

料理&ワインのマリアージュ

田崎真也事務所所属ソムリエ、進一博

きたの風茶寮料理長、鈴木孝太郎、

料理&ワイン コラボレーション ワインペアリング

4杯コース 4,900円(税抜き) ロゼシャンパン・白ワイン・赤ワイン・白ワイン

旬菜 ロゼシャンパン(シャンパーニュ) 品種:黒ぶどう品種50% セニエ45% コトー・シャブノワ5%

恵み 白ワイン(ブルゴーニュ) 品種:シャルドネ

強肴 赤ワイン(ナパヴァレー) 品種:カベルネ・ソーヴィニオン

煮物 白ワイン(アルザス) 品種:リースリング



<ロゼシャンパン>

フランス シャンパーニュ ジャン・アトワヌ・アリストン ブリュット ロゼ

～ワイン雑誌も認めるレベルの高いシャンパーニュ～(ル・ギド・アシェット・デ・ヴァン雑誌名)

色調は濃いめのピンク・トパーズ。気泡のきめは非常に細やかでクリーミー。
香りは赤リンゴやラズベリーなどの赤い果実のコンポート、味わいはやわらかく非常にバランスのよい第一印象から、広がりはしっかりとした酸味を感じアフターから余韻にかけてエレガントな印象が長く続く。



<白ワイン>

フランス ブルゴーニュドメーヌ・ド・ヴォルレー シャブリ・ブルミエ・クリュ・モンマン 2016

～シャブリをもっと広めたいと世界中を飛び回りトップセールスする生産者～

色調はやや淡いイエロー。香りは華やかで、黄色いリンゴやカリンなどのコンポート、白い花の香りに火打石、ビターアーモンドの香りなどが調和。
味わいはまるやかでふくらみのある果実味が広がり、酸味とのバランスがよく長い余韻を感じる。



<赤ワイン>

アメリカ カリフォルニア州 ダックホーン デコイ カベルネ・ソーヴィニオン 2017

～野口秀夫(野口観光グループオーナー)オリジナルラベル(画/弘兼憲史)～

カリフォルニアのナパ・ヴァレーで1976年に設立されたワイナリーです。
このワイナリーは、オバマ大統領の就任式でも供されたことでも有名です。
「カベルネ・ソーヴィニオン」と「メルロー」が代表品種で、このワインはカベルネ・ソーヴィニオンを使い、野口観光オリジナルで瓶詰めされています。



<白ワイン>

フランス アルザス ヴィルム リースリング・グラン・クリュ・キルシュベルグ・ド・パール 2015

～2014ヴィンテージ デキャンター誌World Wine Awardsにて銀メダル受賞の魅力を持つワイン～

色調はやや濃いめのイエロー。香りは豊かで品種の個性がはっきりとしており、熟したグレープフルーツや黄リンゴのコンポート、ジャスミンの花、菩提樹、白いスパイスや土、重油的な香りが複雑性を与える。味わいは豊かな果実味と酸味が広がりシャープな印象が長く持続する。