

7月25日(火)意見交換会メニュー 於 ロイヤルホテル八ヶ岳

スパークリング SAKE 星ノ輝/七賢酒造

北杜市白州町にある山梨銘醸株式会社が造るスパークリングワインSake。シャンパーニュと同じ、瓶内2次発酵を行い、醪の澱を取り除き、クリアにした日本酒。サーモンにはもちろんのこと、特にきみひめ(とうもろこし)のまるやかな味わいによく合います。

～オードブル～ 富士の介サーモンのコンフィ 軽いスモークの香り きみひめのプチスープと共に

シャンテY.A 下岩崎甲州2021年/ダイヤモンド酒造

甲州市勝沼町下岩崎産の甲州種から造られた白ワイン。柑橘類や梨のような香りに加え、ほのかに感じる枯葉のような香りが、軽くスモークしたサーモンの風味を引き立てます。

～ポワッソン～

温泉ウナギと山梨キノコのパルマンティエ仕立て
陸作信玄海老のクリームソース フォウグラのムーステリーヌと一緒に

笛吹甲州グリ・ド・グリ 2021年/シャトー・メルシャン

甲州種使ったオレンジワインタイプ。オレンジタイプは、収穫後のブドウを絞って、果汁のみ発酵させて造る通常の白ワインに対して、赤ワインと同じように、果皮や種子を一定期間漬け込んで造るワイン。赤ワインと同じように、ポリフェノールを多く含むことから、タンニンによるスパイシーさを感じることから、脂の乗ったウナギやフォウグラを使った料理とよく合います。

～ヴィアンド～ ワインラムのロティー香草風味風味 ジュと共に 高原野菜添え

登美2012年/登美の丘ワイナリー

サントリー、登美の丘ワイナリーのフラッグシップワイン。この年は、自社畑から収穫された、カベルネ・ソーヴィニヨン54%、メルロ41%、プティ・ヴィルド5%、カベルネ・フラン1%をブレンド。日本産赤ワインの最高峰の1本と称される味わいを料理とともに。

～デザート～ 八ヶ岳ヨーグルトムースと牛乳のソルベ 高原ブルーベリーソース

甲州スイートセレクション/マルスワイナリー

マルス山梨ワイナリー売店限定スイートワイン。甲州種のブドウを氷結させてから、絞ることで、糖度の高い果汁を得て仕込んだ極甘口ワイン。デザートに新たなソースを加えるようなイメージでペアリングしました。