

Penfolds.



ゴールド ペンフォルド

**GOLD** 

**PENFOLDS DINNER MENU** 







#### **COMPLIMENTARY SELECTION**

## ビール&アルコールサイダー (BEERS & CIDERS)

トゥイーズ・ニュー・タップ (TOOHEYS NEW) ベックス (BECKS) トゥイーズ・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、ウオッカ

## 酒入りコーヒー (LIQUEUR COFFEE)

酒入りコーヒー (LIQUEUR COFFEE)

### ポート (PORT)

マックウイリアムズ (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)

## ミネラルウオーター (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)



#### CAPTAINCOOK.COM.AU

# ペンフォルズ・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 crips mouth-watering acidity to make this a versatile wine suitable both as an aperitif or to partner with a diverse range of food.

クイーンズランド産スナッパー(鯛) シーフードスープに浮かべて (SNAPPER)

## ペンフォルズ・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.

スモークしたオーシャントラウト ブッラクキャビアをのせて (TROUT)

## ペンフォルズ・マックスズ・シラーズ・カルベネ

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

オレッキエッテ(ショートパスタ) ミラノ風ソースで (RAGU)

### セント・ヘンリー・シラーズ

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.

アンガスビーフのフィレステーキ (BEEF)

# ペンフォルズ・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.

ホワイトティラミス、コーヒー風味のビスケットを添えて (TIRAMISU)

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

PETER GAGO PENFOLDS CHIEF WINEMAKER

PENFOLDS.COM

