



JYUK UAN 寿麴庵

ソムリエ

with

柴垣武氏

お品書き

・ウェルカムドリンクとして
ドメーヌ・デ・ニュグ・ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴ
オー・キュヴェ・スペシャル・2024

・前菜 六品
シャンパーニュ・ピエール・モンキュイ・ブリュット・ブラン
ドゥ・ブラン・キュヴェ・デロス・グラン・クリュ・N/V・
マグナムボトル

・喜知次のワイン蒸し ・お造り
白百合醸造・ロリアン・甲州・ヴィーニュ・ドゥ・ナカガワ・
2023

・鱈と白子の柚庵焼き
ボルドー・アルト・ドゥ・カントナック・ブラウン・2019

・霜降り黒毛和牛の薫焼き
コレマットーニ・ロッソ・ディ・モンタルチーノ・2021

・松葉蟹の蒸し寿司 ・留椀
ドメーヌ・パネレ・シャトー・ヌフ・デュ・パプ・2019・マグ
ナムボトル

・季節の果物 アイスクリーム 抹茶
クロ・ウルラ・ジュランソン・モワルー・2018

一夜限りのソムリエナイト



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「トゥールダルジャン」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。

今回、柴垣ソムリエとの初タッグを記念し、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 : 2024年11月22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 改札口集合 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