

～秋のワインセレクション～

お献立に合わせて、当館シニアソムリエが選んだワインセレクション。
秋の料理と一緒に、ぜひご堪能いただきたい、3つのワインをご紹介します。
和食とのマリアージュをお楽しみくださいませ。

会席

鮑のおどり焼き

安心院 スパークリング / 安心院葡萄酒工房

Ajimu Sparkling / Ajimu Winery

¥11,000 (税込)

- 産地 日本 / 大分県
- 品種 シャルドネ
- 特徴 すっきりとした酸味と本場シャンパーニュに劣らないクリーミーな泡立が特徴。

鮑の磯の香りが良くマッチします。

会席

萩甘鯛の蒸し焼き

セント クレア マールボロ ソーヴィニヨンブラン (白ワイン)

Saint Clair Sauvignon Blanc

¥6,600 (税込)

- 産地 ニュージーランド / マールボロ
- 品種 ソーヴィニヨン ブラン
- 特徴 爽やかなハーブ、パッションフルーツの香り。バランスの整った辛口。

繊細で淡泊な甘鯛の味わいを優しく引き立てます。

焼鳥

マーガレットリヴァー シラズ (赤ワイン)

Margaret River-Shiraz

¥8,800 (税込)

- 産地 西オーストラリア
- 品種 シラズ
- 特徴 渋みも少なく、華やかなバニラの樽香が特徴

焼鳥は部位や、タレ焼き・塩焼きなどによっても相性が変わってくると思います。

今回はハツ、レバー、つくね等のやわらかい串にセレクトいたしました。