

## 料理とワインのマリアージュ

### <山翠楼クラシカル> **ワインペアリングコース**

本日の料理に合うワインを、北海道産・神奈川県産・外国産から厳選しました。

2杯目は、「お造りと一緒に日本酒を！」と、地元産の日本酒にしています。

4杯コース 3,800円(税込) スパークリングワイン・日本酒・白ワイン・赤ワイン

前菜	スパークリングワイン(イタリア産) 品種:ガルガーネガ
お造り	日本酒(神奈川県産) 品種:山田錦
鍋物	白ワイン(北海道産) 品種:ケルナー
強肴	赤ワイン(フランス産) 品種:ピノ・ノワール



#### <スパークリングワイン>

##### イタリア ヴェネト州 ドン・ウルリコ スプマンテ ブリュット

ヴェネト州はイタリアでもトップクラスのワイン生産量を誇る地域です。特に近年は品質の高いブリュットを輩出していることで注目されています。このワインは一般に市販されていませんので、なかなか口にすることができません。淡い黄色で、ピーチ・リングを連想させる果実感が特徴です。辛口でも爽やかな飲み心地は、前菜の各品々とマッチすることでしょう。



#### <日本酒>

##### 神奈川県 海老名市 泉橋酒造 いづみ橋 純米大吟醸

1857年に創業した、地元・神奈川県に根ざした歴史ある酒蔵です。「酒造りは米造りから」の信念のもと、米作りから精米・醸造まで一環して行っている全国でも珍しい栽培醸造蔵です。絹のようなしっとりとした味わいの、辛口の日本酒です。<地場産の鮮魚×地場産の日本酒>は、理想的なペアリングです。



#### <白ワイン>

##### 北海道 余市町 オチガビワイナリー ケルナー 2017

北海道初のワイン特区に認定された余市町で、2013年に醸造を開始しました。社長は西ドイツのワイン学校で学び、ヨーロッパ系ぶどう品種を持ち帰りました。北海道中央部、長野、新潟と移動し、最も最適な地・余市で栽培・醸造をしています。本物のワイン作りをモットーに、ワイナリーの周りの環境にもこだわりを持っています。強い酸味が特徴ですが、冬の風物詩「アンコウ鍋」の味わいを、より一層引き立てます。



#### <赤ワイン>

##### アメリカ カリフォルニア州 カレラ ピノ・ノワール ジョシュ・ジェンセン

カリフォルニアの「ロマネコンティ」と呼ばれる、情熱溢れたワイナリーです。オーナー自ら「ロマネコンティ」で、栽培・醸造・熟成・出荷を学びました。ピノ・ノワールの木を持ち帰り、同じ土壌の場所を見つけて栽培をスタート。「ジェンセン」は父親の名前を畑に冠したワインです。果実味の味わいがストレートに出てくるのが特徴です。相州牛とよく合います。