

# KAIKATEI PRESENTS WINE AND SAKE PAIRING

## 開花亭 ワイン・地酒 ペアリング

開花亭では、旬の食材からインスピレーションを得た料理長の献立に、ワイン・地酒を合わせ、お客さまにお料理とお酒のマリアージュをお愉しみいただくご提案をしております。

Our sommelier combines wine and sake with chef's daily menu inspired by seasonal ingredients, and also proposes guests the marriage of them.

### EXPERIENCE

エクスペリエンス

日本酒 1 種 + ワイン 3 種

1 TYPE OF LOCAL SAKE + 3 TYPES OF WINE

エクスペリエンス＝「体験」と名付けられたこのコースは、福井の地酒 1 種とワインを 3 種ご提案させていただきます文字通りの「お試しコース」です。

This lineup named “EXPERIENCE” is trial course that proposes three types of wine and one type of local sake.

¥ 5,500

### ELEGANT

エレガント

スパークリング・ワイン 1 種 + 日本酒 2 種 + ワイン 3 種

1 TYPE OF SPARKLING WINE + 2 TYPE OF LOCAL SAKE + 3 TYPES OF WINE

エレガント＝「優雅」と名付けられたこのコースでは、アペリティフにスパークリング・ワインをご用意し、日本料理の流れに沿った合計 6 種類のお酒をご提案致します。

This lineup named “ELEGANT” offers sparkling wine for aperitif, and proposes totally six types of wine along Japanese cuisine style.

¥ 9,500

### RICH

リッチ

スパークリングワイン 1 種 + 日本酒 3 種 + ワイン 4 種

1 TYPE OF SPARKLING + 3 TYPE OF LOCAL SAKE + 4 TYPES OF WINE

リッチ＝「豊穡」と名付けられたこのコースは、プレミアムな地酒に、話題の醸造家や産地・品種のワインを加え、お料理一品ずつのペアリングをご提案します。

This lineup named “RICH” starts with champagne, and proposes special local sake of rare items, topic wine of prominent domaine or chateau.

¥ 13,000