assh×BILLBOARD PLACE

年末年始のディナーは華やかに 特選ワインと県産食材を使った料理に舌鼓

WINE SHOP ENOTECA ワインショップ・エノテカ

BPwalk·1F TEL.025 (240) 4668





フランス・ボルドー産のシャトー・ラネッサン2014年 3,520円(税込み)



ルイ・ロデレール・コレクション244 9,900円(税込み)

冬の特別なひとときに飲みたい ワンランク上のワイン

800種以上のワインをそろえる専門店のエノテカ。店内には気軽に楽しめるリーズナブルなものから、特別な日に味わいたいリッチなものまで、種類豊富なワインが並ぶ。ワインの知識が少なかったり、何を選べばよいか分からなかったりしても、豊富な知識を持つスタッフが予算やシーンに応じて最適な一本を提案してくれるので安心だ。

「クリスマスのお薦めは、ルイ・ロデレールのシャンパンです。ルイ・ロデレールは、家族経営でワインを造るフランスのメゾン(製造者)。『世界で最も称賛されるシャンパーニュ・ブランド』において4年連続で1位に選ばれています。コレクション244はクリーミーできめ細かい泡立ちとジューシーな果実の風味、かんきつ類を思わせる爽やかな香りが特長です」とソムリエの資格を持つ店長の井沢昭弘さん。ワインに名付けられた「244」は、244回目の調合という意味で、品質の高いブドウが収穫された2019年産の果実をベースに造られている。「基本的に魚

介系の料理に合いますし、意外に相性が良い と思ったのは新潟の郷土食・のっぺ。さまざまな マリアージュをお楽しみください」

また、赤ワインはステーキやビーフシチューなどの肉料理と合わせたい。「フランス・ボルドー産の中では2014年のシャトー・ラネッサンに注目です。経年変化によって渋みが滑らかになり、熟成した味が楽しめます。ワインは注ぐグラスの形状によって味わいや香りが変わります。こちらは底が丸く広がったグラスをお使いください」



FARM TABLE SUZU TP-LF-JINAX

BP2·2F TEL.025(240)4777

新潟の味覚を堪能できる コースとオードブル

ファームテーブルスズは、新潟の食材と食文化を家族三世代で気軽に楽しめるファミリーレストラン。県内の生産者から直接仕入れた旬の食材を積極的に使用し、安心・安全にこだわった料理を提供している。個室やキッズメニューが充実し、子ども連れの来店も多い。店長の三元真凜さんにお薦めのメニューを聞いた。

「冬限定のコースは、温かくにぎやかな食卓に ぴったりのすき焼きがメイン。阿賀野市のブランド 牛・あがの姫牛と三条名物の車麩(くるまふ)などの新潟の食材をふんだんに使っています。味の決め手は、長岡市摂田屋にあるしょうゆ蔵、越のむらさきの『丸大豆二度じこみ』と新潟の地酒をぜいたくに使った割り下(煮汁)です。旬の春菊や白菜、キノコ、トマトなど野菜がたっぷり入っていて栄養満点です」。「新潟ガストロノミーアワード」特産品部門を受賞したオリジナルソースを付けて食べる『農園バーニャカウダ』は同店の名物。ほかに五泉市産のサトイモ・帛乙女(きぬおとめ)の唐揚げなど、計6品が楽しめる。

また、クリスマスにぴったりのオードブルに注目だ。「ご家族やご友人との大切な食事を盛り上げる『冬菜とベーコンのキッシュ』や『だるまれんこんの煮込みハンバーグ』など、7種の手作り料理を詰め込んだカラフルなオードブルです」。こちらはクリスマスだけの特別なメニューで、毎年リピーターが多い人気商品だ。



『SUZU クリスマス オードブル』4人前・6,380円(税込み)。予約受付12/18(月)まで、販売期間12/23(土)~25(日)





店長 三元真凜さん



公式インスタグラム



