

## 📍 E&O Hotel 🍷 Andreola Wine Dinner 餐酒會



上周六，雁子赴了一場超級棒的餐酒會，享用了四道菜套餐，其中所有的餐點都佐以意大利气泡酒 **Prosecco**。是夜，Andreola 的 Director, Mr. Magnus Saccone 也親臨與我們一塊參與餐酒會，並親自與我們講解了此意大利氣泡酒的特色，讓我們赴了一場奢華的意大利美食美酒之旅。在優美復古的餐廳內，品嚐非凡的風味和精緻的氣泡酒，一切都如此浪漫及美好的交織在一起，讓雁子度過了如此美好的一夜。餐酒會的詳情如下：

### Andreola Wine Dinner

🕒 日期&時間：2024年6月1日 | 7.00pm

📍 地點：Java Tree

💰 價格：RM350nett/人

4 course dinner 搭配氣泡酒，再次讓雁子赴了一場極其美好的餐酒會。是夜，我們的美食及美酒搭配如下：

#### 🍷 APPETISER

🍷 Hokkaido Scallop Mango and Pomegranate

🍷 AKELUM Asolo Prosecco Superiore DOCG

#### 🍷 PRE ENTRÉE

🍷 Green Peas Risotto

🍷 VIGNETO DIRUPO Valdobbiadene Prosecco Sup Extra Dry

#### 🍷 MAIN ENTRÉE

🍷 Butter Poached Alaskan Cod Loin

🍷 261 Rive Di Col San Martino Valdobbiadene Prosecco Sup DOCG Spu Brut

## 🍴 DESSERT

🍷 Torta Della Compote

🍷 CARTIZZE Valdobbiadene Superiore DOCG Spomante Dry



**ANDREOLA**  
Enrico in Valdobbiadene

**WINE DINNER**  
Wine introduction by Mr. Magnus Saccone,  
Export Director for Andreola

1 June 2024, Saturday | 7:00pm  
Java Tree, Heritage Wing  
RM350 nett per person

*Enjoy a four-course winemaker's dinner featuring sparkling wines from the Italian territory of Conegliano Valdobbiadene, in Veneto, where the best quality Prosecco wines are produced.*

*Join us for a sumptuous menu paired with four of the finest Proseccos from Andreola.*

**MENU**

**APPETISER**  
Hokkaido Scallop "Crudo"  
Harum Manis Mango and Pomegranate  
Zesty Lemon Chili Dressing  
**AKELUM Asolo Prosecco Superiore DOCG**

**PRE ENTRÉE**  
Green Peas Risotto  
Sautéed Tiger Prawn and Grana Padano  
**VIGNETO DIRUPO Valdobbiadene Prosecco Sup Extra Dry**

**MAIN ENTRÉE**  
Butter Poached Alaskan Cod Loin  
Dill Onion Veloute, Brunoised Vegetables  
**261 Rive Di Col San Martino Valdobbiadene Prosecco Sup DOCG Spu Brut**

**DESSERT**  
Torta Della Nonna  
Blueberry Compote  
**CARTIZZE Valdobbiadene Superiore DOCG Spumante Dry**

我們的餐酒會以開胃菜 Hokkaido Scallop Mango and Pomegranate 搭配 AKELUM Asolo Prosecco Superiore DOCG 來開了序幕。好喜歡來自北海道新鮮的扇貝，搭配溫和的氣泡酒，絕對是恰到好處的配搭。

接著，Pre Entree 我們品嚐了 Green Peas Risotto 搭配 VIGNETO DIRUPO Valdobbiadene Prosecco Sup Extra Dry。我個人其實不太喜歡義大利燴飯，但是夜也吃了不少，因佐料都非常新鮮。搭配 VIGNETO DIRUPO Valdobbiadene Prosecco Sup Extra Dry，品起來有著淡淡的花香氣息。

主菜 Butter Poached Alaskan Cod Loin 真的太好吃！鱈魚肉質實在新鮮，吃起來非常的鮮美！愛了愛了！搭配的口感清爽261 Rive Di Col San Martino Valdobbiadene Presecco Sup DOCG Spumante Brut，個人太喜歡這樣完美的搭配了！

最後，我們以甜品 Torta Della Compote 搭配 CARTIZZE Valdobbiadene Superiore DOCG Spumante Dry 為是夜的餐酒會畫上完美的句點。嗯，蠻喜歡口感滑順且氣泡綿密細緻，喝起來相當和諧順口的CARTIZZE Valdobbiadene Superiore DOCG Spumante Dry。





























大家如果也喜歡品餐酒搭配，不妨留意關注 E&O Hotel 的往賬哦！附上酒店資料：

📍 **Eastern & Oriental Hotel**

電話：016-419 8923

電郵：fbcentral.resv@eohotels.com

面子書：<https://www.facebook.com/eohotels/>

官方網站：<http://www.eohotels.com/main.php>

地址：Eastern & Oriental Hotel, 10, Lebuhr Farquhar, 10200 Penang.

地圖：