

旬粋亭おすすめペアリングワイン



旬粋亭のお料理に
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

写真は花箱膳とのペアリングイメージです。ペアリングワインのみのご注文は承れません。



五月長根(さつきながね) 2020 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 2020 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。

スマイル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。



キュベかざま メルロー 2020 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。自社畑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

ピュアなエキシ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。

旬粋亭おすすめ日本ワイン



セミヨン スパークリング 2022

ボトル／ 13,300 円

産地：広島県三次市 ワイナリー：ヴィノーブルヴィンヤード 葡萄品種：セミヨン
スパークリング／辛口：Alc 12% このワインに良く合うお料理：焼魚、お刺身、酢の物

幻のスパークリングワイン。シャンパーニュと同様のとても手間のかかった製法により
キメの細かい泡、セミヨンの持つ果実味や口当たりの厚みを感じることの出来るスパークリングワイン。
2022年夏に香港で開催された HONGKONG WASHU AWARDS 2022 で
2021年ヴィンテージが最高賞のプラチナを受賞。



シャイン! スパークリング

グラス／ 700 円 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 2019 ロゼ スパークリング

グラス／ 1,250 円 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。



シリウス ピノ・ノワール 2021

グラス／ 2,100 円 ボトル／ 13,500 円

産地：長野県安曇野市 ワイナリー：ル・ミリュウ 葡萄品種：ピノ・ノワール
赤／ミディアムボディ：Alc 11% このワインに良く合うお料理：出汁やお醤油を使った和食

名前は明るく光る1等星のシリウスが由来で、
「飲んだ人の記憶に刻まれるようなワインを造りたい」という想いが込められた一本。
シリウス・シリーズは、木樽も使用してより超熟タイプ。
ほど良い果実のボリュームに、きっちりとミネラルの風味。余韻にやわらかい旨みの酸が続く。



マスカットベリー A 2020

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。