

<もりの風茶寮特選>

2024春のワイン&日本酒ペアリングコース

本日のコース料理に合うワイン&日本酒を、北海道産・大阪府・外国産から厳選しました。
もりの風茶寮ならではの4杯を、料理と共に楽しみ下さい。

- 【Aコース】 6,600 円(税込) ワインは約 90cc 日本酒は約 50cc で提供
【Bコース】 5,500 円(税込) ワインは約 60cc 日本酒は約 30cc で提供

前菜	シャンパン(フランス産)	品種:ピノ・ノワール+ムニエ+シャルドネ
お造り	白ワイン(北海道産)	品種:ケルナー
中皿	日本酒(大阪府産)	原料米:非公表
強肴	赤ワイン(アメリカ産)	品種:カベルネ・ソーヴィニオン



<シャンパン>

～ワイン漫画『マリアージュ～神の雫 最終章～』にも登場した英国王室御用達メゾン～

『フランス シャンパーニュ地方 ポール・ダンジャン・エ・フィス ダンジャン・フェイ』

ポール・ダンジャン・エ・フィスは、「ドン・ペリニオン」を造るモエ・エ・シャンドンやマムといったシャンパーニュ地方を代表する生産者にブドウを販売していました。今は、ブドウ栽培から瓶詰めまで一貫して行う生産者として活動しています。ヴーヴ・クリコやルイ・ロデレールと同じ「英国王室御用達のシャンパンメゾン」が手がけるリッチでピュアな味わいの一杯を、北海道と大阪府の前菜と共にどうぞ。



<白ワイン>

～数々のワインコンクールで賞を受賞する北海道ワインのパイオニアが手がける一本～

『北海道 小樽市 北海道ワイン 北島ヴィンヤード No.7 ケルナー 2020』

北海道ワインは 1974 年に創業し、今年 50 周年を迎えました。北海道ワインが誇るワイン醸造技術の原点は、1978 年に招聘したドイツ人技術指導員が伝えた技法です。このワインは、ケルナー由来のグレープフルーツのようなスッキリとした柑橘の香りを感じることができます。爽やかな酸とふくよかな味わいが楽しめる辛口の白ワインを、北海道&大阪府のお造りと共に楽しみ下さい。



<日本酒>

～江戸時代末期創業。「原酒」にこだわりを持つ、大阪で確かな存在感を放つ地酒蔵～

『大阪府 交野(かたの)市 山野酒造 純米酒 片野桜(かたのさくら)』

京の公家たちから愛された桜の名所「交野市」。山野酒造は江戸時代末期に創業し、桜の名所に酒蔵があることから「片野桜」という銘柄の日本酒を生み出しました。酒造好適米というだけで良しとせず、米の産地の水田環境を確かめた上で、原料米を選定するこだわりを持っています。米のうま味と芳醇なコクのある純米酒が、「北海道産揚げカスベ&青とさか・クコの実」の味を引き立てます。



<赤ワイン>

～「社外取締役島耕作」の弘兼憲史氏作画。弊社二代目オーナーの似顔絵入りオリジナルラベル～

『アメリカ カリフォルニア州 ダックホーン デコイ カベルネ・ソーヴィニオン 2021』

カリフォルニアのナパ・ヴァレーで、1976 年に設立されたワイナリーです。オバマ元大統領の就任式で供され、「ワイナリー・オブ・ザ・イヤー2010」にも選出されました。カベルネ・ソーヴィニオン由来のブラックチェリーやブラックペッパーなどの複雑なアロマと凝縮感のある豊かな味わいが魅力です。野口観光オリジナルで瓶詰めされた本数限定の貴重なワインを、強肴と共にご堪能下さい。
※このワインを当館売店「ジャパンセレクション！」で販売しております。一本 4,054 円(税込)です。