

Déclinaison de vin rosé

ロゼワインのデクリネゾン

デクリネゾンとは、フランス語における「語尾変化」を指し、
様々な調理方法で一つの食材を生かす事です。

春を彩るロゼワインは、酸味、旨味など五味が複雑に絡み合い
白のような爽快感、赤のようなタンニンを兼ね備え、
多様な魅力を持っています。料理とのペアリングとして注目を浴びています。

今回、当店ソムリエが、そのロゼワインの魅力を引き出した
特別なドリンクをご用意いたしました。

各¥1,100



ロゼ アグリユーム

(食前酒、オードブルと合わせて)
(Rose, Tonic water, Lemon)

ロゼワインカクテルの定番・グレープフルーツを絞った時のようなほろ苦さ
柑橘を加えロゼのドライ感を最大に引き出したドリンク。



ロゼ ヴェルモット

(オードブル、魚介料理と合わせて)
(Rose, Vermouth, Cherry syrup)

ハーブやスパイスの香り、心地よい苦みのベルモットと
ロゼの果実味との絶妙な調和。淡麗仕上げ。



ロゼ ドランブイ

(魚介、肉料理と合わせて)
(Rose, Drambuie, Lemon)

ロゼの華やかさをそのままに、香草リキュールとの新たな出会い。
ウィスキー由来のモルト香。Alc.高めの香り高いドリンク。



ロゼ ダマスク ホット

(料理全般と合わせて)
(Rose, Damask rose, tea)

ダマスクローズの気品有る香りホットローズティー。
ロゼの上品でリッチな面を引き出した一品。



ロゼ ベネディクティン

(食後酒として)
(Rose, Benedictine, DOM)

ノルマンディーの薬草系リキュールDOMを合わせて甘口に。
ソーテルヌを思わせる、ふくよかな味わい。

※税込価格で表記しております。