



ポークスペアリーブの低温調理

～和風ソースデュクセル～

1,700円 (お食事付き差額+500円)



甲斐駒CC
五味 謙一 監修

フランス料理、きのこソースデュクセル。新米の季節に合わせて、国産の茸を味噌で風味付けし、ご飯に合うよう仕上げました。骨付きのスペアリーブは低温でじっくりと火を入れジュースーに仕上げています。

10月のおすすめワインは、勝沼ワイナリー製造「2020 勝沼甲州シュールリー」です。山梨県勝沼町内でも良質なぶどうが収穫される鳥居平(とりいびら)地区の甲州種を使用。シュールリー製法(酵母が主成分である澱とワインをしばらく接触させる方法)により旨味成分をワインに抽出し、華やかな香りと辛口でありながら、優しいふくよかさのある味わいのワインに仕上げました。

10月のワイン

2020年甲州シュールリー

白/辛口/750ml 2,420円 (税込み)

山梨県自社農場栽培の甲州ぶどう使用

