



Penfolds®



ゴールド ペンフォールド

GOLD

**PENFOLDS
DINNER MENU**



GOLD



COMPLIMENTARY SELECTION

ビール&アルコールサイダー (BEERS & CIDERS)

トウイーズ・ニュー・タップ (TOOHEYS NEW)
ベックス (BECKS)
トウイーズ・エキストラ・ドライ (TOOHEY DRY)
ジェームス・ボグス (JAMES BOAGS)
ハーン・プレミアム・ライト (HAHN LIGHT)
5シーズ・アップルサイダー (5 SEEDS CRISP)
キリン・アップルサイダー (KIRIN FUJI)

スピリッツ (SPIRITS)

ウイスキー、ジン、バーボン、ウォッカ

酒入りコーヒー (LIQUEUR COFFEE)

酒入りコーヒー (LIQUEUR COFFEE)

ポート (PORT)

マックウィリアムズ (MCWILLIAMS)
ギャルウエーパイプ (GALWAY PIPE)

デザートワイン (DESSERT WINE)

ブラウンブラザーズ オレンジマスカット (BROWN BROS)

ソフトドリンク & ジュース (SOFT DRINKS)

コーラ、レモネード、レモンスカッシュ (SOFT DRINKS)
オレンジ、パイン、トマト、アップル (JUICES)

ミネラルウォーター (WATER)

炭酸入り (SPARKLING)
炭酸無し (STILL)

ALSO AVAILABLE

プレミアムスピリッツ \$9.00から (TOP SHELF SPIRITS)
カクテル \$16.00から (COCKTAILS)

Our menu contains some food
allergens including nuts, dairy,
soy, wheat and sulphites.



CAPTAINCOOK.COM.AU

ペンフォールズ・クヌンガヒル・オータム

リースリング

An expressive, highly aromatic riesling. Floral and citrus notes combined with crisp mouth-watering acidity to make this a versatile wine suitable both as an aperitif or to partner with a diverse range of food.

ホタテの炙り焼き

泡立てたライムを添えて (SEARED SCALLOPS)

ペンフォールズ・マックスズ・シャルドネ

Flavours of citrus, white nectarine and lemon curd preside over complexing characters of almond meal and deft oak. A delightful textural and creamy palate with a soft line of acid fading ever so slowly to a distant palate horizon.

鴨胸肉のメダリオン

カボチャのピューレとベリーソース (DUCK)

ペンフォールズ・マックスズ・シラズ・カルベネ

A medium-bodied, balanced wine. An approachable Penfolds style at release – shelf to glass.

ラビオリ(ショートパスタ)

ミラノ風ソースで (RAVIOLI)

セント・ヘンリー・シラズ

St. Henri is a time-honoured Shiraz and unusual among high quality Australian red wines as it does not rely on any new oak. Pleasing both sweet and savoury tastes with a most appealing lingering impression.

和牛ステーキ

ゴートチーズのムースを添えて (BEEF)

ペンフォールズ・ファーザー・10YO・タウニー ポート

Arguably the most refined wine in Penfolds Tawny portfolio, replete with elegance and power. Exhibiting sweet fruitcake flavours, obvious wood aged complexity and concentration. The finish is fresh with a wonderful balance and lingering intensity.

ジェラート (GELATO)

イタリアン・エスプレッソ (ESPRESSO)

“Will age well,
yet good now...
decades of
substantiation!”

PETER GAGO
PENFOLDS
CHIEF WINEMAKER

PENFOLDS.COM

