

旬粹亭おすすめペアリングワイン



旬粹亭のお料理に
合わせて特別にセレクトした
下記のワイン3種類をグラスで
各1杯ずつご用意する
ペアリングセットです。

2,500円



五月長根(さつきながね)

グラス／900円 ボトル／5,800円

産地：岩手県花巻市大迫 ワイナリー：エーデルワイン 葡萄品種：リースリングリオン

白／やや辛口：Alc 11.5% このワインに良く合うお料理：お刺身、天ぷら

岩手県花巻市大迫は中央を流れる北上川の土壌の石灰質を多く含みリースリングリオンの栽培適地。

日本古来の品種「甲州三尺」と「リースリング」を掛け合わせた岩手を代表する葡萄。

ミネラル感と切れのある酸味が特徴の個性豊かなワイン。

国内外のワインコンクールにて数々の賞を受賞。



カベルネ・ソーヴィニヨン

グラス／1,150円 ボトル／7,300円

産地：神奈川県相模原市 ワイナリー：ケントクエステートワイナリー 葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

赤／ミディアムボディ：Alc 12.5% このワインに良く合うお料理：お魚の煮付け、和牛料理

神奈川県相模原市の自社農園で栽培したカベルネ・ソーヴィニヨンで醸造した赤ワインです。

ルビーレッドのきれいな赤色で柔らかく飲みやすい軽めの赤ワインです。

スミレの花のような優しい香りで後味に軽い酸味とタンニンを感じます。



キュベカジマ メルロー

グラス／1,300円 ボトル／8,300円

産地：山梨県甲州市塩山 ワイナリー：甲斐ワイナリー 葡萄品種：メルロー

赤／フルボディ：Alc 13% このワインに良く合うお料理：和牛西京焼き、ビーフシチュー

1986年創業の老舗ワイナリー。自社畠のメルローをステンレスタンクで11日間醸し発酵後にプレスし
木樽で9ヶ月熟成。やや粘性を帯びた鮮やかな赤色、ストロベリーやラズベリーの赤果実のアロマ

ピュアなエキス感に心地良いタンニン、落ち着いた酸を伴うエレガントなアフターが印象的。

日本ワインコンクール2015にて銅賞受賞。

表示の価格は税込です。

旬粹亭おすすめ日本ワイン



シャイン！スパークリング

ボトル／4,500円

産地：山梨県甲州市勝沼町 ワイナリー：大和葡萄酒 葡萄品種：マスカット・ベーリーA、甲州、シャインマスカット

スパークリング／辛口：Alc 12% このワインに良く合うお料理：さっぱりとしたお肉料理やサラダ、魚介のお料理

シャインマスカットとマスカット・ベーリーAを使用した完全オリジナルスパークリング。

マスカットのフルーティーで爽やかな香りながらドライな味わいは、どんなお食事にも合わせやすい一本。

アフターにはベーリーA特有の綿菓子のようなほのかな甘味と日本ワインらしいチャーミングな味わい。



今様ロゼスパークリング

ボトル／8,000円

産地：山梨県、岩手県 ワイナリー：マンズワイン 葡萄品種：山梨県産甲州、岩手県産山ぶどう

スパークリング／辛口：Alc 11% このワインに良く合うお料理：さっぱりとしたお料理

辰巳琢郎氏プロデュースの一本。「縄文と弥生の融合」をコンセプトに

縄文人が食していたとされる野性味あふれる山ぶどうとシルクロードを経て弥生人と共にやってきた

繊細な甲州種。この最も日本らしい2つのぶどうをアッサンブラーージュ。

シャルマ方式により酵母によって生み出された泡がそのまま溶け込んだ、長く続く繊細でなめらかな泡が特徴。



マスカットベリーA

グラス／1,100円 ボトル／7,000円

産地：神奈川県相模原市 ワイナリー：ケントクエステートワイナリー 葡萄品種：マスカット・ベリーA

赤／ミディアムボディ：Alc 12.5% このワインに良く合うお料理：さっぱりとしたお肉料理

丁寧に夜摘みしたマスカットベリーAを使用。

深みのある色と、ダークチェリーを感じさせるしっかりとしたボディが特徴。

相模原市産ブドウ100%のワインは醸造本数も少なく、希少なワイン。

表示の価格は税込です。