



Wine & Dine

# Menu

## お食事

ビーツのグジェール  
セミドライマトとモッツアレラチーズ バジル

鱸の昆布× トリ貝 ズワイ蟹のタルタル  
“せとか”とグリーンマスタードのアクセント

アオリイカ炙り ゲランド塩 フィンガーライム  
縞鯨の漬け 酢取り茗荷

真穴子柔か煮と帆立のソテー 空豆のロワイヤル  
アゴ出汁の銀餡

稚鮎蓼揚げ 西瓜シート 蛤の変わり揚げ

蝦夷鮑ポワレ ソース グルノーブル マイヤーレモンの薫り

黒毛和牛フィレ肉ソテー ベリー風味の赤ワインソース  
焼き野菜

季節フルーツのスパイシー コンポート バニラアイス

パン オリーブオイル

## シャトーメルシャン ワインコレクション

スパークリングワイン  
日本のあわ

白ワイン  
甲州 アミシス 2024  
笛吹甲州 グリ・ド・グリ 2022  
北信シャルドネ 2023

赤ワイン  
塩尻メルロー 2019