

樂天
ICHIBA

平成二十三年

師走 十二月二十七日（火）

新橋 金田中

金田中



Shop ドイツワイン専門店ゆうらん
http://www.rakuten.co.jp/yu-un/

【相肴】甘口の白ワイン

ライナー・ザウアー シュペートレーゼ 2008年(フランケン)

ドイツワイン専門店「ゆうらん」が本国ドイツのライナー・ザウアー醸造所と直取引で輸入した一本。日本ではこちらのショップでしか購入できません。

～セレクトポイント～

フォウグラ料理には、甘口ワインが定石。ドイツ大使のご列席にあわせ、ドイツの甘口白ワインをセレクトいたしました。とくに「選摘み完熟ぶどう」のみから造られるナチュラルな甘さのシュペートレーゼは、和食のフォウグラ料理・肝料理にはぴったり。上品な「和」ならではのマリアージュをご体験いただけます。また、フランケン地方のボトルは丸い形をしていることから、お料理全体テーマの「輪」「和」に通じます。



Shop シーザーワインカンパニー
http://www.rakuten.co.jp/caesar/

【口替り・鍋】赤ワイン

ドメイヌ・タケダ マスカットベリーA古木

2009年 タケダワイナリー(山形)

マスカットベリーAは、日本の赤ワインの重要な品種。とくに、樹齡約70年の古木から造られた1本。5代目女性醸造家が生み出す注目の逸品です。

～セレクトポイント～

和牛からすっぽんまで合わせることができる日本産ワインの赤。最近注目度アップの日本産ワインの中でも、90年の長い歴史を誇るワイン愛好家垂涎のタケダワイナリーです。マスカットベリーAは、柔らかい渋みとコクを持つ和食によく合う赤ワイン。「和」の國(ニッポン)の赤「和飲(わいん)」と「和」つながりをご堪能いただけます。



今宵のシャンパーニュ・日本酒・ワインは、友田晶子さまがセレクト

友田晶子

ソムリエ/ワインコーディネーター/日本酒きき酒師/焼酎アドバイザー
日本料飲ビジネス研究会 会長



Shop 北海道物産展の「北の森ガーデン」
http://www.rakuten.co.jp/kitanomori/

白樺樹液「森の雫」

雪解けが始まる北海道の早春、白樺の幹に穴をあけると無色透明な樹液が溢れます。その白樺樹液をろ過し殺菌し、そのままボトルングした、添加物が一切入っていない白樺樹液100%の天然ドリンク。1年に1ヵ月しか採水ができない貴重な品。



このメニューの食材に関する
商品情報(購入)はこちら



日本酒・その他
ワイン



Shop うきうきワインの玉手箱
http://www.rakuten.co.jp/wineuki/

【乾杯・前肴・後肴】シャンパーニュ

ジョセフ・ペリエ ブラン・ド・ブラン ブリュット “キュヴェ・ロワイヤル”

長年英国皇室御用達として人気を誇るシャンパーニュ。生き生きとした酸味とエレガントな口あたりは、ブラン・ド・ブラン(=シャルドネ100%)だからこそ。

～セレクトポイント～

蟹の繊細な旨味を生かす酸味の豊かな「ブラン・ド・ブラン」をチョイスしました。際立つ酸味がレモンやお酢がわりになり、自然に蟹の旨味を引き出してくれます。英国王室アンドリュー王子の結婚式でも振舞われた伝統の銘柄。*夫婦蟹*にあわせ、皇室結婚式提供の銘柄、また夫妻で造るメーカーをセレクトしました。



Shop 飛騨の酒屋 いまい
http://www.rakuten.co.jp/hidanosake/

【祝】日本酒

久寿玉山麴 純米酒(岐阜)

岐阜県の銘酒。「山麴(やまはい)」とは、空気中の乳酸菌を自然に呼び寄せて、発酵を待つ仕込み方法。時間・手間は掛かるものの、濃醇なコクのあるお酒に仕上がります。

～セレクトポイント～

お酒のなかで唯一椀物(汁物)にも合わせることが出来るのが日本酒です。椀名の「久須玉」と同じ銘柄の清酒を、御焼と同じ温度のお燗にてご提供いたします。



Shop 酒のながた
http://www.rakuten.co.jp/nagatasyouten/

【造り】日本酒

彌祭 50 純米大吟醸(山口)

山口県の人気ブランド。名前の「50」とは精米歩合を表したもので、お米の半分(50%)を磨き取り吟味して仕込んだ「大吟醸酒」という意味。華やかで繊細な香りと、きめ細かく滑らかな舌触りは世界で注目されています。

～セレクトポイント～

ふぐには最適といえる山口県の名酒で、最近では海外でも大人気の銘柄です。白ワイングラスを用い、冷やした状態、そうまるで白ワインのような楽しみ方でご提供いたします。



Shop 増田屋本店
http://www.rakuten.co.jp/mashidayahonten/

【焼き物】日本酒

伯楽星 特別純米酒 生詰(宮城)

はじけるような柑橘系フルーツのような香り、みずみずしさのなかにも酒米「山田錦」らしいしっかり凝縮した旨みが味わえます。

～セレクトポイント～

東日本大震災で大きな被害を被った宮城の名酒蔵。支援の気持ちをこめてセレクトしました。味は、繊細でみずみずしいなかにも米の旨味がきれいにのった逸品。焼き物に合わせ、ヌル燗でお楽しみいただけます。