

本マグロフェア

MAGURO FAIR

本マグロを使用したお料理と、相性抜群のペアリングワインをご用意いたしました。
こちらのメニューに記載されているお料理とワインの組み合わせでお選びいただくと
単品価格よりお得にご注文いただけます。

ペア
で
お得!

🍴 FOOD 🍴



本マグロとアボカドの
タルタルを添えたブルスケッタ

単品価格 (1枚) 700円 セット価格 (1枚) 600円

サクッとしたパンと本マグロの甘み、
アボカドの濃厚な旨みを堪能できます。
熱々のうちに手でお召し上がりください。
最初のお料理の一品として
甘口の白ワインが食前酒としておすすめです。

🍷 WINE 🍷



アロマエスパニョール・モスカテル (甘口)

単品価格 (グラス) 900円 セット価格 (グラス) 800円

香りは新鮮なぶどうのアロマを示し力強く、
繊細でエレガント。
まるでドライフルーツを感じる様は
前菜や、魚介類、デザートに最適な
甘口の白ワインです。食前酒としておすすめです。



本マグロのカルパッチョ
アボカドと長芋のカプレーゼ風

単品価格 1,800円 セット価格 1,680円

本マグロ、アボカド、長芋を
イタリアの代表的な前菜「カプレーゼ」に
見立てて仕上げました。
わさび風味のドレッシングが食欲をそそります。
すっきりとした白ワインがおすすめです。



パープル・レイン (やや辛口)

単品価格 (グラス) 900円 セット価格 (グラス) 800円

紫色の秘密は抗酸化作用のある「チヨウマメ」
という植物。自然由来の色素によって
偶然出来上がった紫色の白ワインです。3種類の
ぶどうを使用しており、りんごや柑橘系の香り
をお楽しみいただけます。後味にコクを感じる
苦みがあるため、すっきりと飲むことができます。



本マグロのタリアータ
モッリーカとアグロドルチェを添えて

単品価格 2,500円 セット価格 2,100円

本マグロのソテーをミディアムレア状に仕上げ
ました。モッリーカというイタリアのシチリアで
よく使われるパン粉と食べたり、そのままでも
美味しく召し上がることができます。芳醇な香り
をお楽しみいただける赤ワインがおすすめです。



パッソローネ・アッパッシメント (辛口)

単品価格 (グラス) 900円 セット価格 (グラス) 800円

大きな一歩の意味を持つパッソローネ。
発行させたワインをオーク樽で6か月熟成させた、
凝縮感のある芳醇な香りと味わいが特徴的です。
ソテーした魚介類のほかに、お肉やジビエ、
チーズとの相性が抜群です。

