

Wine Table Buffet

Recommended Wine Pairing Menu

おすすめワインペアリングメニュー

CHICKEN STEW

Pairing: Cusumano Chardonnay

A rich, velvety cream stew pairs beautifully with this oak-aged Chardonnay. The wine's buttery, toasty aroma and lively acidity elevate the dish's creaminess, bringing out a smooth, well-rounded finish.

チキンシチュー

ペアリング：クスマーノ シャルドネ

まろやかでコクのあるクリームシチューには、樽熟シャルドネのバターやトーストの香り、ほどよい酸味がぴったり。ワインの豊かな果実味が料理のクリーミーさを引き立て、丸みのある味わいの調和が生まれます。



BEEF BOURGUIGNON

Pairing: Beringer Cabernet Sauvignon

This classic dish of melt-in-your-mouth beef and deeply flavored wine sauce finds harmony in the power of Cabernet. Black cherry and cassis notes echo the dish's richness, layering complexity and balance with every bite and sip.

ビーフ・ブルギニヨン

ペアリング：ベリンジャー カベルネ・ソーヴィニヨン

じっくり煮込んだ牛肉の旨味と赤ワインソースの奥深いコクに、カベルネ・ソーヴィニヨンの力強いタンニンと果実味が絶妙に寄り添います。ブラックチェリーやカシスの風味が、料理の濃厚さとバランス良く調和し、味わいに重層的な深みを加えます。



PORCHETTA

Pairing: Mouton Cadet Sauvignon Blanc

Crisp crackling, juicy pork fat, and the fragrance of rosemary and fennel are brightened by the Sauvignon Blanc's zesty acidity and green aromatics. This pairing refreshes the palate while accentuating the herbal notes.

ポルケッタ

ペアリング：ムートン・カデ・ソーヴィニヨン・ブラン

ポルケッタの香ばしい皮目とジューシーな脂、そしてローズマリーやフェネルなどのハーブの香りに、ソーヴィニヨン・ブランのシャープな酸味と青々しいアロマが爽やかに寄り添います。口の中をすっきりリセットしながら、ハーブの風味を引き立ててくれるバランスのよい組み合わせです。



カジュアルダイニング ザ・テラス

LASAGNA

Pairing: Cusumano Chardonnay

The creamy cheese and tangy tomato sauce of classic lasagna are balanced by the Chardonnay's generous fruit and crisp acidity.

ラザニア

ペアリング：クズマーノ シャルドネ

まろやかなチーズとトマトソースの酸味に、シャルドネの豊かな果実味と程よい酸味がよく合います。トマトの爽やかさを引き立てつつ、料理のコクと調和します。



SEAFOOD PAELLA

Pairing: Klumpp Riesling

Brimming with the flavors of shrimp, mussels, and saffron, this paella shines alongside a dry Riesling. Its zippy acidity and fresh fruit notes lift the savory seafood and bring a refreshing clarity to each mouthful.

シーフードパエリア

ペアリング：クランプ・リースリング

エビやムール貝など魚介の旨味と、サフランの香りが豊かなパエリアに、リースリングのシャープな酸味とフレッシュな果実味が爽やかさをプラス。辛口タイプのリースリングが、魚介の甘みと米のコクを引き立てつつ、後味をすっきり整えます。



CHORIZO WITH POTATO TAPAS

Pairing: Pays d'Oc Pinot Noir

The smoky spice of chorizo is mellowed by the soft red berry flavors and gentle acidity of Pinot Noir. Creamy potatoes smooth the edges, tying wine and dish together in an easygoing, flavorful harmony.

チョリソーとポテトのタパス

ペアリング：ペイ・ドック ピノ・ノワール

チョリソーのピリッとした辛味と香ばしさに、ピノ・ノワールの赤系果実のやわらかな風味とほどよい酸味が絶妙にマッチ。ポテトのまろやかさが全体を包み込み、ワインと料理の風味を優しくつないでくれます。



SALMON WITH CHARDONNAY CREAM SAUCE

Pairing: Cusumano Chardonnay

The fatty salmon is complemented by a creamy sauce made with Chardonnay, resulting in a rich and mellow flavor profile. Pairing this dish with a Chardonnay with a buttery texture and gentle oak notes, enhances the overall harmony.

サーモンのシャルドネクリームソース

ペアリング：クズマーノ シャルドネ

脂ののったサーモンに、シャルドネを使ったクリーミーなソースが重なることで、リッチでまろやかな味わいに。同じ品種のシャルドネを合わせることで、バターのようなコクやほのかな樽香が料理とワインの一体感を生み出します。



BBQ BEEF RIBS

Pairing: Dominic Wines Block 1547 Shiraz-Cabernet
(Shiraz 60%, Cabernet Sauvignon 40%)

The barbecue sauce and fall-apart tender beef meet their match in this bold blend. Rich with dark fruit and peppery spice, the wine amplifies the smoky sweetness and deep meatiness, offering a powerful and satisfying pairing.

BBQビーフリブ

ペアリング：ドミニク・ワインズ ブロック 1547 シラズ・カベルネ
(シラズ60%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%)

しっかりとした甘辛いBBQソースと、ほろほろとほどける牛肉のコクには、シラズの濃厚な果実味とスモーキーなスパイス感が絶妙にマッチ。黒胡椒やプラムのような香りが、ソースの甘みと肉の旨味を引き締め、余韻までしっかり楽しめる力強い組み合わせです。



BEEF EMPANADAS

Pairing: Pays d'Oc Pinot Noir

Spiced ground beef in a crispy pastry shell finds perfect balance in the delicate red fruit and gentle acidity of Pinot Noir. It enhances the meat's savory flavors while keeping the palate light and refreshed.

ビーフ・エンパナーダ

ペアリング：ペイ・ドック ピノ・ノワール

スパイスの効いたジューシーな牛ひき肉と、サクッと香ばしい生地の風味には、ピノ・ノワールの繊細な赤系果実の香りとやわらかな酸味が好相性。肉の旨味を引き立てつつ、ワインの軽やかさが全体のバランスを整えてくれます。



BEEF STEAK CHIMICHURRI SAUCE

Pairing: Beringer Cabernet Sauvignon

Juicy beef steak is served with a fresh, tangy, and herbal chimichurri sauce. The Beringer Cabernet Sauvignon wine makes the meat taste richer and brings out the bright flavors of the herbs, ending with a strong and bold finish.

ビーフステーキチミチュリソース

ペアリング：ベリンジャー カベルネ・ソーヴィニヨン

ジューシーな赤身肉のステーキと、爽やかな酸味とハーブの香りが効いたチミチュリソースに、カベルネ・ソーヴィニヨンの凝縮感ある果実味としっかりしたタンニンが見事に調和します。力強いワインが肉の旨味を受け止め、ソースのハーブ感を引き立てながら、余韻までしっかりと楽しませてくれます。

