

## 食事もワインもどちらも楽しみたい方への欲張りコースが新登場 「ワイン&イート」 ～2016年9月30日(金)まで 好評開催中！

太閤園(経営:太閤園株式会社、所在地:大阪市都島区、代表取締役社長:中村雅俊)は、お食事もワインも両方楽しみたい方への新プランとして「ワイン&イート」をご用意。フレンチレストラン「リュクセレ」にて9月30日(金)までお楽しみ頂けます。  
※火曜定休。除外日あり。

本プランは、樽生ワインをはじめ、ソムリエが選ぶ本日のグラスワインなど、6種類の中から、ランチには3杯、ディナーには4杯のグラスワインをお選びいただけます。ワインとともに、季節の素材をふんだんに使ったミニコース料理をお楽しみいただける内容となっております。太閤園自慢の日本庭園を眺めながら、昼は木々の緑と明るい陽の光を受け、夜はムーディーな大人の雰囲気、お好みのワインと料理をゆっくりお楽しみ頂けます。



開催日時 : ～2016年9月30日(金) ※火曜定休 ※除外日有り  
 会場 : レストラン「リュクセレ」  
 料金 : 【ランチ】お一人様 :4,500円 【ディナー】お一人様 :5,500円  
 ※料理代・飲物代・消費税・サービス料含む

### 【ワイン】

樽生ワイン 2種	(白)ソーヴィニヨン・ブラン	(赤)カベルネ・ソーヴィニヨン
樽生スパークリングワイン 2種	(白)プロセッコ&トレッピアーノ	(赤)マルチェミーノ
本日のグラスワイン 2種	(白)日によって異なる	(赤)日によって異なる

### 【ランチ】※上記ワインより、3杯お選びいただけます。

前菜2種&プティスープ  
 いとより鯛のソテー ほうれん草、茸のデュクセル  
 又は  
 国産牛フィレ肉 ソースポワブルヴェール(+500円)  
 (フォアグラのソテー +1,000円)  
 本日のデザート  
 コーヒー 又は 紅茶  
 パン

※メニューは月替り  
※表記は9月のメニュー

### 【ディナー】※上記ワインより、4杯お選びいただけます。

前菜4種&プティスープ  
 いとより鯛のソテー ほうれん草、茸のデュクセル  
 又は  
 国産牛フィレ肉 ソースポワブルヴェール(+500円)  
 (フォアグラのソテー +1,000円)  
 本日のデザート  
 コーヒー 又は 紅茶  
 パン

※メニューは月替り  
※表記は9月のメニュー

### ～ 本件に関するお問い合わせ先 ～

太閤園株式会社 <http://www.taiko-en.com/>  
 〒534-0026 大阪市都島区網島町9-10 TEL:06-6353-9535 FAX:06-6354-3605  
 担当: 営業企画課 山下、西條

### ～ 一般の方からのお問い合わせ先 ～

太閤園 予約係 TEL:06-6356-1110 (9:00～19:00)