

# Makers' dinner

## 天ぷら圓堂&バローロ生産者 マローネ メーカーズディナーのご案内

2026/2/18(水)

京都祇園天ぷら圓堂 八坂本店西邸

お一人様 ¥33,000 (税サ込) ※12席限定

17:30受付開始 18:00ディナースタート

先付 雲子のグラタン マッシュルームトリュフ

御飯 季節のご飯

八寸 ローストビーフ 菜の花辛子和え  
鮪とアボカドのサラダ

水物 パンナコッタ ベリーソース

天ぷら ふきのとう 雲丹紫蘇巻き 帆立キャビア  
椎茸海老詰め 鴨コース

2026年2月吉日 料理長 喜田 孝一

※内容は予告なく変更させていただく場合がございます。

MARRONE



マローネは、バローロの中心地、“ラ・モツラ”に根差して1世紀以上の歴史を持つ生産者です。伝統と革新の調和 が生むエレガントなバローロは、家族の情熱が詰まった温もりと品格のワインです。

当日は白ワイン2種とバローロを含む赤ワイン3種、計5種のペアリングワインをご用意いたします。



マルコ・ベルトーネ

Marco Bertone

マローネの輸出マネージャー。

マローネは、伝統から革新への変化を巧みに捉えた造り手であり、家族経営ならではの丁寧な畑管理・醸造が魅力です。

永瀬 喜洋

Yoshihiro Nagase

マローネの日本アンバサダー。  
株式会社クアトロヴィーニ 代表取締役

ワイン販促プロモーションの企画・運営、  
セミナー講師、飲食店への教育を中心に活躍。

ご予約・お問い合わせ 075-551-1488

天ぷら 圓堂