







夏期限定 バイザグラスセットのマリアージュ

(※容量は全て 120ccになります)




A) 『シェフ監修』 フレンチ料理とワインのマリアージュ

-  ① フランス シャンパニュール 「ブルーノパイヤール ブリュット プルミエ キュベ」
生ウニと夏野菜ジュレ (フレッシュで爽やかなアロマで堪能)
-  ② フランス ブルゴーニュ 白ワイン 「サン トーバン プリミエ クリュ ヴィエイユ ヴィーニュ」
県産 鮮魚のポワレ (熟したブドウの強いブーケで、長い余韻に浸る)
-  ③ フランス ブルゴーニュ 赤ワイン 「モンテリー キュヴェ ポール」
県産 牛フィレ肉 (繊細なタンニンが特徴で、芳醇で至高なワイン)

B) 『メード飲料チーム監修』 フレンチ料理とワインのマリアージュ

-  ① フランス シャンパニュール 「ブルーノパイヤール ブリュット プルミエ キュベ」
生ウニと夏野菜ジュレ (フレッシュで爽やかなアロマで堪能)
-  ② フランス ボルドー グラーヴ 白ワイン 「クロ フロリデーヌ ブラン」
県産 鮮魚のポワレ (桃や白い花の熟した香り、洗礼された辛口)
-  ③ フランス ボルドー マルゴー 赤ワイン 「セグラ」
県産 牛フィレ肉 (繊細な甘いブラックカラントのアクセントな果実味)

C) 『地酒の厳選』 フレンチ料理とシャンパン・地酒のマリアージュ

-  ① フランス シャンパニュール 「ブルーノパイヤール ブリュット プルミエ キュベ」
生ウニと夏野菜ジュレ (フレッシュで爽やかなアロマで堪能)
-  ② 青森市の地酒 「特別純米酒 田酒」
県産 鮮魚のポワレ (辛口ながらコクがあり、飲み飽きしないすっきりした味わい)
-  ③ 弘前市の地酒 「大吟醸 オリジナルラベル 寒水」
県産 牛フィレ肉 (優雅な溢れる香りとまろやかな味わいが旨みを引き立てます)

[お好みのA)・B)・C)セットを、お選び下さい]

各セット特別価格 ¥4,000サービス料・税込