

Pairing Dinner

BOSTON'S CUISINE × BEST WINE



「最高のフレンチ × ワイン」

「現代の名工」「世界大会金メダリスト」角垣賢がプロデュースする至高のマリアージュ

ペアリングディナープラン

ひと皿ごとにワインをマリアージュさせる「ペアリング」。ボストンプラザ草津のシェフ達が奏でる最高のフレンチと最良のワインとのペアリングのプランが登場。ボストンプラザ草津史上、最高の晩餐をお愉しみください。



BOSTON'S
PROFESSIONAL

CHEF
Masaru Tsunogaki



- [内 容] フレンチフルコースとペアリングワインのセット
※ペアリングワイン…3～5種のセレクトグラスワイン
- [時 間] レストラン ……17:00～22:00(最終入店 20:00)
宴会場 ……11:00～21:00(120分制)
- [人 数] 2名様～
- [料 金] スタンダードプラン ……13,000円(税込)/お一人様
ラクジュアリープラン ……20,000円(税込)/お一人様
※お料理・ワイン・コーディネートがグレードアップ
- [備 考] ・10日前までの事前予約制
・ご希望の用途に合わせてレストラン又は宴会場をご案内致します。