

解禁になった赤・白・スパークリングロゼワインに  
今回は、「初搾り」純米吟醸 義左衛門の新酒もご用意。  
心ゆくまで新酒をお楽しみいただけるディナーです。

# ボジョレーヌーボーを 楽しむ夕べ

2017  
11/16 木 17 金 18 土  
PM7:00~

■会場

フレックスホテル 2F

レストラン *Le Soleil*

■お一人様

6,500円 (税込)

■申込方法

予約制となりますので  
下記の電話にてお申し込みください。

## ディナーメニュー

オードブル

ズワイ蟹とハウレン草のキッシュ  
ノルウエーサーモンのタルタル  
カモの冷製マロン添え

スープ

カブのポタージュスープ

魚料理

金目鯛のポアレ ピンク海老添えレモンバターソース

肉料理

国産牛ロースのカットステーキ ヴァンルージュソース

デザート

季節のデザート

◆パン

◆コーヒー

●お問合せは



## フレックスホテル

TEL0598-52-0800 FAX0598-52-0140

松阪駅から徒歩5分。  
300台無料駐車場完備。  
松阪市中央町36-18

ホームページ <http://www.flex-hotel.co.jp>



【赤ワイン】

**ボジョレーヌーボー・ヴィエイユ・ヴィーニュ 2017**

(限定商品)

ガメイ100%、ミディアムボディ

軽やかでフレッシュな印象に加え、凝縮感のある複雑な個性が楽しめます。

**ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーボー・ベレール 2017**

(限定商品)

ガメイ種、ミディアムボディ

フレッシュな赤い果実のフレーヴァーの中に凝縮感や力強さがあり、優雅な余韻も楽しめます。

【白ワイン】

**マコン・ヴィラージュ・ヌーボー 2017**

シャルドネ100%、酸味とフルーティで上品な果実味が楽しめます。

【スパークリングロゼワイン】

**ロゼ・ガメイ・スパークリング 2017**

飲みやすいやや甘口スパークリングワイン

【日本酒】

**酒米「五百万石」を使用じっくりと丁寧に  
醸した純米吟醸酒。**

しぼりたてのお酒をそのまま直ぐに瓶詰めした、今期最初に蔵出しの義左衛門です。さわやかな香りと、みずみずしい味わいのお酒です。