

肉ソムリエおすすめ！ 魅惑のマリアージュ体験！！

ぴゅあ
神田店特製

燻製肉盛合せ

This goes well with wine.

1,300yen
(税込)

JA全農ミートフーズ自慢のお肉を
桜チップで燻して風味付けしました。
ワインとの相性バツグンなお料理です。
ロースターで良く焼いてから
お召し上がりください。

国産豚バラ、和牛もも肉、
豪州産牛サガリ、国産鶏ハラミの
4種盛り合わせです。

国産豚バラ

和牛もも肉

豪州産牛サガリ

国産鶏ハラミ

PLEASE ENJOY WINE AND COOKING OF OUR
STORE PRIDE TO THE FULL FOOD THAT GOES
WELL WITH ALCOHOL THE BEST MATCH

肉の種類別 オススメワイン

国産鶏ハラミ

国産豚バラ

和牛もも肉・豪州産牛サガリ

トリヴェント
トリブ トロンテス

ピニャマイボ
レゼルバ ビトラル シラー

カロ
アルマ マルベック

アロマとキレのある酸の
バランスが心地よいワイン。
燻製の香りや味を
際立たせてくれます。
鶏肉との相性がとても良い。

スパイスやハーブの
ニュアンスが
スモークした肉との相性
が良く、果実味もあり
食が進みます。

牛肉大国アルゼンチン。
果実の凝縮感と
エレガントな酸味との
バランス感が素晴らしく
リッチで豊かな
マリアージュが楽しめます。



ボトル

3,500yen



ボトル

2,980yen



ボトル

5,500yen

価格はすべて税込みです。