

Wine Pairing / Non-alcohol Pairing



当店では自信を持ってワインペアリング、またノンアルコールペアリングをお勧めしております。

日本ワインや日本人の醸造家によって造られるワイン、日本茶などを取り入れた、日本の食材にこだわりを持つシェフ後藤祐輔の料理に寄り添う構成に仕上げしております。

ソムリエ上田博也の人並み外れた知識量、多くの経験により洗練され卓越したマリアージュ技術、そしてどんな心にも寄り添うおもてなしの心・・・

これらが交わる時、新しい美しさが生まれます。

季節の随に移りゆく彼の選ぶその滴と共に、私たちがまだ味わったことのない感動を、視覚、嗅覚、味覚で存分にお楽しみいただきたいと存じます。

We strongly recommend you a wine pairing and non-alcohol pairing.

Our sommelier, Hiroya Ueda, composes the menu with Japanese drinkables like wine and tea to marry our chef's cuisine with special attention to Japanese ingredients.

His extraordinary knowledge amount, the sophisticated technique of Mariage that he got from long experience, and the flexible Japanese OMOTENASHI mind...

Some beautifulness come out when these get together.

Along with the change of the seasons, the drops that he chooses also change. Please enjoy a strong impression that you have never have before with the sense of sight, smell and taste.