



ご予約限定のお得なセットメニュー

ご予約  
限定

ワイン亭

# カジュアルセット

おひとりさま3,500円

前日までのご予約にて承ります。

アミューズ

## 冷製ポターージュとコンソメジュレのパリソワーズ

明治屋自慢のコンソメスープと豚足をシャルドネで煮込んだ豚足スープの天然ゼラチンでジュレにしました。冷製ポターージュと一緒に食べる古典的なフレンチです。

オードブル

## 本日のオードブル 5種盛り合わせ・自家製パン

真空低温調理をベースに日替わりで5種類の盛り合わせをご準備しています。明治屋ワイン亭ならではの食感と味わいをお楽しみください。

メインディッシュ

## スープ ド ポワソン

タラ・フグ・真鯛の旨味を凝縮させた濃厚スープです。

または

## 古白鶏の骨付きモモ肉の真空赤ワインコンフィ

ソースがいない鶏肉本来の食感と旨みを満喫ください。白ワインにはレモン、赤ワインにはバイオレットマスタードでマリージュをお楽しみいただけます。

\*メインディッシュはご予約時にお申し付けください。

※お支払価格にはサービス・チャージ（お一人様あたり500円）と消費税（8%）が加算されます。

料理4品 + プチ・デザート

明治屋ワイン亭



# 女子会コース

おひとりさま3,000円

女性グループ限定

- Menu -

アミューズ

冷製コンソメジュレとポターージュスープのパリソワーズ

オードブル

自家製フォカッチャ

オードブル

オードブル盛り合わせ

メイン  
ディッシュ

古白鶏のコンフィ

または

スープドポワソン

(タラ・フグ・真鯛の旨味を凝縮させた濃厚スープ)

プチ・デザート

※メインディッシュはご予約時にお申し付けください。

+2,500円で  
ワイン4杯  
《マリアージュセット》  
付き

+ (プラス) 2,500円で各料理に合わせた  
スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン、  
甘口ワイン計4杯のマリアージュセットを  
ご用意いたします。

お支払価格にはサービスチャージ（おひとり様あたり500円）と消費税（8%）が加算されます。  
※写真はイメージです。



明治屋ワイン亭  
**ワイン亭**  
 ▲MEIDI-YA

**6月19日 (月) から7月14日 (金) までのオススメ!**

明治屋ワイン亭が追求したマリアージュをお楽しみください。

梅雨を楽しむ...

# ジューシー仕立ての贅沢料理で しっとりマリアージュ!

マリアージュ  
 セットが  
 おすすめ

長崎産フグ皮のジュレと  
 秋田産ジュンサイの冷製オードブル

¥1,100

フグの天然コラーゲンだけでまとめた、口の中で一瞬で溶けるジュレとプルンとした食感のジュンサイの爽やかなオードブルです。



【マリアージュワイン】  
 ウェイクフィールド  
 エステート・リースリング2016

¥900 (グラスワイン単品)

産地: オーストラリア/クリア・ヴァレー  
 品種: リースリング  
 タイプ: 白/辛口  
 クレア・ヴァレーのテロワールを  
 見事に反映したワイン



と一緒

お料理 + ワイン

マリアージュセット価格  
 ¥2,000

稚アユのココナツオイルコンフィと  
 水ナスのサラダ

シャンバンドレッシング

¥1,600

稚アユは昆布締めしてココナツオイルで贅沢にコンフィにしました。柔らかい水ナスとの相性は抜群です。



【マリアージュワイン】  
 パスカル・スザールシャズリ  
 ヴィエイユ・ヴィーニュ2014

¥1,000 (グラスワイン単品)

産地: フランス/スルゴーニュ/AOCシャズリ  
 品種: シャルドネ  
 タイプ: 白/辛口  
 シャズリ専門メーカーの代表作



と一緒

お料理 + ワイン

マリアージュセット価格  
 ¥2,600

モッツアレラチーズのスモークと  
 ズッキーニのトマトスパゲティ

¥1,200

モッツアレラチーズにしっかりとスモークをかけてソースに溶かしこんでます。10kgの玉ねぎを3kgに炒めたあの色玉ねぎのピューレの甘さが心地よいパスタです。



【マリアージュワイン】  
 モアール・リントネイ2013

¥1,200 (グラスワイン単品)

産地: フランス/スルゴーニュ/AOCリントネイ  
 品種: ビノ・ノワール  
 タイプ: 赤/フルボディ



と一緒

お料理 + ワイン

マリアージュセット価格  
 ¥2,400

牛下がり肉とジャガイモの低温調理  
 赤ワインマスタードソース

¥1,700

真空低温調理の決定版です。柔らかな風味の良いお肉とプリンとしたジャガイモは新しいフレンチのスタイルです。



【マリアージュワイン】  
 レ・フィエフ・ド・  
 ラグランジュ2013

¥1,400 (グラスワイン単品)

産地: フランス/ボルドー地方/AOCサンジュリアン  
 品種: カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、  
 スティ・ヴェルデ  
 タイプ: 赤/フルボディ  
 ・シャトー・ラグランジュのセカンドラベル



と一緒

お料理 + ワイン

マリアージュセット価格  
 ¥3,100

仏アヴェロン産  
 仔羊コリエ (首肉) のトマト煮込み  
 タルス産白インゲン豆とクスクス添え

¥1,800

ブランドの仔羊の更に30%と言われる高級食材の仔羊の首肉を柔らかく煮込みました。もちっとしたクスクスと合わせてお召し上がりください。



【マリアージュワイン】  
 ドメヌ・ド・ラ・バキエール  
 レ・ロマリヌ・コルビエール2015

¥700 (グラスワイン単品)

産地: フランス/ラングドック/AOCコルビエール  
 品種: グルナッシュ、シラー  
 タイプ: 赤/ミディアムボディ  
 白社標のストウのみから丹念につくられる、  
 深みと繊細感が楽しめるワイン



と一緒

お料理 + ワイン

マリアージュセット価格  
 ¥2,500

お支払価格にはサービスチャージ (おひとり様あたり500円) と消費税 (8%) が加算されます。