

## 5月26日 ワーキングディナー メニュー

海の幸 トマトの魅力をさまざまな形で

伊勢海老クリームスープ カプチーノ仕立て

鮑のポワレ あおさ香る鮑のソース

伊勢海老ソテー ポルト酒ソース 米澤モチ麦のリゾットとともに

伊勢茶の香りをまとわせた松阪牛フィレ肉

宮川育ちのワサビを添えて

ミルクチョコレートと柑橘のマリアージュ

コーヒー、紅茶 またはエスプレッソ

---

“清酒” 半蔵 純米大吟醸 (三重県 伊賀)

ヴィラデスト ヴィニュロンズ リザーヴ シャルドネ 2014 (長野県)

“清酒” 瀧自慢 辛口純米 滝水流 (はやせ) (三重県 名張)

シャトー・メルシャン 椀子 (マリコ) ヴィンヤード オムニス 2012 (長野県)

登美ノーブルドール 1990 (山梨県)