

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ようになります。
(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

- ◆**サラダ**：モッツァレラチーズ、グリルピーチ、バジル、エアルームトマトをオリーブオイルとバルサミコ酢で
○ペアリングワイン：Granit Fiano(白)
- ◆**アランチャーニ**：ボロネーゼライスコロッケ。トマトソース、プロヴォーネチーズとペコリーニチーズで
●ペアリングワイン：La Sauvage Pinot Noir(赤)
- ◆**フリットミスト(フライ)**：イカ、エビのポレンタ風フライ
○ペアリングワイン：Sauvignon Blanc(白)

Main

- ◆**本日の魚**：シェフのお任せ
○ペアリングワイン：Granit Vermentino(白)
- ◆**カツレツ**：セージとパルメザンチーズをまぶしたポークカツレツにオリジナルソース。フェンネルとケッパーのサラダ添え
●ペアリングワイン：Granit Montepulciano(赤)
- ◆**ラザニア**：ほうれん草とリコッタチーズをトマト・ベシャメルソースで、フォカッチャとサラダ添え
○ペアリングワイン：Seven Scenes Pinot Grigio(白)

Dessert

- ◆**ティラミス**：マスカルポーネクリームとコーヒーリキュール
●ペアリングワイン：The Clyde NV Tawny(赤)
- ◆**ジェラート**：ジェラート3種類の中からお選びください。フレーバーはレストランスタッフにお尋ねください。
- ◆**パンナコッタ**：苺リキュールとマスカルポーネ
○ペアリングワイン：The Ivy Late Harvest(白)