



## ゼクト ブリュット 96カ月熟成

+



グラス 890円 (税込 979円)  
ボトル 3,990円 (税込 4,389円)

キリッとした酸味が心地よい、ドイツ産の辛口スパークリングが、にしん料理のおいしさを引き立てます。

## ヴィア デイ マステッリ ソアヴェ

グラス  
790円 (税込 869円)  
ボトル  
3,490円 (税込 3,839円)

イタリア産白ワインのソアヴェが、同じイタリア料理のカルパッチョに、心地よい柑橘感を添えます。



柑橘の香りが  
華々しい前菜

+

## 北海道産にしんのコンフィと いぶりがっこのポテトサラダ

790円 (税込 869円)

北海道産にしんをオリーブオイルとハーブに漬け込み、柔らかく低温調理。提供前に香ばしく皮目を炙ったにしんと、いぶりがっこの燻香がたまらない。

芳醇な旨味が  
たまらない



## Le Bar à Vin 52 × dancyu 北海道の魚介と ワインを楽しもう フェア

2024.10.4 (fri) ~ 10.31 (thu)

「Le Bar à Vin 52」の水野翔太シェフと、食の雑誌『dancyu』が、北海道の魚介とワインを味わうメニューをご提案。

## 北海道産帆立と舞茸のムニエル ケイパーと生ハムのソース

1,590円 (税込 1,749円)

北の冷たい海で育った帆立の貝柱は、肉厚でプリプリの甘さが特徴。舞茸とバターでムニエルにし、生ハムや香草、ケイパー、白ワインを煮詰めたソースと合わせました。噛みしめると旨味があふれ出る口福をぜひ！

## 北海道産水タコの カルパッチョ オレンジとバジル

1,290円 (税込 1,419円)

水タコを贅沢に使ったカルパッチョ。シンプルにレモン、塩、オリーブオイルで下味をつけたみずみずしい水タコに、オレンジの酸味と甘味、ジェノベーゼの香りが爽やか。

秋鮭の持ち味を  
生かした和テイスト

## 北海道産秋鮭と 茨城産レンコンのムニエル 柴漬けのタルタルソース

1,490円 (税込 1,639円)

秋鮭を甘いレンコンと一緒にムニエル。ふっくらした身と上品な脂のバランスに優れた秋鮭は、毎日食べても飽きないおいしさで、柴漬け入りの和風のタルタルソースとの相性も抜群です。



## シルレ ローブ オレンジワイン

+

グラス 890円 (税込 979円)  
ボトル 3,990円 (税込 4,389円)

ボリューム感のある、複雑な味わいの料理には、フランスの芳醇なオレンジワインがぴったり。



## カーヴド ピュイミッソン ルロゼ

グラス 790円 (税込 869円)  
ボトル 3,490円 (税込 3,839円)

秋鮭には、すっきりした酸味が心地よいフランスのロゼワインを。鮭とワインの色を合わせたマリナーージュも粋。



詳しくは  
dancyuWEBを  
ご覧ください。

フェア協力: **ぎょれん**

※写真はイメージです。