

2016年6月14日
16034

GRANDE POLAIRE の星に願いを込めて 女性ワイン醸造家おすすめワインとのマリアージュ 七夕特別メニューを期間限定で販売！ ～七夕当夜は女性ワイン醸造家2名によるスペシャル対談～

「Joy of Living－生きている喜びの提供－」を企業理念に、ビヤホール・レストランなどを運営している株式会社サッポロライオン（本社・東京都中央区、社長・刀根義明）は、日本ワイン「グランポレール」のコンセプトショップである「GRANDE POLAIRE WINEBAR TOKYO（グランポレール ワインバー トキョー） 銀座コリドー街店」において、2016年6月20日（月）から7月7日（木）まで、「七夕」にちなんだ特別メニューを販売します。

また、七夕当日の夜である7月7日（木）19：00より、「グランポレール」の女性ワイン醸造家2名によるスペシャル対談も予定しています。

【実施店舗】

GRANDE POLAIRE WINEBAR TOKYO 銀座コリドー街店

住所：東京都中央区銀座 8-2 先 銀座コリドー街 1F

電話：03-3575-5222

営業時間：月～土 17：00～23：30

日・祝 17：00～22：30

URL：<http://r.gnavi.co.jp/3njrr39e0000/>



【期間限定 七夕特別メニュー】

天の川に隔てられた彦星と織姫が、年に一度に会えるという伝説にちなんだ、古くからおこなわれている日本のお祭り、「七夕」。短冊に願いを書いて、彦星と織姫星に祈るロマンチックな星にまつわる風習です。

日本ワイン「グランポレール」のブランドマークである星には、**日本ワインの星になりたい**という夢と願いが込められており、七夕の夜に楽しむにはぴったりのワインです。

星にまつわる「七夕」と日本ワイン「グランポレール」が織りなす期間限定の七夕特別メニューは、女性ワイン醸造家がおすすめするワインとのマリアージュでお楽しみいただけます。

【販売期間】2016年6月20日（月）～7月7日（木）

★7月7日（木）に限り、「七夕特別メニュー」全品 777 円！



★海老とアボカドのディルマヨソース 白ワイン風味 (980 円)

ハチミツで甘みを、ワインビネガーで酸味を、ディルのみじん切りで爽やかさをプラスした海老マヨです。七夕が蟹座（6/22-7/23 生まれ）にあたることから、盛付けにはカニを使うといった遊び心も。オールドヴィンテージの甲州の複雑な味わいとのマリアージュをお楽しみください。

マリアージュワイン：モンイストワール甲州 1999



★甲州健味鶏とパイナップルのフリカッセ

(850 円)

甲州健味鶏のフリカッセ（クリーム煮）の濃厚な味わいを、パイナップルと長野シャルドネの爽やかな酸味がスッキリさせてくれる逸品です。

星型に切られたパイナップルが、彗星と織姫のようで、見た目にも楽しませてくれます。

リアージュワイン：長野シャルドネ



★岡山県牛窓産ジャンボマッシュルームの肉詰め香味焼き

(1,500 円)

超肉厚なジャンボマッシュルームは、果実味豊かな岡山マスカットベリーA 樽熟成との組合せがぴったりです。

リアージュワイン：岡山マスカットベリーA 樽熟成



★熟成マグロとペコリーノチーズのカルパッチョ仕立て

(980 円)

一ヶ月低温熟成したマグロは赤ワインに負けない旨味があり、柔らかなタンニンと華やかな香りの余市ピノ・ノワールと絶妙にマッチ。

リアージュワイン：北海道余市ピノ・ノワール

※本リリース掲載価格は全て税抜価格です。

【七夕当夜は女性ワイン醸造家によるスペシャル対談】

7月7日（木）19：00より、「グランポレール」が誇る女性ワイン醸造家、久野靖子と青山晴菜のスペシャル対談を予定しています。

女性ワイン醸造家ならではの視点で、「グランポレール」の魅力やワインづくりの醍醐味、「グランポレール」と料理のマリアージュについて語ります。

日本ワイン「グランポレール」と料理を味わいながら、2人のトークをぜひお楽しみください。



以上

この件に関するお問い合わせは、下記までお願いいたします。

報道関係の方	経営戦略部（西村礼佳） TEL：03-6222-5183 / E-mail：sln.kouhou@sapporo-lion.com
一般の方	お客様相談センター TEL：0120-848-136