



平川ワイナリー コラボレーションメニュー 2026

〈ペアリングワイン〉

御付き 毛ガニのクロケット

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

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

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

鮮恵 季節の鮮魚

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

焼肴 きんきヴァンブランソース

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

炭香 相州和牛ロース焼きしゃぶ仕立て

2024 エロージュ グランドキュベ
Eloge Grande Cuvée

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

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。