

## サーモンとアスパラの クリームパスタ

生クリームを使用せず、牛乳で仕上げた為  
とてもサッパリとお召し上がりいただけます。  
仕上げのブラックペッパーがアクセントです。



1,400円  
お食事付差額  
200円

ユーグリーン中津川GC  
副料理長 可知貴志

## 7月のWine

ドメーヌシャトレーゼ (白/辛口)

750ml ¥2,750 (税込)

グラス ¥550 (税込)

自社農場で収穫したソーヴィニヨンブランとセミヨン  
を丹念に仕込みました。グレープフルーツやマスカット、  
ツゲの香りが特徴的で、たっぷりとした果実味と、しっかりとした  
酸味が調和し、爽やかで味わいのある辛口ワインに仕上げました。

