

# Tour Lunch

## Wine-Paring 3 Course Lunch

ワイナリー内のタスカンテラスレストランにて  
前菜・メイン・デザートから各1品をお選びいただきます。  
ペアリングワインは各お料理の下に記載のものになります。  
(予告なく料理、ワインとも変更になる場合がありますのでご了承ください)

### Entrée

- ◆ビートルートタルト : ビートルート、キャラメルオニオンとヤギのチーズのタルト  
○ペアリングワイン: Sirromet Pinot Grigio (白)
- ◆Wagyuミートボール : トマトソースとパルメザンチーズのクロスティーニ  
●ペアリングワイン: Granit Montepulciano (赤)
- ◆うちわエビ : モートンベイバグのニンニク生姜チリ炒め、サワードウ添え  
○ペアリングワイン: Sirromet Sauvignon Blanc (白)

### Main

- ◆本日の魚 : シェフのお任せ  
○ペアリングワイン: Sirromet Verdelho (白)
- ◆ローストチキン : 焦がしトウモロコシとフリーカをカブシカムピューレで  
○ペアリングワイン: Sirromet Chardonnay (白)
- ◆ベジタリアン・ラザニア : サラダ添え  
●ペアリングワイン: Le Sauvage Pinot Noir (赤)
- ◆鴨の胸肉 : 焦がしチコリとカボチャとマルメロ、鴨コロッケ  
●ペアリングワイン: Granit Nebbiolo (赤)

### Dessert

- ◆ザッハトルテタルト : アニシードアイスクリーム添え  
●ペアリングワイン: The Clyde NV Tawny (赤)
- ◆ヴァローナホワイトチョコレートクリームブリュレ : マンダリンソースで  
○ペアリングワイン: Late Harvest Viognier (デザートワイン)
- ◆シナモンアップルクランブル : ブラウンバターアイスクリームと  
○ペアリングワイン: Late Harvest Viognier (デザートワイン)