

第51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

July 10th 2018
The
MENU
original . delicious
 In Tokyu REI Hotel

menu

前菜

カブのブランマンジェと甘海老のマリネ

スープ

冷製ジャガイモのクリームスープ
ビーツのピューレ添え

魚料理

真鯛とブロッコリーの軽井沢コース生ハム包み
甲殻類のクリームソースで

肉料理

国産牛と鴨肉のパイ包み焼

デザート

クリームブリュレ
バニラアイスとキウイフルーツ

パン2種・コーヒー

前菜



魚料理



スープ



肉料理



デザート



東急REIホテル
中村新料理長(左)
播磨副料理長(右)

wine list



デリタリア・ピアンコ・アマービレ・フリッツァンテ【原産地:イタリア】
 奥尻ワイナリー、白翠・メルロー2017・マスターソムリエ高野豊
 セレクション【原産地:北海道、奥尻島】
 シャンパーニュ・ハオバーエドシック・エッシェンシャル・
 キュヴェ・ブリュット【原産地:フランス】
 クラロ・メルロー2017【原産地:チリ、コルチャグアヴェーレ】
 シャトー・トゥール・ブランジュ2014【原産地:フランス】
 アマーテ・ディ・グアリーニ・ネグロアマーロ・プリミティーヴォ
 2016【原産地:イタリア】
 山の寿酒造 クレイジーレモン【原産地:福岡県、久留米市】

2018年7月10日(火)上田東急REIホテルにて第51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、お料理は爽やか信州軽井沢コース生ハムが魚料理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めました。

次回は、9月11日(火)に開催されます。