

第55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

信州白樺サラミとドライフルーツ
ブルーチーズ風味で

メイン

信州白鶏のコンフィ



前菜

軽井沢工房ワイルド骨付きロースと
豚足のプレス

デザート

マンゴーとカッテージチーズの
テリーヌ



魚料理

魚介類のナージュ仕立て



上田東急 REI ホテル

料理長 中村氏
副料理長 播磨氏

WINE LIST

- ・ロワイヤルベルレ・ロゼ・ブリュット【原産地：フランス】
- ・エチュヴェリア・ソーヴィニヨン・ブラン・リゼルヴァ 2017【原産地：2017 チリ】
- ・サンサンワイナリー、長野県原産地呼称認定管理制度認定、シャルドネ・シュールリー 2016【原産地：長野県、塩尻市】
- ・井筒ワイン、長野県原産地呼称管理制度認定、マスカット・ベリー A2017・高野豊セレクション【原産地：長野県、塩尻市】
- ・サンサンワイナリー、長野県原産地呼称管理制度認定、シャトー・サンサン・シラー 2015【原産地：長野県、塩尻市】
- ・川石本家酒類、美凜【原産地：北海道、名寄市】
- ・土屋酒造店、有機米仕込 BIO 純米吟醸【原産地：長野県、佐久市】



マスターソムリエ
高野 豊氏

2019年3月12日（火）上田東急 REI ホテルにて第55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、お料理は信州白樺サラミがアミューズとして、軽井沢工房骨付きロースハムが前菜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まれました。