



Maison Dalí at the Japanese Pagoda · Tivoli

The Divine Dalí & Gala Wines Dinner

Wednesday 2nd July 2025

Wines

2000 Champagne Henri Giraud
Fût de Chêne · Grand Cru Aÿ · Jeroboam

Champagne Jacques Selosse
La Côte Faron · Grand Cru Aÿ

Fino · Viña Corrales · Bottled 2024 'en rama'
Peter Sisseck · Jerez

Domaine de la Romanée Conti
2014 Richebourg · Grand Cru

1996 Château Latour
1. Grand Cru Classé Pauillac

1996 Château Margaux
1. Grand Cru Classé Margaux

1996 Château Mouton Rothschild
1. Grand Cru Classé Pauillac

1996 Château Lafite Rothschild
1. Grand Cru Classé Pauillac

2017 Dòrè Versacrum Spumante
Sorrentino · Lacryma Christi del Vesuvio

1962 Château d'Yquem
1. Grand Cru Classé Supérieur Sauternes



Menu

Mahogany Clam

cucumber | shiso | wasabi

King Crab

fermented pineapple | ikura | tarragon

Mackerel

Arctic raspberry hot sauce | smoked apple | sansho

Potato Mochi

cacio e pepe | black truffle | saint felicien

Squid Pil Pil

kanzuri butter | roasted garlic | salsa verde

Dashi

ginger | yuzu

Smoked Langoustine

truffle | juniper | kinome

Mangalitsa Pork

galangal vierge | shokupan | char siu

Fried Quail

caviar | nori | kosho

Cheese

comté | saint-félicien | olives

Momo

lemon verbena | star anise | silver needle

Matcha

milk | pistachio | amazake

S'more

cocoa nib koji | sesame | walnut