

〈テロワージュ東北@わたす日本橋〉

テロワージュ東北

～人・食・風景・文化の協奏に酔いしれる～

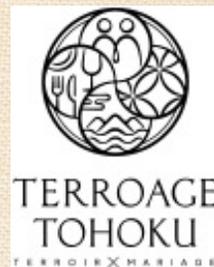
Date&Time : **2023.11.17** (Fri) 18:00～20:30

Price : **¥15,000** (税込) グラスワイン5杯付

～究極の美味しさは産地にあり～

東北には豊富な農林水産資源と多種多様な美酒、豊かな自然と伝統文化、そしてあたたかな人々がいます。

『テロワージュ東北』はこれら人・食・風景・文化の協奏を世界に発信し、感動の食体験を生み出す活動を推進しています。



テロワージュ東北 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. リゾット
4. 魚料理
5. 肉料理
6. デザート



(イメージ)

シェフからひとこと

東北地方の食材を中心にワインに合うメニューを御用意致しました。“わたす”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、秋保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。



秋保ワイナリーの魅力

秋保ワイナリーは沢山の方々の期待と応援により2015年12月にオープンしました。
ワイン産業の持つ力を活かし、人・食・文化・産業をつなぎ育てていくことを目指し、
日々ぶどう栽培、ワイン醸造、担い手育成、地域振興に取り組んでおります。



ワイナリーとブドウ畑は南北を山に挟まれた谷間にあり、すぐ傍の渓谷には名取川が流れています。秋保の谷と川に流れる涼やかな風は、夏の間も畑の畝間を吹き抜けます。この涼風は猛暑時の湿気を飛ばし、果実を冷やし、酸味を保ったままブドウを完熟させる天の恩恵となります。

また、品質の高いブドウを安定して生み出すには土づくりが欠かせません。地中の栄養をブドウの根が吸収しやすい形に換えてくれるのは、そこで生活を営む土壌の微生物や小動物たちです。彼ら生物の多様性を維持するために、殺虫剤の使用を最小限に抑え、緑肥等の植物性有機物を施用しています。



- *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。

