

スパークリングワイン・ロゼ

① ヴァン・ムスー マスカット・ベリーA ロゼ ボトル価格 ¥2,200



【山梨県産】マスカット・ベリーA 100%
クリアで明るく美しいピンク色。ベースとなる「ロゼワイン」は高品質赤ワインの醸造初期段階のものを使用しています。ストロベリーやクリームのようなやさしく柔らかな香りが広がります。細やかでクリーミーな泡とフルーティーな風味が重なる辛口タイプ。前菜からデザートまで幅広く、様々な料理に寄り添う万能なロゼ・スパークリングです。

【先付】合鴨ロースと長芋素麺 胡桃ソース 焼栗
【前菜】子持ち鮎甘露煮 信玄豚ベーコン粕漬け

白ワイン

② 山梨甲州 2022 ボトル価格 ¥2,640



【山梨県産】甲州 100%
ワイナリー周辺地域の甲州市・山梨市・笛吹市の契約農家の甲州を丁寧に醸造しました。22年の甲州は凝縮度のあるブドウでした。和梨や橙などの和柑橘を感じる香りや風味。きりっとクリアな果実味に爽やかな酸味、ほのかなビターさがアクセントとなっています。飲み飽きないバランスの良さは、様々な食材・料理と楽しめるシンプルで親しみやすい甲州です。

【前菜】鱧と海老芋の揚げ出し 風呂吹き大根 壬生菜と菊花和え・柿なますの白和え ずわい蟹と丸茄子のゼリー掛け

白ワイン

③ 甲州樽発酵 2023 ボトル価格 ¥4,400



【山梨県産】甲州 100%
ワイナリー周辺自社畑の甲州を主体にしています。2023年は栽培担当の努力により晩熟の素晴らしい状態で収穫しました。苦味があまり抽出されないようにやさしくプレスし、ブドウ本来の味を引出しています。フレンチの小樽(使用樽)で発酵・熟成を約7ヶ月間。和柑橘や桃に樽のスモーキーなニュアンスはエレガントでバランスよく、上質な樽の風味が余韻まで持続します。

【竹碗】きのこスープパイ包み 無花果の天ぷら
【造里】尾長鯛昆布ダシ 鰹だし 縞鯨
【温皿】甲州牛 松茸焼 蒸し雲丹 岩塩 すだち

赤ワイン

④ マスカット・ベリーA樽熟成2023 ボトル価格 ¥4,400



【山梨県産】マスカットベリーA 100%
ワイナリー周辺の自社畑で栽培された高品質のベリーAを主体に造られています。2023年は糖度の高い素晴らしい状態のブドウでした。使用小樽(フレンチオークとアメリカンオーク)で6ヶ月ほど熟成。ラズベリーやスミレにバニラやカカオのニュアンス。上質なブドウのエキスとなめらかで芳醇な果実味。エレガントな酸味と旨味にバランス良いオークの風味が重なります。

【温皿】富士山麓牛(醤油タレ)
【口直】フルーツマト甘酢
【食事】松茸とさつまいもの炊き込み

ブランデー

内田葡萄焼酒(グラッパ) マスカット・ベリーA ボトル価格 ¥2,420

⑤



【山梨県産】マスカット・ベリーA 100%
マスカット・ベリーAらしい甘やかで芳醇な香りがグラスに広がります。透明のグラッパながらフルーツブランデーらしい風味と厚みがあり、まるやかさと柔らかなアルコール感が特徴。ワイン造りから蒸留まで、全てワイナリーで造られるオリジナルグラッパです。デザートとのペアリングや食後酒として。

【甘味】南瓜ケーキのモンブラン 食後酒に