



# 平川ワイナリー メーカーズディナー ～和モダンとの饗宴～

2026.7.17

御付き 毛ガニのクロケット

旬菜 夏河豚のスモーク  
酒匂川産鮎のリエット  
夏野菜と湯葉のミルフィーユ  
ピュアホワイト豆腐  
才巻海老  
丸十オレンジ煮  
石垣真丈  
国産鰻の握り寿司

御椀 鱧のコンソメ仕立て

鮮恵 季節の鮮魚

焼肴 きんきヴァンブランソース

炭香 相州和牛ロース焼きしゃぶ仕立て

御食事 小田原米〈はるみ〉鮑あんかけ

水菓子 最中ティラミス

## 〈ペアリングワイン〉

2023 クレマンس ブラン メトード・トラディショナル  
*Clémence Blanc Méthode Traditionnelle*

2024 ピュルテ キュベ・ガストロノミック  
*Purété Cuvée Gastronomique*

2024 ローズ・デ・ヴォン テール・ド・ヨイチ  
*Rose des Vents Terre de Yoichi*

2024 アンテュイシオン グランドキュベ  
*Intuition Grande Cuvée*

2024 エロージュ グランドキュベ  
*Eloge Grande Cuvée*

2019 プレザージュ ロゼ メトード・トラディショナル  
*Présage Rosé Méthode Traditionnelle*

はつはな料理長 中條 正人

平川ワイナリー 平川 敦雄氏



※仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。