



CHATEAU SAKAORI
WINERY

×

鉄板焼
豊園

開催日

2018年11月15日(木)

セミナー・ディナー

時間 18:30~21:00
(受付 18:00~)

料金 お一人様 ¥13,000
(料理・飲物・税金・サービス料込)

会場 2階 鉄板焼「豊園」



ボージョレ・ヌーヴォーと 日本の新酒を愉しむ夕べ

～シャトー酒折ワイナリーより木下康永氏を迎えて～

今回は、木下商事株式会社シャトー酒折ワイナリーより社長の木下康永氏を招き、「ボージョレ・ヌーヴォーと日本の新酒を愉しむ夕べ」と題し一夜限りの特別イベントを解禁日に合わせて開催。新酒(ヌーヴォー)として有名なボージョレ・ヌーヴォー2種類に加え、国産の新酒2種類をご用意いたしました。それぞれに合わせた一夜限りの特別メニューとともに、収穫の秋のひとつときをお愉しみください。



シャトー酒折ワイナリー 外観



シャトー酒折ワイナリー 地下セラー



シャトー酒折ワイナリー タンク



木下商事株式会社
シャトー酒折ワイナリー
社長 木下康永氏

ご予約・お問い合わせ

鉄板焼

豊園

TEL.075(342)2199 (直通)

ホテル日航プリンセス京都

〒600-8096 京都市下京区烏丸高辻東入高橋町630番地 地下鉄烏丸線四条駅5番出口より徒歩約3分
TEL.075(342)2111(代) <http://www.princess-kyoto.co.jp>



MENU

◆3種の前菜盛り合せ
～黒毛和牛のタキ、野菜のグリエと
モッツアレラチーズ、サーモンマリネ～

◆帆立貝と唐墨の湯葉包み焼き 柚子香る銀鮓掛け
～海老とちりめん山椒の山芋焼きとともに～

◆フォアグラの鉄板焼き トリュフ味噌と小蕪添え

◆国産牛サーロインと九条ねぎの薄焼き
～京都産しば漬けの合わせバターを添えて～

◆国産牛フィレの鉄板焼き
～柚子こしょう、山葵おろし、酢橘～

◆クレームブリュレとバニラアイスクリーム
林檎の赤ワイン煮添え

◆コーヒー、紅茶 または フレッシュハーブティー



鉄板焼「豊園」店内

※完全ご予約制とさせていただきます。
※定員に達し次ご予約受付を終了とさせていただきます。
※イベント開催日の3日前よりキャンセル料が発生いたします。
(3日前から前日まで:50%、当日100%)
※当日受付にてご清算ください。 ※写真はイメージです。

※ご予約の際に、お名前・ご連絡先をお伺いいたします。いただいた個人情報はご予約
確認の連絡・ホテルからのご案内の送付のみに使用し、その他の目的で利用いたしません。
※メニュー内容は変更となる場合がございます。
※各種割引、JALクーポン・JAL旅行券はご利用対象外とさせていただきます。
※お車を運転される方、未成年の方はご参加いただけませんのでご了承ください。

WINE LIST

2018 シャトー酒折ワイナリー デラウェアにがり新酒



Château Sakaori Delaware Nigori Nouveau

甲州種よりひと足早く収穫される山梨県産デラウェア種を使用。低温で丁寧に発酵させた後、うっすらとにごった上澄みを濾過せず造られるフレッシュな白ワイン。ジュシーな口当たり、甘酸っぱさと爽やかさを持つ新酒ならではの味わいをお楽しみいただけます。

2018 シャトー酒折ワイナリー 甲州にがり新酒 甲府地区



Château Sakaori Koshu Nigori Nouveau

日本唯一の伝統的なブドウ品種である甲州種から造られる新酒。南向き斜面が多く、日当たり良好な甲府地区は山梨県内でも最も早く収穫が始まります。甲州特有の苦味が少ないブドウが収穫されることから、バランスの良いとてもフルーティーな味わいに仕上がっています。

2017 シャトー酒折ワイナリー 甲州ドライ



Château Sakaori Koshu Dry

山梨県産の甲州種を使用。和柑橘の香りや白い花、蜂蜜・林檎のような風味。飲み口がやわらかくすっきりとしていて、果実の酸味と甲州種特有のほのかな苦味が心地よい白ワイン。「2016 伊勢志摩サミット」のワーキングランチに採用され、各国の首脳をもてなしました。また、2018年に開催された「ジャパンワインチャレンジ2018」で金賞を獲得しました。

2018 トレネル・フィス・ボージョレ・ヌーヴォー



Trenal Fils Beaujolais Nouveau

「トレネル社」は1928年にシャルネイ・マコン地区に設立された非常に質の高いネゴシアンです。品質をとことんまで追求し、長年にわたり契約している栽培家と信頼関係を築き、畑の管理を行うことで、質の高いブドウを生産しています。「ボージョレ・ヌーヴォー」は、ボージョレ地方のピエール・ドレ地区のぶどうを使用。果実味のあるしなやかな舌触りと、まろやかで調和の取れた若いワインのテイストが魅力的です。

2018 ドメヌ・ジュベール・ボージョレ・ ヴィラージュ・ヌーヴォー



Domaine Joubert Beaujolais-Villages Nouveau

ドメヌ・ジュベールはボージョレ地区のブルイイに4世代続く自然のワイン造りにこだわる造り手です。樹齢40～100年の無農薬・有機栽培のぶどうを最良のタイミングで収穫。ワインには酸化防止剤を添加せず、フィルターにもかけずにボトリングすることで、自然な味わいをそのままワインに表現しています。ピュアでナチュラルな味わいの中に深みを感じる、ワンランク上のヌーヴォーをお楽しみください。