

# ワインとフレンチ の出会い

19:00~ (18:30 受付)  
¥10,000 (ドリンク込・税込)

1月26日 (木)

## あゝ、素晴らしき日本わいん

日本人だからこそ作れる、繊細なワイン。「匠」たちが真心を込めた、本気のワイン。そんな日本わいんが、松葉蟹や寒ヒラメなど、日本海を代表する新鮮な魚介たちと出会い、マリーゴールド・迫川料理長渾身の「和フレンチ」に姿を変えます。今しか味わえない冬だけの美味しさ。ぜひご賞味ください。

4月13日 (木)

## 白ワインの七不思議

フルーティー、フレッシュ、ミネラル感、花のような香り、キレのある…白ワインには、たくさんの表現があるのをご存じですか？そんな白ワインのさらなる「美味しい秘密」を7つお伝えする4月の美食会は、浅利や蛤などの春貝に加え、アスパラや山菜などの芽吹き野菜で春運びます。そしてメインは、やわらかくミルクィな肉質を持つ仔牛肉。白ワインの七不思議と出会い、どんなマリアージュが生まれるのか…ぜひお楽しみに。

7月13日 (木)

## COOL WINE!!

ワインには、それぞれ美味しさを引き出す適温があると言われています。7月に楽しんで頂くのは、冷やすほどに楽しめる、キリリと冷やした「COOL WINE」！そんな爽やかなワインたちと出会うのは、山口の誇る絶品・鱧。そして、日本人を虜にする夏の岩牡蠣。極上の夏タッグを心ゆくまでお楽しみください。

10月19日 (木)

## 南アフリカワインの世界

多民族国家で、虹の國の異名を持つ南アフリカ。様々な知識を吸収し、バラエティーに富んだワインづくりを行い、年々人気が高まっています。南アフリカワインの魅力に既にハマっている方もそうでない方も、「出会えてよかった」そう思えるワインをご準備致します。魅力あふれるワインと出会うのは、たっぷりと脂がのった極上のどぐろ。そして、まるやかな口当たりとジューシーなコクが特徴の鴨肉。とっておきの秋の味覚、ぜひご賞味くださいませ。

マリーゴールド山口 山口市亀山町7-1  
TEL 083-928-8100 LINE 登録はこちらから➔

