

ペアリングメニュー

Pairing Menu

懐石コースに合わせてワインと日本酒の
ペアリングセットをご用意致しました。

お料理と共に楽しみください。

We have prepared a wine and sake pairing set
to go with our kaiseki course.
Please enjoy it with your meal.

A・ワインセット(4杯セット)

Wine Set(4glasses)

1. 先付・前菜に / ポールスター

Glass 120ml

Glass Sparkling Wine Polestar

ソーヴィニヨン・ブラン種のぶどうを使用しやや辛口の味わい。

With appetizers / Sparkling wine of Sauvignon Blanc, semi dry.

2. お椀・お造りに / 白 : ジン・ブラン 「ドメヌ・ジン」

Glass 120ml

White wine : Jin Blanc (Koshu.CH.SB.SE.DW) / Domaine Jin

甲州をベースにシャルドネなどを絶妙にブレンドしたバランス良い味わい。

With sashimi / A well-balanced flavor,with Koshu as the base and an exquisite blend of Chardonnay

3. 焼物・小茶碗に / 白 : モーヴ・デラウェア・甲州 「7cワイナリー」

Glass 120ml

White wine : / Mauve Delaware&Koshu / 7c Winery

淡いオレンジ色、醸し発酵によりボリューム感があります。

With Grilled Fish / Pale orange in color,with a sense of volume due to fermentation

4. 焼物または中皿に / 赤 : キザン赤・ブラッククイーン / 「機山洋酒工業」

Glass 120ml

Red wine : Kizan Wine Red Black Queen

ベイリーとゴールデンクイーンの交配品種ワイン、バランス良い味わい

BQ,a Japanese domestic grape Variety,fruity aroma,Well balanced wine

¥3,800