

## 〈ワイン賞味会〉

信州桔梗ヶ原ドメヌ・コーセイ 味村興成氏セレクト ペアリングワイン4種付  
素材で巡る北海道、雪解けの美味を味わう

3月24日(火) 開宴時間：18時30分（開場時間：18時）1名様 **44,000**円  
(税・サービス料込)



ドメヌ・コーセイ  
味村興成

流水の下で身が詰まった「流水明け毛蟹」、  
冬の海で脂を蓄えた旬の「キンキ」など海の幸に加え  
十勝や富良野の大地の味を軽部シェフがコースに仕立てました。  
創業100周年記念ワインを手がけるドメヌ・コーセイ味村氏のお話と共に、  
素材で北海道を旅するような魅力の食体験をお届けします。



銀座アスター本店 調理長  
軽部展章

- 到来菜 オホーツク海産流水明け毛蟹とふかのひれの和え物
- 前菜 十勝ポークと五種の北海道産野菜の強火蒸し  
北海道産食材の三種盛り前菜
- 大菜 北寄貝のあっさり炒め  
富良野和牛の塩釜焼き  
寒締めちぢみほうれん草のスープ  
北海道産キンキの煮込み
- お食事 北海道のそらきらりの黄金炒飯
- デザート 北海道産ゆき苺の中華風チーズケーキ  
タピオカとココナッツアイス入り夕張メロンソーダ

※メニュー内容は食材の仕入れ状況などにより変更になる場合がございます。

### ペアリング ワイン

#### 乾杯

シャトー・メルジャン スパークリングワイン

日本ワインのパイオニアブランドが国産ぶどうにこだわった  
スパークリングワインを前菜に合わせてセレクトします。

#### お料理とともに

ドメヌ・コーセイ ロゼワイン 1種

2025年ヴィンテージを、リリース直後にいち早くご紹介します。

ドメヌ・コーセイ 赤ワイン 2種

Japan Wine Competition (日本ワインコンクール)2025にて  
金賞を受賞したワイン。

銀座アスター創業100周年を記念し、  
銀座アスターオリジナルワインを初披露します。

※ワインは変更することがございます。



### ドメヌ・コーセイ

シャトー・メルジャン 勝沼ワイナリーで  
醸造責任者を務めた味村興成氏が  
2019年に信州桔梗ヶ原ワインバレーに  
開いた新鋭ワイナリー。  
メルロにこだわり抜いたワイン作りが  
注目を集める。

メニューの詳細等お気軽にお問合せください。

予約担当：森田・筒井 Tel.03-3563-1011



HPはこちらから

中国名菜  
銀座アスター 本店