

7・8月の東御ワインプラン

496

# 八重原ロゼのマリアーージュ

《マリアーージュ》  
ワイン用語では、料理とワインの組み合わせ。  
またその相性。

【お食事】  
おひとり様 **2,750**円(税込)

【ワイン】  
1ボトル **2,800**円(税込)  
(1グループ)  
※必ず1本はご注文下さい。

【食事内容】

## ◆オードブル3点盛り

自家製ベーコンとクリームチーズ  
鶏のガランティーマ  
まぐろの漬け カルパッチョ風

## ◆信州サーモンのマリネ添えサラダ (レモンドレッシング)

## ◆ブロッコリーと海老のペンネ (トマトソース)

## ◆鶏もも肉のマスタード焼き (温野菜添え)

## ◆自家製フォカッチャ

## ◆デザート

### 496(シクロ)ワイナリー様のご紹介

- ・園主が、元プロの自転車競技選手
- ・【シクロ】フランス語で自転車
- ・2019年春 ワイナリー始動
- ・2019年秋に収穫したすべてのワインを  
自社ワイナリーで醸造
- ・2020年春 販売開始

### 496八重原ロゼのご紹介

(ブドウ品種)メルローを主体に  
ほんの少しだけ(ブドウ品種)アルモノワールを  
同じタンクで醸造しています。  
爽やかな酸味とロゼらしからぬ強粘土  
土壌豊かな余韻が特徴です。  
夏にピッタリな爽やかなワインです。

**数量限定ワイン**



**無料送迎いたします。**

- ※ 4名様以上乗車
- ※ 片道30分圏内

— ご予約・お問い合わせ —  
湯楽里館フロントスタッフにお願いします。  
TEL0268-63-4126