

〈わたす日本橋〉 presents

南三陸ワイナリーディナー

南三陸の魅力が
詰まったワインと
食材のマリアージュ
をどうぞ

Date&Time : **2023.2.7 (tue) 18:30~21:00**

Price : **¥11,000 (税込)** グラスワイン6杯付

南三陸ワイナリー株式会社代表の佐々木道彦さんをお招きし、東日本大震災後、宮城県南三陸町でブドウを栽培、ワインが醸造されるに至ったお話、ワインのご説明をお伺いしながら、「わたす日本橋」オリジナルコース（裏面参照）をお楽しみいただきます。



南三陸ワイナリー (株)
佐々木道彦氏



KOSHU SPARKLING 2021
(スパークリング・辛口)

低温で丁寧に発酵し、発酵後の酵母から時間をかけて旨みを抽出するシュール・リー製法で香りとうまみを引き出した甲州ブドウを瓶内二次発酵させました。ミネラル感があり、厚みとうまみ、きめ細やかな泡が特長です。



DELAWARE 2022
(白・辛口)

2022年ヴィンテージ新発売
早摘みと完熟の2種類のデラウェアを別々に仕込みブレンドしました。早摘みデラウェアのフレッシュな酸味と完熟デラウェアの旨みを感じられるバランスの良いワインです。



MERLOT 2021
(赤・辛口)

2021年収穫のメルロをフレンチオークの新樽とステンレスタンクでそれぞれ熟成させブレンドしました。赤い果実の香りと穏やかなタンニンにより心地よい飲み口のワインです。



CHARDONNAY 2021
(白・辛口)

海中熟成と地上熟成の飲み比べをお楽しみいただけます。
海中熟成ワインは志津川湾の牡蠣棚に吊りし、海中で半年間熟成させた辛口のシャルドネです。2021年12月に瓶詰後、2022年1月に志津川湾に沈め、約半年間、海中で熟成させました。



STEBEN 2021
(ロゼ・辛口)

香り豊かな黒ブドウのステューベンを白ワインと同様に絞ることで、華やかな香りと穏やかな渋みを感じられる、すっきりとした辛口のロゼワインに仕上げました。



南三陸じゅうの魅力とつながるワイナリー

南三陸ワイナリーの魅力

生命を育む海と山に囲まれた南三陸町。ここには個性あふれる地域食材があって、未来を見つめがんばる人がいます。「南三陸ワイナリー」は、おいしいワイン造りに取り組みながら、そんな南三陸の魅力をワインをめぐる物語でつなぎ、町のみんなとマリアージュを生み出していき、味わいと賑わいの創造拠点を目指しています。

南三陸ワイナリーディナーコース

1. 冷前菜3種盛り合わせ
2. 温前菜3種盛り合わせ
3. メイン2種盛り合わせ
4. 炊き込み御飯



(イメージ)

宮城県産・南三陸産の食材を中心にワインに合うメニューを御用意いたしました。
“わたくす”らしい素材を生かした優しい味付けに仕上げた和洋折衷の創作料理と、南三陸ワイナリーのワインのペアリングを是非お楽しみ下さい

- *1グループ2名様以上にて、お申し込みください。
- *5名様以上の場合は1テーブル4名様までとさせていただきます。
- *他のグループのお客様との相席はございません。
- *ご参加人数に限りがあるため、先着順にて受付させていただきます。
- *ノンアルコールドリンクもご用意しております。
- *お料理の写真はイメージで、当日の内容とは異なります。

