

第54回 信州ハムとワインを楽しむ夕べ開催報告

MENU LIST



アミューズ
紫芋のパンケーキとレンズ豆



オードブル
クリュー3種 趣向を変えて



スープ
熟成ポークソーセージ
(ブラックペッパー)と
信州福見鶏のポトフ

魚料理

カンパチの味噌クリーム焼きと
下仁葱のロースト



メイン

牛肉の西京漬けグリルと
熟成ポークソーセージ(ハーブ)
里芋のプレッセ添え
有馬山椒のソースで



デザート

金柑のグラタン



WINE LIST

- ・サンサンワイナリー、サイダー・紅玉 2016【原産地：長野県塩尻市】
- ・ビノス・コロマ・ベサナ・リアル・マカベオ 2016【原産地：スペイン】
- ・ワイン・メーカーズ・ノート・シャルドネ 2017【原産地：オーストラリア】
- ・ブルゴーニュ・ルージュ・ソージュ・ド・バッカンス 2014・ルイ・ジャド【原産地：フランス】
- ・ル・マルキ・ド・カロン・セギュール 2014【原産地：フランス】
- ・サンサンワイナリー、長野県原産地呼称認定、クリスタル・コンコード 2015【原産地：長野県塩尻市】
- ・湯川酒造店 長野県原産地呼称管理制度認定、流水香し【原産地：長野県木祖村】



マスターソムリエ
高野 豊氏



上田東急 REI ホテル
料理長 中村氏
副料理長 播磨氏

2019年1月8日(火) 上田東急 REI ホテルにて第54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、お料理は熟成ブラックペッパーソーセージがスープとして、熟成ハーブソーセージがメイン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。

