とワイン醸造技術🍷
を重ねて厳選したホスピタリティで
お出迎えします！



河内ワイン 金銅重行

(ワインについて)

今年設立90年を迎える河内ワインでは葡萄の栽培からの醸造までを自社で行っています。こころ和む、和製ワインはいろんな料理に合うと定評。ワイナリー見学や試飲なども行い、ファンを増やし続けています。今回は特別に同ワイナリーの4代目が自ら料理に合うワインを皆様ペアリングいたします。お肉にマッチする自慢のワインや梅酒などをラインナップしておもてなしします。



牛王羽曳野本店 栗田真孝

(牛肉について)

焼肉牛王羽曳野本店は140年余りの食肉加工技術を受け継いだ、次代を代表する誇り高き名店。同店は予約が困難な人気店で、国産和牛の希少部位やA5ランクのロースをはじめ、タンやハラミ、そして新鮮なホルモンも大人気です！そんな人気店が厳選した最高級和牛のコース料理をご提供します。牛肉のお寿司、ステーキやしゃぶしゃぶなどでおもてなしいたします。

