

SICILIA Wine Pairing Course



信州牛のアランチーニ パレルモ風

Shinshu Beef Rice Croquette "Arancini" Palermo Style

鯛のカルパッチョ フェンネルとオレンジのサラダ仕立て

Sardine Carpaccio, Fennel and Orange Salad

全粒粉を練り込んだ自家製スパゲッティ

マグロのカラスミ 浅利 セルバチコ

Homemade Spaghetti made from Whole-wheat flour

Dried Tuna Roe, Clam and Rucola Selvatica

カジキと信州野菜の薪グリル クスクス サルモリツリソース

Wood-Fire Grilled Swordfish Cuscuta, Salmoriglio Sauce

仔羊のアググラッサート 長野県産アスパラガス

Lamb Aggrassato Locally Grown Asparagus

ハケ岳ヨーグルトとレモンのカンノーロ

Yatsugatake Yogurt and Lemon Cannolo

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea



6 glasses pairing

JPY 12,000 (70ml/ gls) | JPY 9,000 (40ml/ gls)

3 glasses pairing

JPY 7,000 (70ml/ gls)

ドンナフガータ / ブリュット ロゼ

Donnafugata Brut Rose

品種: ピノ・ネロ

プロデューターリ ディ マンドゥーリア / ジン サレント

Produttori di Manduria Zin Salento IGP Fiano

品種: フィアーノ85% フィアーノ・ミストロ15%

フォンツォーネ / グレコ デイトゥーフォ

Fonzone Greco di Tufo

品種: グレコ

プラネタ シャルドネ

Planeta Chardonnay

品種: シャルドネ

テッレ ネーレ / エトナ ロッソ カルデラーラ

Terre Nere Etna Rosso Calderara

品種: ネレッロ・マスカレーゼ、ネレッロ・カププッチョ

ベン リエ / パッシート ディ パンテレリア

Ben Rye Passito di Pantelleria

品種: ジビッボ



KAGARIBI
KARUIZAWA

表示料金には消費税とサービス料が含まれます。All prices include consumption tax and service fee.