

## 第4回 嵯久屋わいん会 お献立 ～花見ワイン会～

### ① ホタルイカ新このこ和え、桜鯛の洗い真子和え

【ロゼ】ブルゴーニュ・ロゼ・サクラ2015 シュヴロ

ピノノワール100% (フランス ブルゴーニュ地方) 2,780円

今が旬の富山沖で水揚げされた蛍烏賊をぜいたくに新物の生このこで和えました。  
瀬戸内海で水揚げされた桜鯛を洗いにして焼いてほぐした鯛の真子で和えました。

ロゼのためのロゼ造りを心掛け土地選びから醸造方法までこだわった逸品です。サクラの華麗さ、咲き乱れる壮大さ、毎年春に花開くサクラの様を、一年間大切に育てたブドウから見事に表現されています。他のロゼワインとは明らかに違うシュヴロの渾身のロゼです。

### ② 朝掘り焼筍オープン焼き

【白ワイン】リュリー・レ・サン・ジャック2013 フランソワ・ダレンヌ

シャルドネ100% (フランス ブルゴーニュ地方) 3,340円

春の味覚の代表格、京都の長岡産の朝掘り筍を豪快にオープン焼きにしました。

ワイン販売会社から転身してワイン造りを始めた異色の醸造家です。フレッシュで若々しい洋梨や柑橘系フルーツを思わせる、溢れ出す芳香と果実味が魅力的です。とてもナチュラルで軽やかで柔らかい味わいながら十分なボリュームと満足感を感じられます。

### ③ サーモンふきのとう味噌焼

【赤ワイン】ブラインドテイस्टینگ (産地と品種をお考えください。当たられた方から抽選で一人に京おどりペア鑑賞券をプレゼントいたします)

たっぷり脂がのったノルウェーサーモンを若狭焼にし、春の味覚ふきのとうを練り込んだ味噌を掛けて焼き上げました

④ ローストビーフと彩り春野菜

【赤ワイン】 ジュヴレ・シャンベルタン 2011 オレリアン・ヴェルデ

ピノノワール 100% (フランス ブルゴーニュ地方) 5,280 円

国産黒毛和牛のもも肉を使った自家製のローストビーフをご用意いたしました。トリュフ塩と山葵でお召し上がりください。付け合わせの空豆、うど、菜の花、じゃがいも、アスパラガスなど春野菜と共に

ブルゴーニュでは最も古く 1971 年から有機栽培を取り入れた先代のアラン・ヴェルデ氏の後を継ぎ、2001 年にドメーヌを設立しました。畑ではぶどうの搾りかすや海藻などを土壤に混ぜ、全て有機栽培で行います。透明感のあるバラ色、甘くとろけるような杏のシロップ漬けやカラメル、醤油、腐葉土などの多様な香り、ふくよかな果実味を感じつつ繊細な味わいです。持続するエレガントな余韻もお楽しみいただけます。

⑤ 天麩羅と手打ち蕎麦切

【シャンパーニュ】 ローラン・ペリエ・ブリュット・LP

シャルドネ / ピノ・ノワール / ピノ・ムニエ

(フランス シャンパーニュ地方) 6,680 円

当店の名物、車海老とお野菜の天麩羅です。蕎麦は北海道産石臼引きそば粉を9割、つなぎを1割の手打ち蕎麦です。半年以上ねかせたかえしで作ったそば汁でお召し上がりいただきます

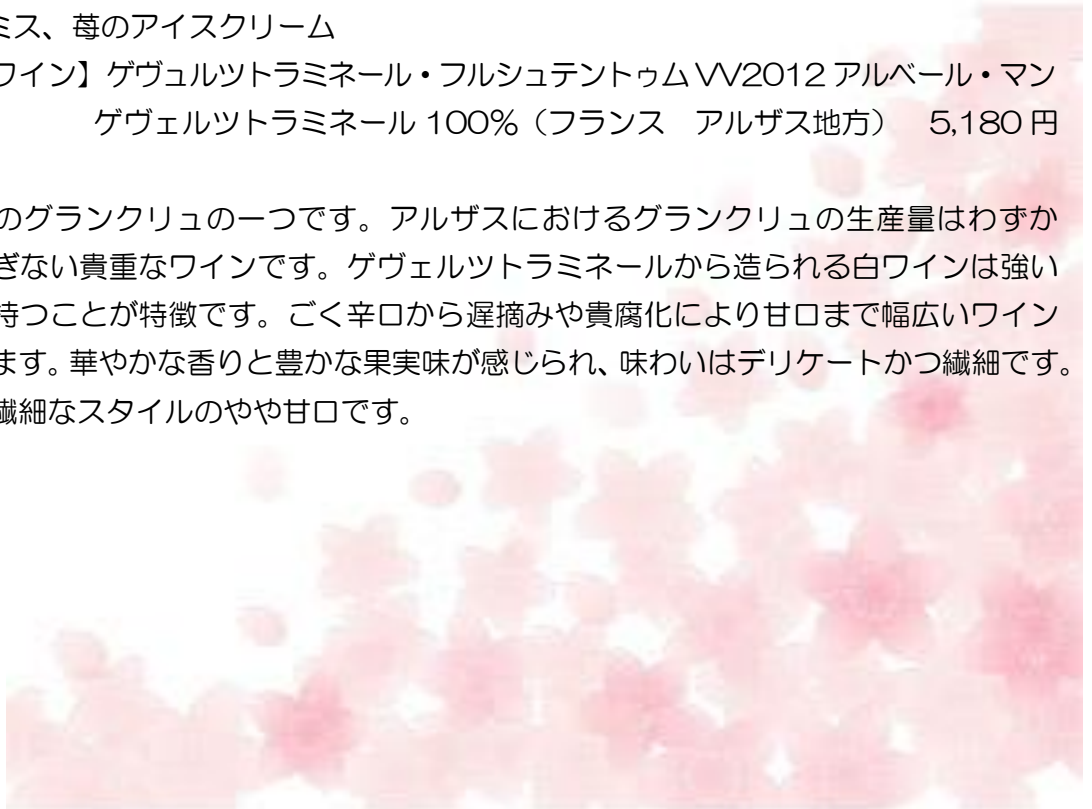
ウィリアム王子とキャサリン・ミドルトンさんの結婚式の夜、バッキンガム宮殿での晩餐会で使用されました。英国皇太子御用達のシャンパーニュです。

⑥ 抹茶のティラミス、苺のアイスクリーム

【甘口白ワイン】 ゲヴェルツトラミネール・フルシュテントウム VV2012 アルベール・マン

ゲヴェルツトラミネール 100% (フランス アルザス地方) 5,180 円

アルザスのグランクリュの一つです。アルザスにおけるグランクリュの生産量はわずか4%に過ぎない貴重なワインです。ゲヴェルツトラミネールから造られる白ワインは強いアロマを持つことが特徴です。ごく辛口から遅摘みや貴腐化により甘口まで幅広いワインが作られます。華やかな香りと豊かな果実味が感じられ、味わいはデリケートかつ繊細です。女性的で繊細なスタイルのやや甘口です。



<正解>：その他の地域（アメリカ）、ピノノワール

③ピノ・ノワール・ウィラメット・ヴァレー2012 クーパー・マウンテン・ヴィンヤーズ  
ピノノワール 100%（アメリカ合衆国 オレゴン州）3,280 円

フランス・ボルドー出身の“奇才” ジル・デ・ドミンゴ氏のワイナリーによるピノノワールです。シャトー・ラトゥール（メドック格付け1級）で2年アシスタント醸造家として経験を積み、その後3年間をシャトー・ピション・ロングヴィル・コンテス・ド・ラランド（同2級）で畑のリサーチマネージャーのポジションとアシスタント醸造家のポジションを兼任し、経験を積んできた実力派です。

オレゴン海岸山脈とカスケード山脈に挟まれたウィラメット渓谷にあるこのエリアは、肥沃な土壌と気候に恵まれ、果樹園やブドウ畑がひろがる美しい地域です。一年を通して穏やかで、冬は涼しく高湿で、夏は涼しく乾燥しており、特にピノノワールは高い評価を得ています。彼が魅了されたのがワイン王国である母国フランスでは無く、遠く離れたオレゴン州であったという点からも、オレゴン州の可能性の高さをうかがい知ることが出来ます。

クロスグリやブルーベリーの上品なフレーバーが印象的。口に含むと完熟したフレッシュな果実感が広がります。ソフトなタンニンとスパイシーな味わいが素晴らしい。綺麗な酸が余韻を引き締め、エレガントなスタイルに仕上がっています。ビオディナミ農法

【解答用紙】

③のワインの

産地は ヨーロッパ（フランス、イタリア、スペインなど）  
その他の地域（アメリカ、チリ、南アフリカなど）

品種は メルロー グルナッシュ シラー  
カベルネ・ソーヴィニヨン カリニャン  
カベルネ・フラン ピノ・ノワール  
ガメイ・ノワール サンソー ピノ・ムニエ

お名前： \_\_\_\_\_

正解された方から抽選で一人様に京おどり鑑賞券をペアでご招待いたします