

Menu List



アミューズ

枝豆のスフォルマート

信州ハムの3種のチーズ盛と信州白樺サラミ



前菜

焼き茄子と鯛のゼリー寄せ



スープ

フルーツトマトのスープ



魚料理

鮎のコンフィ



メイン

仔羊とグリーンマークベーコンの白ワイン煮



デザート

焼きトウモロコシのパンナコッタ

Winw List

バロンド・ド・ブルバン・ブラン・ド・オーガニック【フランス】

クラロ・ソーヴィニヨン・ブラン 2017【チリ】

シャンパーニュ・コント・ド・ペリニ・ブリュット【フランス】

ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニューイ 2013・ミシェル・グロ【フランス】

ミシオネス・デ・レンゴ・カベルネ・ソーヴィニヨン・レゼルバ 2017【チリ】

吾一わいん、長野県原産地呼称認定、氷果の雫コンコード 2015【長野県塩尻市】

井上酒造、米焼酎 準之助【大分県、日田市】



マスターソムリエ
高野 豊氏

2019年9月10日(火)上田東急 REI ホテルにて第58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、お料理は信州白樺サラミが前菜として、グリーンマークベーコンがメイン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7種のワインを参加者の皆さまが楽しめました。