



JYUK UAN

寿麴庵

with

ソムリエ
柴垣 武氏

一夜限りの
ソムリエナイト

如月 ソムリエナイト 懐石御献立

・ウェルカムドリンクとして
スパークリングカクテル 'ミモザ'

・前菜五品 ・お椀
シャンパーニュ・ピエール・モンキュイ・クールメ・ブリュット

・お造り キングサーモンと莓のカルパッチョ
ドメーヌ・レヌッチ・コルス・カルヴィ・キュヴェ・ヴィニョラ
・ロゼ・2022

・鯖と蓬麩の蒔味噌焼き
ドメーヌ・アルベール・ボクスレー・リースリング・2020

・黒毛和牛ロース石焼き
コレマットーニ・ブルネロ・ディ・モンタルチーノ・2018

・海鮮バラちらし寿司 ・留椀
ファンキー・シャトー・ピノ・ノワール・2019

・島村ファームの摘み立て 莓 ゴルゴンゾーラジェラート添え
抹茶
シャンパーニュ・ジャン・ジョスラン・エキストラ・ブリュット
・オダース・ロゼ



柴垣 武氏

ホテルニューオータニ東京内のフレンチレストラン「ツールダルジャン」のソムリエを経て、酒販店「横浜君嶋屋」の営業課長として、ホテルやレストラン、和食店を中心にワインや日本酒の営業販売を経験。フレンチだけでなく、和食へのワインの提案でも多くのファンを持つ。現在はワインスクール講師として「ワイン」「日本酒」の“二刀流”で講座を持ち、企業向けワイン・和食イベントや資格セミナーも行っている。(株)スカイト・銀座芝濱の飲料統括、シェフ・ソムリエとしても幅広く活躍中。



※写真はイメージです

此度、フレンチだけでなく、和食へのワインの提案でも活躍されている柴垣武ソムリエを寿麴庵にお招きし、ソムリエナイトを開催する運びとなりました。懐石料理特別コースと柴垣氏がペアリングした7種のワインを、柴垣氏の解説とともにご堪能ください。前回に引き続き、柴垣ソムリエとのタグを記念し、特別価格でのご案内とさせていただきます。

懐石料理 寿麴庵一同



ご予約 : 電話 042-649-0608(寿麴庵)

開催日時: 2025年2月28日(金)17時~

場所 : 懐石料理 寿麴庵

(〒252-0174相模原市緑区千木良533)

料金 : 1名様¥30,000 (コース料理、ペアリングお酒、税・サ込)

※キャンセル料: 当日・前日 料金の100%、前々日 料金の50%

送迎 : JR相模湖駅 改札口前より 16時45分出発予定

※ご予約時に要申込 乗り遅れにご注意ください