

## 7月24日(月)意見交換会メニュー 於 星野リゾート リゾナーレ八ヶ岳

### ～歓迎～ 小さな山梨素材の前菜

とうもろこしのパンナコッタ  
赤坂とまとのパッパコルポモドーロ  
富士川町 富士の介とザバイオーネソース  
甲州地どりのレバームースとシャインマスカット  
河口湖 ふじさんワインラムのウッチェレット

### スパークリングワイン・オレンジ2021年／ルミエール

近年、世界的流行のオレンジワインスタイルのスパークリングワイン。甲州種の果皮と共に醸したワインをベースに、シャンパーニュと同じ瓶内2次発酵で仕上げています。ほのかな苦味が、レバームースやラムを使った前菜によく合います。

### ～アップサイクル～

#### 30種類の野菜と茎や端材

#### 八ヶ岳のイワナをまるごと使ったバーニャフレッタソース

### ソーヴィニヨン・ブラン2021年／シャトー・ジュン

甲州市勝沼町産のフランス、ロワール地方原産の品種、ソーヴィニヨン・ブランを使ったフレッシュな味わいの辛口白ワイン。ハーブや柑橘類の香りが、野菜の風味をより爽やかに引き立てます。

### ～伝統～ あわびの煮貝ときゅうりのキタツラ

#### 夏純米吟醸／笹一酒造

県産米の甲州夢山水を精米歩合55%で仕込んだ、夏限定の吟醸酒。煮貝のうま味ときゅうりのフレッシュさが調和したパスタの味わいを、よりクリーミーに、まろやかに引き立てます。

### ～絆～ 北杜市八ヶ岳ジビエ 鹿肉のコトレッタ

#### 47都道府県の素材と共に

### メルロ2020年／ドメーヌ ミエ・イケノ

小淵沢町の南、八ヶ岳の裾野の丘陵地にて、2007年春に3ヘクタールほどの畑でブドウの栽培を始めたワイナリー。自社畑で収穫された、ボルドー生まれのメルロ種を使った赤ワインは、果実味の豊かさから、鹿肉の風味に華やかさを与えます。

### ～季産季消～ 笛吹市一宮の桃とバニラのジェラート すもものソース

### ～ノウフク～ イタリア郷土菓子