

2025. 9.1 - 11.30

SHINSHU Wine x Gibier Pairing Dinner

COURSE MENU



Antipasto

前菜盛り合わせ 2種

ペアリング：Obuse Winery Sogga Père et Fils Grappe Entières Rosé Sparkling

小布施ワイナリー(小布施町)

シャンパーニュと同じ製法で瓶内発酵させて作ったロゼスパークリングワイン。

Grappe Entièresというブドウの房ごとプレスして一番上のクリアな部分を抽出する方法で、

果実味あふれるフルーティなワインとなります。

時間をかけて丁寧に作るために生産量が少ない、希少なワインです。

Pasta

信州牛のボロネーゼ



ペアリング：Izawa - Field Coteaux des Chevrettes Merlot 2023

Izawa Field(立科町)

このファームの特徴は、時間をかけて成熟させたブドウを使うこと。収穫が遅い分、

天候不良の影響を受けるリスクが高まることもあり生産量は少ないです。

こだわりをもって作られたワインはブドウの凝縮感、深い果実味が感じられ、

濃厚なソースのボロネーゼとの相性は抜群です。

※お好みにより白ワインへ変更いたします

Main Dish

信州産 鹿ロースと軽井沢野菜の薪火グリル

マッシュポテト マルサラワインソース



ペアリング：Château Mercian - Mariko Syrah Block13 2022

シャトーメルシャン 梔子ワイナリー (上田市)

このワインは梔子ワイナリーの中で一番樹齢が高い「シラー」を使っています。

年月を経て凝縮されたブドウの実の糖度が高く、果実味だけでなくスパイシーな風味が生まれます。

シラーの産地で有名なフランスのローヌ産にも劣らないとソムリエが自信をもっておすすめする一本。

鹿肉の赤身の旨みを引き立てるワインです。

Dessert

KAGARIBIティラミス

食後のお飲み物

※メニューは仕入れの都合により予告無しに変更になる場合がございますのでご了承ください。