

KUHEIJI ペアリングコース

KUHEIJI PAIRING COURSE

ポマール / 赤

Pommard / Rouge

各地から届いた旬の食材たちとハーモニーを奏でる、エレガントで柔らかな味わいの赤ワイン。

The soft and elegant flavored red wine brings harmony to our seasonal dish.

黒田庄町田高 / 日本酒

Kurodashi Tako / Sake

米由来の旨味と雑味のない上品な味わいが魅力の九平治が誇る代表作。

こだわりの海の幸と合わせて。

Kuheiji's masterpiece with an elegant, non-miscellaneous taste brings out the flavor of seafood.

ニュイ・サン・ジョルジュ / 赤

Nuits Saint Georges / Rouge

酸とタンニンのバランスが完璧なピノノワールは、匠の遊び心と極上のマリアージュを奏でます。

Enjoy the chef's playful spirit with Pinot Noir's perfect balance of acid and tannin.

黒田庄町門柳 / 日本酒

Kurodashi Monryu / Sake

奇跡のテロワールから生まれた、苦味のバランスが心地よい一杯は香ばしい陶板焼きと好相性。

The pleasant taste of sake made from rice grown in a miraculous terroir goes well with grilled seafood.

ブルゴーニュ・シャルドネ / 白

Bourgogne Chardonnay / Blanc

ハチミツを思わせる、濃密で香り高いシャルドネ。

肉と白ワインが奏でる相性の意外性をお楽しみください。

A rich, honey-scented chardonnay. Enjoy the unexpected combination of meat and white wine.

黒田庄町福地 / 日本酒

Kurodashi Fukuji / Sake

フレッシュで柔らかな酸味を米の旨味が包み込む一杯。

肉匠が作り出す極上の出汁椀と共にどうぞ。

Relish the superb taste of our hot pot together with sake with a soft and fresh sourness cocooned in the umami of rice.

コトー・ブルギニョン / 赤

Coteaux Bourguignons / Rouge

時間をかけてじっくり土佐備長炭で焼き上げた極上神戸牛。

収穫制限された葡萄を無濾過で仕上げ凝縮した一杯と共に。

The finest Kobe beef carefully baked with Tosa Bincho charcoal matches well with red wine made with limited-yield grapes bottled unfiltered.

各ワインについて》



各日本酒について》



GINZA
kappou ukai
肉匠 - nikusho -

×



KUHEIJI

1647