

熊本ワインファーム メーカーズディナー

2025. 6.20 Fri ※要予約

開宴 18:30 (開場 18:00)

熊本の豊かな風土を味わう「熊本生まれのワイン」をお楽しみください。



会場

ホテル日航大分 オアシスタワー 21 階
フレンチレストラン Ciel Azur シエル・アジュール

料金

お一人様 12,000 円

One Harmony 会員料金 10,800 円

内容

フランス料理のスペシャリテコース
& 熊本ワインファームのワイン 5 種

[冷前菜 / 魚料理 / 肉料理 / デザート / パン / コーヒー]



5 種の熊本ワインファームのワインのご紹介

※下記のワインは各 1 杯ずつのご提供となります。

○醸音デラウェアスパークリング 2023

このワインは国内産ブドウ 100% で醸造したガス注入タイプの辛口スパークリングワインです。

○醸音デラウェア 2023

軽やかな酸味のドライな味わいで和食とも相性のよい万能な白ワインです。

○菊鹿シャルドネ NV

白桃、熟したリンゴ、オレンジの花、そして樽由来のバニラのような香りが感じられ、しっかりとした味わいの白の辛口です。

○菊鹿カベルネクレール 2020

2019 年収穫の菊鹿町産カベルネソーヴィニオンを 100% 使用したロゼワインです。

○菊鹿メルロ樽熟成 2020

チェリーの赤い実の豊富な果実香、しなやかな渋みのバランスの良い熟成タイプのワインです。



特別ゲスト

熊本ワインファーム株式会社 取締役兼製造統括部長 西村 篤氏

2009 年に入社し、アシスタントワインメーカーとしてカリフォルニア・ナパの経験豊富なワインメーカーの指導を受けながら、ワイン醸造と契約栽培指導に携わる。2017 年にニュージーランドでワイン造りを経験し、ワインメーカーとして製造部門の責任者に就任。2018 年は自社農地を取得し自らもブドウ作りをスタート。2020 年には取締役役に就任し、ふたつのワイナリーの製造部門を統括しながら、熊本スタイルのワイン造りに取り組んでいる。

※表記料金は消費税・サービス料が含まれております。※本イベントは、満席になり次第、販売を終了させていただきます。※メニューは予告なく変更する場合がございます。※写真はイメージです。

