
開花亭 ワイン・日本酒ペアリング

ペアリングとは...

開花亭では、その日の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、ソムリエがワインを組み合わせ、お客さまにお料理とお酒の調和をお愉しみいただくご提案をさせていただきます。

また福井は全国有数の「地酒の宝庫」の地でもあります。世界から集められたワインと堂々比肩する「福井の日本酒」の魅力にも、お気づきいただけたら幸いです。

開花亭 ソムリエ 木嶋 祐平

EXPERIENCE

日本酒 1 種 + ワイン 3 種 - ¥4,500

エクスペリエンス=体験という意味のこのコースは、福井の地酒 1 品にワインを 3 種類ご提案させていただく文字通りの「お試しコース」です。

地酒・ワインともに、スムーズネス（口当たりの良さ）を念頭に組み立てさせていただきます。

ELEGANT

スパークリングワイン 1 種 + 日本酒 2 種 + ワイン 3 種 - ¥6,500

エレガント=優雅と名付けたこのコースでは、アペリティフにスパークリングワインをご用意し、日本料理の構成にふさわしい計 6 種類のお酒をご提案させていただきます。

お料理とお酒のマリアージュ（絶妙なマッチング）をご体感されたいお客さまにおすすめです。

RICH

シャンパーニュ 1 種 + 日本酒 3 種 + ワイン 4 種 - ¥8,500

リッチ=豊穡という意味のこのコースは、シャンパーニュに始まり、季節や数量限定の地酒、話題の醸造家や品種のワインを加え、お料理一品一品の合わせたペアリングをご提案致します。

ソムリエのラインナップにより、料理長もあらためてお料理の調整を行なう特別なコースです。

価格には、別途消費税とサービス料がかかります。