

# ラ・ブリーズ 冬の“にき KAISEKI”

「畑からテーブルへ」をコンセプトに

大好評”ソムリエ厳選”「ワイン・日本酒と和食のペアリング」

お料理の一皿ごとに、料理の味わいを一層引き立てる選び抜かれた一杯を組み合わせる「ワイン・日本酒ペアリング」。

ペアリングは四季のメニューに合わせて、ソムリエが厳選してご提案いたします。お料理とワイン・日本酒とが織りなす華やかなマリアージュをぜひご体験ください。

—— にき KAISEKI ¥14,300 ——

—— ペアリング + ¥9,900 ——

湯葉と茸のべっこう餡掛け  
那須メイプルサーモンのかぶら寿司

\*

帆立貝 くらげ 玉葱の香り和え  
海老芋の南蛮味噌掛け  
玉地蒸し 百合根 銀杏  
冬至和え むかご こんにやく 隠元

\*

本日の昆布メ 白子と橙酢のジュレ

\*

ブリ大根の柚庵焼き 丸十甘煮 蓮根酢漬け  
菊花、菊菜、長葱の玉葱ドレッシング和え

\*

冬瓜の煮もの 蟹と生姜あんかけ

\*

季節のシャーベット

\*

本日の魚料理 鍋仕立て 白味噌風味

又は

栃木和牛ランプ肉の低温調理 下仁田葱の和風ソース

又は

特選栃木和牛フィレ肉の塩釜焼き (+ ¥2,200)  
下仁田葱の和風ソース

\*

自家製 白玉ぜんざい

\*

二期倶楽部ブレンドのコーヒー、  
紅茶、ほうじ茶

～ Champagne Tonic ( Original Cocktail ) ～  
Perrier Jouët Grand Brut + Tonic Water +

柚子酒 日本酒仕込 (小山 栃木)

惣誉 山田錦 純米吟醸 生酛仕込み  
(芳賀郡 栃木)

N.V. Henri Giraud Esprit Nature  
( Champagne, France )

2014 月を待つ ココ・ファームワイナリー (足利 栃木)  
2012 Barolo Tenuta Zanassi ( Piemonte, Italy )

2012 Riesling Grand Cru Saering Schlumberger  
(Alsace, France)

2014 Pinot Noir Invivo  
(Central Otago, New Zealand )

2009 那須ワイン メルロー 樽熟成  
(那須塩原 栃木)

2009 那須ワイン メルロー 樽熟成  
(那須塩原 栃木)

1999 Ch. Riussec  
( Sauternes, France )