

〈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 : **2023.8.18** (fri) 18:30 ~ 21:00

Price : **¥11,000** (税込) グラスワイン 6杯付

2023年2月「南三陸ワイナリーディナー」を開催いたしました。

好評にお応えて、南三陸ワイナリー株式会社代表の佐々木道彦様を再度お招きし、佐々木様のお話を聴きながら、ワインと「わたす日本橋オリジナルコース」のマリアージュをお楽しみください。



南三陸ワイナリー (株)
佐々木道彦氏



DELAWARE SPARKLING 2022
(スパークリング・辛口)

爽やかな酸味と青りんごなどの新鮮な香りの早摘みデラウェアと、トロピカルフルーツの香りの完熟デラウェアをブレンドし、瓶内二次発酵によって優しい泡を閉じ込めました。爽やかな酸味が特長のスパークリングワインです。



KOSHU Sur Lie 2021
(白・辛口)

甲州ブドウを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・リー製法で醸造しました。柑橘系の爽やかな香りと思いが特長のワインです。



VERDELEE 2022
(白・辛口)

山形県上山市産のヴェルデレー(セイベル9110)を使用。レモンや青りんごなどの華やかな香りと、澆刺とした酸味が特徴の辛口の白ワインです。



STEBUEN 2022
(ロゼ・辛口)

白ワイン仕込みした淡いロゼ色のスチューベンに、醸し発酵を行なった赤ワイン仕込みのスチューベンを少量ブレンド。華やかな香りの中に仄かなタンニンが感じられる辛口のロゼワインです。



**MERLOT 2021海中熟成
MERLOT 2021地上熟成**
(赤・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。
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。



南三陸じゅうの魅力とつながるワイナリー

海中熟成ワイン

牡蠣棚にワインをつるし、約半年間南三陸の海の中で熟成させます。空気中と比べて音の伝わる速度が速い海の中では、様々な生き物、波や泡、船外機などの音が広範囲から微振動として届き、ワインの熟成が早まるといわれています。まるやかなに熟成された海中熟成ワインと地上熟成ワインの飲み比べをおたのしみください！

南三陸ワイナリーディナーコース

- 2種盛り合わせ
 - 宮城県産帆立貝とピーツのラビオリ
 - 南三陸産アイナメの昆布締めカルパッチョ 柚子胡椒ソース
- 3種盛り合わせ
 - 宮城県産スズキと夏野菜の春巻き 梅肉ソース
 - 宮城県産太刀魚のポワレ 三陸わかめのすり流し
 - みやぎサーモンのトマトコンソメゼリー寄せ
- 3種盛り合わせ
 - 八幡平ポークと仙台味噌のラグー 金糸瓜の Pasta
 - 前沢牛しゃぶと焼き茄子の山椒ソース
 - 志津川産水蛸のアフォガード ブロccoliのピュレ添え
- チーズリゾット
 - 焼きチーズリゾット ブイヤベース仕立て



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。
当日の仕入れ状況により、食材・産地が変更となる可能性があります。

(イメージ)

- *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。(定員32名)
- *お申込み多数の場合、相席となる場合もございます。
- *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。

