



Wine Bar Festival 2024

ボジョレヌーボー解禁!

2024 11.21 Thu.

- ・18:00～ 受付開始
- ・18:30～ 開宴
- ・1階 鳳凰の間

パンとワインとマリアージュを楽しむ!

ワインとパンは両方とも発酵食品同士。お互いを組み合わせることで、味や香りに一層深みが出て本当のおいしさが生まれます。最高のおつまみであるこだわりのパンと、最高に美味しいワインとのマリアージュを是非この機会にお楽しみください。

Beaujolais Nouveau

今年もきましたこの季節。ボジョレー解禁!

2024年ボジョレー地方は雨の多かった春にもかかわらず、7月以降気温の上昇と良好な天候により、ブドウの色付き(果実の熟成の始まり)は非常に順調に推移し、有望なヴィンテージになることが予想されます。原油価格の高騰や国際情勢の混乱・円安などの影響を受け、ワインの価格も高騰していますが、ブドウの状態そのものは、晴天のおかげで極めて良好です。樹齢約70～95年のボジョレヌーボーをはじめ、月山ワインの新酒も取り揃えました。1年に1度のワインのお祭りをこの機会にぜひお楽しみください。



Pain

有名店のパンとワインを1度で味わえる贅沢。



・DOUNEL (ドネル)

岩手県宮古市にある明治37年創業の老舗ベーカリー。自家製天然酵母ルヴァン種とライ麦を使った素朴な風合いのパンです。

《ライ麦パン くるみ&いちじく》



・ANANAS (アナナス)

フランス産発酵バター使用。厳選された原材料と、丁寧な製法によって生まれる、生地が何層にも織り込まれた、ヨーロッパ直輸入の本場のクロワッサン。

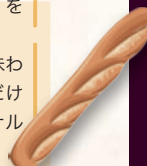
《ミニバタークロワッサン》



・PANTONE (パントーネ)

庄内産小麦「ゆきちから」を使用。硬めの麩質をもち、小麦独特の風味と旨みが味わえる逸品。この日のためだけに作られた特別なオリジナルバケット。

《トラディショナルバケット》



Vintage Wine(有料)

一杯だけでも・・・一杯だけなら・・・。



ジュヴレ シャンベルタン 2021

熟した健康な房のみを選別し手作業による選果。加えて、選果台での1粒1粒選別し、完璧な果粒のみが醸造に回されます。バリの3つ星レストランを始め多くのレストランで取り扱われています。ほのかな優しさと甘い果実香。ミネラリーのなかに優しいスタイルを感じる味わいです。



シャトー デュルフォール ヴィヴァン 2019

柔らかくエレガントな正統派マルゴーを尊重したスタイル。2016年には世界でも最も厳しいオーガニック認証 DEMETER 認証を取得しています。きめ細やかなタンニンが溶け込んだ旨味、凝縮した果実味が魅力で、果実味と甘やかなスパイスの風味が心地よく持続します。

Food menu

- ・フランス産 パテ・ド・カンパーニュと2種のスペイン産サラミ
- ・サーモンとサワラのタタキ
- ・鮭の信州蒸し
- ・よだれ鶏のチャーシュー 黒川山椒のタレ
- ・山形牛の赤ワイン煮込み
- ・庄内豚上海煮込み
- ・アイスクリームマデラワインソースかけ



※写真はすべてイメージです。



食と天然温泉が自慢のシティホテル

ご予約・お問い合わせは・・・

東京第一ホテル鶴岡

TEL.0235-24-7611