＜もりの風茶寮特選＞

冬のワイン＆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・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、料理と共にお楽しみ下さい。

【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	シャンパーニュ(フランス産)	品種：シャルドネ＋ピノ・ノワール＋ムニエ
お造り	日本酒(北海道産)	原料米：吟風
魚料理	白ワイン(フランス産)	品種：シャルドネ
肉料理	赤ワイン(アメリカ産)	品種：カベルネ・ソーヴィニヨン＋メルロー

＜シャンパーニュ＞

～200 年以上の歴史を持ち、シャンパーニュの頂点に君臨する老舗グランメゾン～

『フランス　シャンパーニュ地方　ルイ・ロデレール　コレクション 243』

ルイ・ロデレールは、「手仕事の芸術品」と称されるほど、丁寧なシャンパーニュ造りを守り続けている稀有なメゾンです。1776 年の創業当時から 2 世紀にも渡り、一貫して家族経営を続けています。コレクション 243 は、メゾン設立から 243 回目の収穫にあたる 2018 年のヴィンテージワインがベースのシャンパーニュです。凝縮感があり、芳醇な果実味が感じられるシャンパーニュを前菜と共にどうぞ。

＜日本酒＞

～これまでにないタイプの純米酒を追求して誕生した「日本刀のようなキレ味を持つ酒」～

『北海道　栗山町　小林酒造　北の錦　冬花火　純米大吟醸』

北海道で酒造りを始めて 140 年以上の歴史を誇る小林酒造は、道産米 100%を使用した高いレベルの日本酒を造り続けています。この日本酒は、ほのかにマスカットのような果実香が感じられ、米のうま味＆甘味と酸味のバランスが絶妙です。「口の中で冬の花火のように豊かに広がる酒を造ってみたい」という願いが込められた日本酒とお造りの最高のマリアージュを体感してみて下さい。

＜白ワイン＞

～自然が作り出す風味を何よりも大切にしているシャンパーニュ出身のワイナリー～

『フランス　ラングドック地方　ドメーヌ・ロジエ　リムー・シャルドネ　フュ・ド・シェーヌ　シャトー・ド・ヴィルロング』

ドメーヌ・ロジエは、1982 年にシャンパーニュ地方を離れ、1985 年にラングドック地方のリムーへ移転したワイナリーです。このワインは、標高 300m の丘陵地に広がる北東向きの畑で、土壌はブルゴーニュと同じシャルドネの生育に適した粘土石灰質で育ったブドウを使用しています。豊かな果実味、ほど良いボリューム感が特徴です。樽発酵・樽熟成の白ワインが魚料理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・ソーヴィニヨン　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・ソーヴィニヨ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、肉料理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 4,050 円(税込)です。