



HACHINOHE
PARKHOTEL

阿部ソムリエと過ごす

クリスマスディナーコース シャンパニユ・パルメと マリアージュ



2024
12/25 水

START 18:00～

[会場] 3F ロイヤルホール

お一人様
20,000円

お料理・お飲物付(消費税・サービス料込)

※画像はイメージです。

阿
ソ
ム
リ
エ
誠



Palmer & Co
CHAMPAGNE

2002年第3回全日本最優秀ソムリエコンクールで優勝し、同年の全日本最優秀ソムリエとなり、2004年第11回世界ソムリエコンクールの日本代表に選出される。

■一般社団法人日本ソムリエ協会常務理事

■令和2年度 卓越した技能者(通称「現代の名工」)受賞

- ◆ 本日のチーズ
- ◆ クリスマス カナッペ
- ◆ テリーヌ・ド・ポワソン オーシャン風
- ◆ スープ ミネストローネ パイ包み焼き
- ◆ 甘鯛のソティバルサミコソース
- ◆ 聖夜の夜のローストビーフ

- ◆ リースサラダ
- ◆ フォンダンショコラとヨーグルトのシャーベット
イチゴのサンタを添えて
- ◆ コーヒー
- ◆ パン

提供シャンパニユ

◆ ブリュット・レゼルヴ
最高級のテロワールを厳選して造られたフラッグシップシャンパニユ。

◆ ブラン・ド・ノワール
ピノ・ノワールとムニエを絶妙なバランスでブレンドしたモダンなブラン・ド・ノワール。

◆ ブラン・ド・ブラン
モンターニュ・ド・ランス地区のプルミエ・クリュのヴィレル・マルムリイとトレバ依のシャルドネが主体。

◆ ロゼ・ソレラ
傑出した果実味と繊細なスパイスの香りが融合したユニークなシャンパニユ。40年以上原酒を継ぎ足し続ける手法ソレラで熟成したリザーヴワインをブレンド。



お問合せ・ご予約は八戸パークホテル

tel.0178-43-1111



MIYAGO
HOLDINGS