



夏のMariage マリアージュ

ソムリエがセレクトしたフランス産ワインとフレンチコース

要予約 2026年 6/27(土)・28(日)

[営業時間] 17:30 ~ 21:00

※17:30 ~ 19:00 のお好きな時間でご予約いただけます。

選べる3つのコース

2時間のフリーフロー + フレンチコース

※フリーフローは「スパークリングワイン」と「白ワイン」のみです。

お一人様 15,000円 One Harmony会員料金 13,500円

3種のワインを1杯ずつ + フレンチコース

お一人様 12,000円 One Harmony会員料金 10,800円

3種のノンアルコールワインを1杯ずつ + フレンチコース

お一人様 10,000円 One Harmony会員料金 9,000円



ソムリエ 小笠原のおすすめ

ブルゴーニュ・アリゴテ ティエリー・モルテ



アリゴテの概念を覆すほどの高い品質で、シャルドネにも引けを取らない品格が見事に表現されています。色調は、透明感のある淡いイエロー。グレープフルーツやレモン果皮の爽やかな香りに、アリゴテらしいフレッシュな酸。そして、余韻に広がるハーゼルナッツの深みある風味を、ぜひ心ゆくまで味わってください。

ソムリエール 二宮のおすすめ

シャトー・ド・ペズ

サン・テステフの粘土質土壌が育んだ力強さは今、シルキーなまとまりを見せています。ひときわ目を引く【マグナムボトル】は、存在感のみならず、ゆっくりと時を重ねたことでしか到達しえない円熟味を湛えています。このワインにぴったりの『クイーンビーフ』のグリルと共に、格別なひとときをお過ごしください



シェフ 安部より今回の料理について

佐伯産真鯛やイサキ、日田山椒、豊の香クイーンビーフなど厳選食材を繊細に仕立て、ワインとの調和が生み出す奥深い味わいをご堪能いただけます。特別なひとときをぜひお過ごしください。



ワイン ソムリエがセレクトしたフランス産ワイン3種

スパークリングワイン

クレマン・デュ・ジュラ・ブリュット・ブラン・ド・ブラン NV / グラン

白ワイン

ブルゴーニュ・アリゴテ 2022 / ティエリー・モルテ

赤ワイン

シャトー・ド・ペズ 2016 マグナムボトル (1500ml)

料理 安部シェフがお届けするフレンチコース

- 昆布でマリネした佐伯産真鯛 柑橘とハーブ 初夏の菜園風
- イサキのポワレ 日田山椒の香るソース
- 豊の香クイーンビーフのグリル 赤ワインソースに大分県産熟味噌を合わせて
- ワイングラスに飾ったデザート ● パン ● コーヒー

※表記料金は消費税・サービス料が含まれております。※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。

ホテル日航大分 オアシスタワー
21F フレンチレストラン Ciel Azur

ご予約
ご問合せ

tel. 097-533-6109

[24時間自動電話応答サービス 050-3196-3784]

詳しくは
公式HP
を Check
▶▶▶

