

第48回

信州ハムとワインの出会いワインと食事の夕べ開催報告

MENU



Y. Takano

マスターソムリエ
高野豊氏



7種のワイン

上田東急REIホテル
料理長 佐内岳治



soup

蕪のあっさりクリームスープ
カリカリ軽井沢熟成ベーコン添え

国産牛もも肉のロースト
ソースバンラージュ



meat dish



fish dish

鰯のヴァプール
香草風味のバンブランソースで

2018年1月9日(火) 上田東急REIホテルにて第48回ワインと食事の夕べが開催されました。いつも通り、高野豊氏の軽妙なトークで幕を開け、お料理はグリーンマークベーコンとハムが前菜として、軽井沢熟成ベーコンがスープとして供されました。マスターソムリエ高野豊氏の話と7種のワインを参加者の皆様が楽しみました。

次回は、3月12日(月)に開催されます。

