



## SUMMARY

# ～リアスワインを食卓に～

2020  
3/20  
(金・祝)

ワインと料理のペアリングを  
楽しもう！ in 箱根山テラス

三陸の豊かな自然が育んだ葡萄から生まれたリアスワインをもっと気軽に楽しみましょう！  
ということで、家庭料理や地域の食材を活かしたお手軽メニューとワインとの美味しい関係を堪能するイベントを開催します。

集った人とワイワイしながら、お気に入りのワインや料理との組合せを探してみませんか？  
ワインに対する素朴な疑問にもスタッフが  
お応えいたします。

THE RIAS WINE



## WINE LIST (多少変わる可能性あり)

### Blanc

1. ナイアガラ 2018 / 辛口  
マスカットの様なフルーティーな香りと程よい酸味のフレッシュな辛口
2. ケルナー 2018 / 辛口  
すだちなどの柑橘系の香りとほのかなマスカット香、フレッシュな果実味とキレのある酸味
3. シャインマスカットノーブル 2018 / やや甘口  
シャインマスカットの持つ高貴な芳香と透明感のある味わい、最後の1杯にどうぞ

### Rose

4. キャンベルアーリー ロゼ ドライ 2019 / 辛口  
ベリー系の香りが印象的なジュシーでチャーミングで華やかな辛口ロゼ
5. キャンベルアーリー ロゼ 2019 / やや甘口  
チャーミングかつ軽やかですっきりとした優しい味わい、ワインを飲み慣れない女性におすすめ

### Rouge

6. アンシャンテ 2019 / 辛口  
イチゴや綿菓子を思わせるフルーティーな香り、フレッシュでしっかりとした果実味が印象的
7. ルージュ 2018 / ライトボディ  
干した黒果実の香りとベリーのフルーティな香り、優しいタンニンと果実味

- 参加費 4,000円 (税込) 予約制  
ワイン飲み放題、食事はビュッフェ形式  
(ぶどうジュースやマスカットサイダーもご用意)

- 定員 30名 (立食形式)

- スケジュール (多少変わる可能性あり)

17:30 ~ 開場 / 18:00 ~ 乾杯  
19:00 ~ 神田葡萄園の取り組みを紹介  
19:30 ~ ワインの愉しむコツを紹介  
21:00 ~ お開き

- お申込み

こちらのQRコードから申込みフォームに  
お進みいただき、必要事項をご記入ください。  
※イベント参加者限定で宿泊が2,000円引き！



- お問合せ 箱根山テラス

Tel : 0192-22-7088

Mail : contact@hakoneyama-terrace.jp

## FOOD LIST (多少変わる可能性あり)

地域の食材を使ってご家庭でも気軽に作れるもの、  
作り置きや一部加工食品を活かした時短メニュー  
などをご用意しました。ワインとの相性を色々お試し  
しの上、好きな組み合わせを探してみてください。

- ・ハニーナッツとクリームチーズのバゲット
- ・ワカメと野菜のマリネ
- ・キノコと春菊のくるみ白和え
- ・ヤーコンと人参のきんぴら
- ・ベーコンと青ネギのポテトサラダ
- ・チリコンカン
- ・生姜たっぷり牡蠣の味噌鍋
- ・チキンのバルサミコソテー
- ・イチゴのゼリー

- 地域の食材

蜂蜜：気仙養蜂 / ピーカンナッツ：ゴールドンピーカン  
ワカメ、牡蠣：マルデン水産 / チキン：アマタケ  
生姜：三陸ジンジャー / イチゴ：松田ファーム  
野菜類：陸前高田産

