

～冬のワインフェア～ 会席料理×ワイン 焼鳥×ワイン セレクション

和食に合わせて、シニアソムリエが選んだワインセレクション。

冬の料理と一緒に、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。

とら河豚刺し

白ワイン

デザレー マルサンス /レ・フレール・デュボワ

Dèzalay Marsens / Les Frères Dubois

¥14,850 (税込)

- 産地 スイス
- 品種 シヤスラ
- 特徴 フローラルな香りとシトラスの風味。魚介料理にふさわしいパートナー。
酸味が穏やかなので、繊細で淡白なふぐ刺しに寄り添ってくれます。

黒毛和牛の陶板焼き

赤ワイン

ブルゴーニュ ピノ・ノワール / アンリ・ボワイヨ

Bourgogne Rouge / Henri Boillot

¥13,200 (税込)

- 産地 フランス / ブルゴーニュ
- 品種 ピノ・ノワール
- 特徴 果実味溢れる甘い香り。滑らかなタンニンとココのバランスが取れたワイン。
渋みが強すぎないため、陶板焼きから唐揚げまで、お楽しみいただけます。

焼鳥会席

日本酒

雁木 ゆうなぎ 純米大吟醸 720ml / 八百新酒造

¥5,500 (税込)

- 産地 山口県/岩国市
- 品種 山田錦
- 特徴 繊細で華やかな香り。よく冷やすと切れのある辛口、常温近くになるとまろやかさが増してきます。

料理を美味しく、さらにお酒も美味しくいただけるマリアージュです。