

# ワイン&フードペアリング

2014年7月1日～31日

オーストラリアが世界に誇るワイナリー、ジェイコブス・クリークと  
和食料理人が和食の為に作ったワイン  
「わ」と和風フレンチとの相性をお楽しみ下さい。

marriage\_1

<前菜>  
真鯛の酒塩 〆 サラダと共に  
【小麦・大豆】

<白ワイン>  
ジェイコブス・クリーク わ 白

お刺身との相性が良いと言われているワインです。  
シンプルに仕上げた真鯛とのフレッシュな  
ハーモニーをご堪能ください。



marriage\_2

<お魚料理>  
本日の魚の網焼き  
味噌クリームソース シークワーサーの香り  
【乳・卵・小麦・大豆】

<スパークリングワイン>  
ジェイコブス・クリーク スパークリング ロゼ

網焼きにした魚の食感とスパークリングワインの気泡、  
更にシークワーサーの香りとワインの柑橘フレーバー  
のマリアージュをお楽しみください。



marriage\_3

<お肉料理>  
沖縄県産キビまる豚ロティ  
バニルスワインと柚子胡椒のソース  
【乳】

<赤ワイン>  
ジェイコブス・クリーク わ 赤

ワインのやさしいタンニンと酸、甘みのバランスが  
料理と程よく調和しています。  
柚子胡椒のアクセントもお楽しみください。



パン、有機コーヒー又は紅茶がつきます

¥6,000

【 】にアレルギー品目を表示しておりますが、ご心配な方は係員まで申し出ください。

お米の産地は特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

※は内容が日替わりの為、アレルギー物質につきましてはスタッフにお尋ねください

料理法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、あらかじめ係員より案内いたします。

料金にはサービス料10%、消費税8%が含まれております