

フランス料理榎金

5周年記念イベント

フランスワインと

釧路食材の

ペアリングディナー

2026.7.5 (日) 18:00~

お料理7品+ワイン7種 15,000円(税サービス込み)

定員14名

MENU

ワイン

お料理

クレマン・ド・ブルゴーニュ(発泡ワイン) × 白糖酪恵舎チーズでつくるアミューズ3

ロワール地方のソーヴィニオンブラン(白ワイン) × トキシラズのマリネ

ブルゴーニュ・シャブリ(白ワイン) × 花咲蟹のロワイアル

南フランス・シャルドネ(白ワイン) × 近海鮮魚でつくる一皿

南フランス・ピノノワール(赤ワイン) × 標茶・星空の黒牛のポアレ

ボルドー・メルロー、カベルネ(赤ワイン) × 道東のチーズ3種盛り合わせ

ボルドー・ソーテルヌ(貴腐ワイン) × 本日のデザート

道産小麦の自家製パン

食後のお飲み物

(天候、仕入れ状況により変更する場合がございます)

*アルコールが苦手なお客様にはノンアルコールのペアリングもごございますのでご予約時にお伝えください。

※写真はイメージです。

ご予約 / 0154-38-5291 (受付時間11:00~22:00)



Cuisine française
Niregane

フランス料理 榎金

〒085-0013 釧路市栄町8丁目3番地

予約専用 / TEL0154-38-5291

予約受付時間 / 11:00~22:00

※ご予約は前日までをお願いいたします。

〈営業時間〉

ランチ 11:30~14:30 (オーダーストップ13:30)

ディナー 18:00~21:00 (オーダーストップ19:30)

定休日 / 日曜日・月曜日・年末年始

niregane.com

✉ niregane72@gmail.com

