

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.

B・日本酒ワインセット(4杯セット)

Sake & Wine Set(4glasses)

1.先付・前菜に/白：ルバイヤート 甲州 / 「丸藤葡萄酒」 Glass 120ml

White wine : Koshu / Rubaiyat

果実味と酸のバランスが秀逸な辛口。おすすめです。

With appetizers / Dry wine with great balance of fruit flavor and acidity. Remarable.

2.お椀・お造りに/日本酒：谷桜 純米吟醸 米の精 (冷酒) / 「谷櫻酒造」 Glass 120ml

Sake:Tanizakura Junmai ginjou (cold) / Tanizakura Brewing

酒造好適米を55%に磨き、自然でなめらかで米の旨みを感じられます。

With Sashimi / This is a natural and smooth sake that allows you to enjoy the delicious flavor of rice.

3.焼物・小茶碗に/日本酒：笹一 純米酒 (冷酒) / 「笹一酒造醸造」 Glass 120ml

Sake:Sasaichi Junmai (cold/hot) / Sasaichi Brewing

全て山梨県産米で醸した純米酒。爽やかな酸味と旨みが調和された日本酒

With Grilled Fish / A sake with a refreshing balance of acidity and umami.

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

¥3,500