

ゴールド ペンフォールズ

Gold Penfolds Dinner Cruise



Penfolds®



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

PETER GAGO
PENFOLDS
CHIEF WINEMAKER

PENFOLDS.COM



カナッペ&スパークリングワイン

乗船時にお召し上がりいただきます。

ペンフォールズ・クヌンガヒル・オータムリースリング

表情豊かで香り高いリースリング。フローラルな香りとシトラスの風味が新鮮な酸味と見事に調和し、食前酒としてぴったりです。

アップルサイダーで煮込んだポークベリーとホタテのソテー (PORK)

Bin311 タンバランバ・シャルドネ

酸味とオークの樽の香りが特徴のシャルドネ。最小限のフィルター行程により、エレガントでフルーティーなアロマが感じられます。

クイーンズランド産スナッパー (鯛) とキングプロウン (SNAPPER)

ペンフォールズ・マックスズ・シラーズ・カベルネ

ミディアムボディでバランスの取れたワイン。シラーズ種とカベルネソーヴィニオン種を組み合わせた飲みごたえ抜群の赤です。

かぼちゃの ニョッキ、子牛のスネ肉を煮込んだソースで(RAGU)

セント・ヘンリー・シラーズ

フローラルで香り高く、新鮮な味が楽しめるシラーズ。古い大樽で熟成させており、ナツメグやシナモンといったスパイスの香りと、ほのかなシトラスフルーツの香りが楽しめるミディアム～フルボディの味わいです。

アングスビーフのフィレステーキ (BEEF)

ペンフォールズ・ファーザー・10YO・タウニーポート

タウニーポートの中でも最高のワインとも言われるほどに、パワフルでエレガントなワイン。フルーツのような味わいに、樽の香りも凝縮され、バランスの取れた新鮮で後を引く風味が楽しめます。

杏のティラミス、ピスタチオのビスケットを添えて