

実りのテロワール

ランチ 3,000円

ディナー 3,300円

(ボージョレ・ヌーボー1杯付き)

～ワインに合わせた料理とのマリアージュ～

2025年 ボージョレ・ヌーボー

銘柄

ヴァンパッション ボージョレ・ヌーボー
グラス、ボトルのご用意もございます。

2025.11.20 (木) - 11.30 (日) 時間 | 11:30～14:30 / 17:00～21:00 (20:30 L.O.)

※ボージョレ・ヌーボー完売の際は、早めに終了する場合がございます。

冷前菜

秋の果実とブルーチーズのタルティーヌ

～ブルーチーズと無花果、柿、くるみ、スパイスの出会い～

ボージョレ特有の“赤い果実の香り”が、秋の果実やくるみの甘み、酸味を引き立てます。
ブルーチーズの塩味と、ワインのフレッシュな酸味が好相性です。

温前菜

椎茸のリピエノ ～栗と舞茸のバターソース～

森の旨味が、若々しいボージョレをまとめ上げる一品
椎茸の旨味とパン粉焼きの香ばしさに、
ボージョレの軽やかなタンニンが寄り添い、
バターソースがワインの酸味で軽やかに感じられます。

パスタ

秋薫るボロネーゼ ヴェスヴィオショートパスタ

重すぎず、料理とワイン双方を引き立てるバランス型ペアリング
ボロネーゼの濃厚な肉のうまみを、ボージョレの果実味が優しくリフレッシュします。
牛蒡や茄子、春菊などの秋野菜の香りと、
ワインの赤系果実の香りのコントラストが楽しめます。

デザート

プラムの赤ワイン煮 ～バニラアイス添え～

コースを締めくくる、果実と甘みの調和
プラムの甘酸っぱさとワインの果実味がシンクロ。
バニラアイスのまろやかさが
ボージョレの酸味を包み込み、心地よい余韻に。

+ 200円 (通常780円)

でコーヒーまたは紅茶を
ご利用いただけます。