

SHARE PARK CAFÉ&DINING OF MARCH



熟成グラスフェッド牛炭火焼き 500g ¥4,800

グラスフェッド牛

完全放牧され牧草だけで育った牛。

赤身をメインとする肉質は繊細でやわらかく肉本来のうまみや香りにあふれていながら低脂肪で低カロリー。

オメガ 3 脂肪酸も豊富で健康を気にする方にはいいことづくめなお肉です。

一度召し上がってみてください！

3月おすすめワイン

CHATEAU DE LA MALTOROYE(シャトーマルトロワ)

アカシアの花の香りにヘーゼルナッツやアーモンドのニュアンスはまさに今回お勧めメニューのグラスフェッド牛のお肉料理との相性はバツグン！

ボトル¥6,800 グラス¥1,000



3月 LIVE DAY

1st stage 19:00~/2nd stage 20:20~ ミュージックチャージ¥1,500

3月2日(金) JOELLE(VOCAL)/二宮楽(GUITER)



3月28日(水) 中山育子(VOCAL)/野力奏一(PIANO)



3月29日(木) 橋本葉子(PIANO&VOCAL)/石井有子(VIOLIN)



SHARE PARK CAFE and DINING

〒108-8439 東京都港区海岸 3-9-32 オンワードベイパークビル 2F

TEL 03-3453-2015/ 日祝日休 / 営業時間 11:30~21:30 (21:00LO)