

# Menu List



アミューズ  
こうや豆腐のカナッペ



前菜  
グリーンアスパラの春巻き風 霜降りひらたけと  
グリーンマークのつるしベーコンを添えて



スープ  
そば茶と塩麴のスープ



魚料理  
スズキと椎茸の挟み焼  
ごぼうのキャラメリゼとトリュフの香り



メイン  
信州黒豚のロースト 胡麻風味で



デザート  
ミルクレープ

## Wine List

サンサンワイナリー、駒ヶ原平沢畑・スパークリング 2017【長野県 宮田村】  
 ビノス・コロマン・イネルシア・アイレン 2017【スペイン】  
 シャブリ・セリエ・ド・ラ・サブリエール 2016・ルイ・ジャド【フランス】  
 ビノス・コロマン・イネルシア・テンプラニーリョ 2017【スペイン】  
 シャトー・テリルー・バリック 2014【フランス】  
 安曇野ワイナリー、藍木花 2012【長野県、山ノ内町】  
 福原酒造 参参参 三年跨ぎ 純米大吟醸【長野県、池田町】  
 黄桜 特別純米酒 お台場【鳥取県、八頭町】  
 十勝ワイン、北海道十勝ブランデー 1975【北海道、池田町】



シャトー・テリルー・バリック 2014



マスターソムリエ  
高野 豊氏

2019年5月14日(火)上田東急 REI ホテルにて第56回ワインと食事の夕べが開催されました。いつも通り、高野氏の軽妙なトークで幕を開け、お料理はグリーンマークつるし燻りベーコンが前菜として供されました。マスターソムリエの高野豊氏のお話と9種のワインを参加者の皆さまが楽しめました。