

ワインと楽しむ

日本のワインは鍋にも合うんです

広く捉えてみれば和食はそれ自体がニッポンの郷土食。ならば日本のワインだって、立派な地酒と言えるはず。さあさあ、おいしい鍋に美味なる日本のワインを、お試しあれ

蝦夷鹿と旬の茸の
豆乳鍋



グレイス甲州2005
(中央葡萄酒造)

銀座 大野

ぎんざおおの

東京都中央区銀座7-2-20

☎03-3571-4120

🕒17:30～翌2:00(LO)、土・祝17:00～23:00(LO) 📅日(年末年始12/31～1/5位)カード可

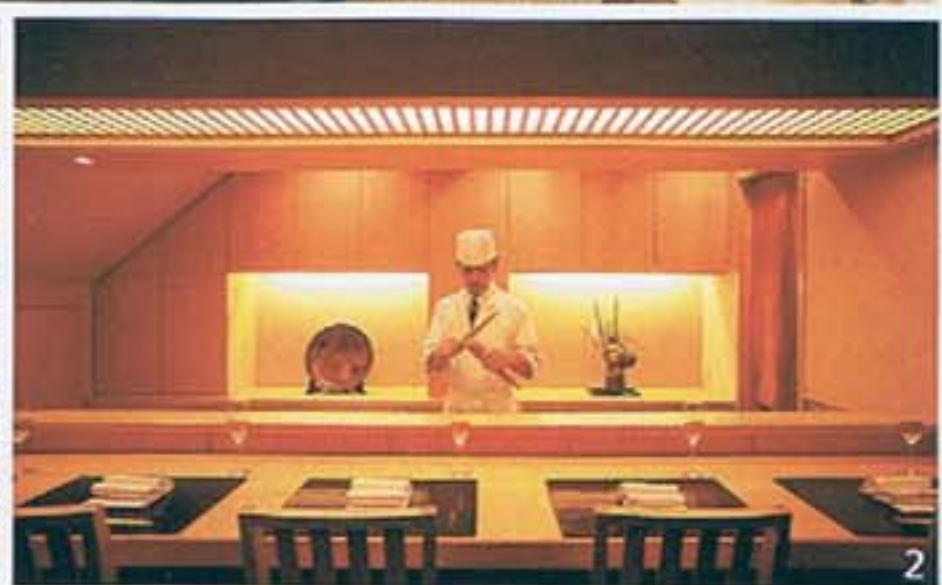
コース6,300円～。21:00～のパーティムは、西京漬けにしたフォアグラや釜炊きご飯などアラカルトも楽しめる。1階はカウンター、2階はテーブル席。ワインは仏産が中心、グラス840円～

複雑な出汁の旨みを 支える、名脇役ワイン

「夏でも鍋が食べたいというお客様の声もあって、通年、鍋料理をご用意しています」と料理長の大野さん。今季は冬ならではの素材を存分に盛り込んだ鹿鍋が登場。鯉ベースの出汁で豆乳を割り、個性的な鹿肉をマイルドにいただくという趣向だ。お相手はミネラル感の豊富なグレイス甲州を。

「このワインは香りが複雑すぎずストレートなので出汁と喧嘩しませんね。フレッシュな風味が薬味や香辛料のように鍋の味わいを引き立てます。料理を陰ながら応援する名脇役とも言えますよ」

鹿肉を豆乳汁でしゃぶしゃぶし、さあいただこう。きつと楽しい夜になる。ワインの瑞々しさが肉の旨みとふくよかな出汁の香りをしなやかにまとめてくれるから。



2
1.鍋(1人前)3,500円、2人前～。鍋の内容は予約時に確認を。4種の珍しいキノコやセリなど、盛りだくさんな具材とともに、塩や胡椒、胡麻だれにつけていただく。ワイン(ボトル)4,725円、国産の中でも一步先を行くポテンシャルの高さ。2.1Fカウンターに立つ大野敏彦料理長。3.穴子の裏白焼き1,000円。西京漬けにした天然穴子に魚のすり身と卵を重ねて焼いている