

## 料理&ワインのマリアージュ

# <ZEN特選>ワインペアリングコース

本日の料理に合うワインを厳選して、フランス産・イタリア産・北海道産+αで提供します。  
1杯目は乾杯は「やっぱりビール！」ということで、貴重なビールをご用意しました。

【4杯コース】3,900円(税込) 1杯約90ccのため、グラスワインほぼ3杯分の量になります。

歓迎の一皿	ビール(スペイン産) 品種:麦芽、ホップ、コリアンダー、オレンジピール
お造り	白ワイン(イタリア産) 品種:ヴァイトヴスカ
お魚料理	白ワイン(北海道産) 品種:バッカス
お肉料理	赤ワイン(フランス産) 品種:グルナッシュ、ムールヴェードル、シラー、カリニャンサンソー



### <ビール>

スペイン イネディット

～世界一予約が取れない伝説レストランの天才シェフが作ったビール～

イギリスのレストラン誌で世界のベストレストランに5回も輝き、かつて世界一予約が取れないと言われていたスペインの伝説三ツ星レストラン「エル・ブジ」の天才シェフが作ったビール。「世界のセレブを迎えるためのワインはあるがビールがない」をコンセプトに、バルセロナNo.1のビールメーカーと共同開発して生まれた究極のビールです。まるでシャンパンのようなフルーティーで華やかな香りをお楽しみ下さい。



### <白ワイン>

イタリア ヴァイトヴスカ セレツィオーネ カンテ2010

～7年の瓶内熟成を経てリリースされた貴重なヴァイトヴスカだけで作られた1本～

イタリアの中でもトリエステ近郊のカルーソエリアでのみ栽培されているぶどう品種ヴァイトヴスカ。10年を経たワインですが、豊かな果実の厚みとイキイキとした酸味、カルソの石灰質土壌から産まれる豊かなミネラル感があり、とても10年を経たワインとは思えない若々しさを保っています。7年の瓶内熟成を経てリリースされた究極のヴァイトヴスカが味わえる非常に貴重なワインです。厚みがありながらも、酸とミネラルの旨味が光る精緻で美しいバランスがあり、長い余韻をお楽しみいただけます。



### <白ワイン>

北海道 仁木町 NIKI Hills Village NEIRO 2016

～北海道内でもミシュラン星付きのレストランでしか味わうことのできないワイン～

2015年、北海道を代表する果樹生産の地・仁木町で醸造を開始したワイナリーです。バッカスらしいとても華やかな香りが広がりながらも、飲み口はスッキリとしています。女性がブラインドで美味しいと思ったワインを選ぶSAUKURAアワードで銀賞を受賞しました。北海道ワインの師ブルース・ガットラブ氏に醸造を学んだ、若い醸造家の情熱が感じられます。流通量がとても少ない希少なワインを、白老産ドナルドサーモンの炭火焼きと共に お楽しみ下さい。



### <赤ワイン>

フランス ラングドック&ルーシオン地区 カネ・ヴァレット ユンヌ・エ・ミル・ニューイ 2010

～南仏の伝統的な5種の葡萄を手摘みで収穫・醸造し、24か月熟成したこだわりワイン

「ユンヌ・エ・ミル・ニューイ～千夜一夜～」と名付けられたワインは、南仏の伝統的な5種の葡萄を手摘みで収穫・醸造、大きな木樽で24か月間熟成しています。ラングドック地方は、南フランスの気温と日照時間に恵まれた地中海気候で、凝縮感があり上品でなめらかなタンニンを感じられます。このワイナリーは、数年前、土壌のエネルギーと自然界に存在する要素の力を引き上げ、ぶどう樹の生命力を高める農法であるビオディナミに移行し、畑に活力と生命力を喚起させるために、サンゴを蒔くなどビオディナミのなかでもかなり上級なテクニックに挑戦しています。