



For reservation or inquiries
ご予約・お問い合わせは

Tel:03-3505-1427

(Direct / 11:30a.m. - 8:30p.m.)

Unkai Japanese Restaurant 日本料理 雲海 3FL.



 **tripadvisor**



 **食ベログ**

ANA インターコンチネンタルホテル東京
〒107-0052 東京都港区赤坂1-12-33
1-12-33, Akasaka, Minato-ku, Tokyo 107-0052, Japan
Tel:03-3505-1111 Fax:03-3505-1155 www.anaintercontinental-tokyo.jp



GRANDE POLAIRE WINE DINNER

グランポレール ワインディナー

TOKYO

OSAKA

CHICAGO

WASHINGTON

NEW YORK

LONDON

PARIS

MARSEILLE

DUBAI

KOH SAMUI

SINGAPORE

Live the InterContinental life.


ANA
INTERCONTINENTAL
TOKYO



Grande Polaire Wine Dinner

グランポレール ワインディナー

A one-day event where you can enjoy the elegance of Japanese premium wine, "Grande Polaire," through seven different specially selected types of wines from Hokkaido, Nagano, Yamanashi and Okayama that can be paired with Japanese restaurant UNKAI's special menu.

This marvelous pairings of Japanese delicious and premium domestic wines are presented by Koji Aizawa of Grande Polaire Katsunuma Winery. Grande Polaire has achieved excellent grades and garnered awards amongst numerous wine contests in Japan and around the world. Known for its expressive Japanese fruitfulness and embodying Japan's rich culture.

世界に誇る、日本のプレミアムワイン「グランポレール」。日本の豊饒な実りや風土の輝きを表現した、国内外のコンクールで輝かしい成績をおさめるワインです。4つの産地、北海道、長野、山梨、岡山から、日本料理「雲海」の特別メニューに合わせた7種類のワインを厳選しました。グランポレール勝沼ワイナリーの相沢 浩二氏による和の食材と国産ワインの相性についてのお話とともに、そのマリアージュの妙をお楽しみいただく、1日限りのイベントです。ぜひお早めにご予約ください。

10 March 2017 2017年3月10日(金)

■ Door opens 開場 5:00p.m.

* Reservations are accepted for dining between 5pm and 7pm only.
5時から7時の間のお好きな時間にご予約ください。

■ お一人様 ¥18,000 per person

■ 3FL. Unkai Restaurant 日本料理 雲海

■ Tel.03-3505-1427 (Direct / 11:30a.m. - 8:30p.m.)

* Above price includes tax and service charge.

* This offer cannot be combined with any other benefit.

* Cancellation will be accepted until 2 days before the event. Following cancellation charges will be applicable, there after : 20% the day before, 50% on the day, and 100% without any notice.

* Menu may change without prior notice.

* 表記料金はサービス料、消費税が含まれております。

* 他の特典・割引との併用はいたしかねます。

* お席のキャンセルは2日前までにお願いたします。前日よりキャンセル料を申し受けますのでご了承ください。

* キャンセル料は、前日 20%、当日 50%、ご連絡のない場合は 100% 頂戴いたします。

* メニューは変更になる場合がございます。

MENU

「芽吹」～日本の葡萄酒と雲海の春～

事始

蛤寿司 はじかみ
飯端木の芽味噌掛け
鯛の子玉子寄せ 黒豆羊羹
青干し薇束ね 名残雪
菜の花昆布みせ
豌豆豆腐 津合い蟹
きんご搦子真丈射込み
百合根白金団二色茶巾

薄氷

苺椀 薄葛仕立て
雲丹 蝦夷鮑 独活 若布 口、木の芽

春寒

名残の鰯 近海本鮪 叩き鞘巻き海老
芽物いろいろ 有東木の山葵 土佐醤油

草木萌え

鯖と早掘り菊挟み焼き 粉唐墨 地木の芽
山牛蒡きんぴら 紅白梅花酢取り (蕪・人参)

春霞

海老芋山吹揚げ 蓮根路の臺餅
霞餅掛け たら芽 生姜

野焼き

京鴨といろいろ葱のすきやき 四万十青海苔
九条葱 白葱 淡路新玉葱 黄味卵 黒七味

春曉

鯛の胡麻茶漬け 薬味 山葵
土瓶で濃い緑茶

桃笑う

軽井沢桃薫苺と抹茶醍醐 名残雪とこおり餅

WINE

Grande Polaire Koshu Sparkling 2015
甲州スパークリング 2015

Grande Polaire Hokkaido Dry Kerner 2015
北海道ケルナー辛口 2015

Grande Polaire Nagano Furusato Vineyard Chardonnay 2015
長野古里ぶどう園シャルドネ 2015

Grande Polaire Hokkaido Yoichi Pinot Noir 2013
北海道余市ピノ・ノワール 2013

Grande Polaire Azuminoikeda Vineyard Merlot 2014
安曇野池田ヴィンヤードメルロー 2014

Grande Polaire Okayama Muscat of Alexandria Aromatic Blanc 2015
岡山マスカット・オブ・アレキサンドリア 2015

Grande Polaire Hokkaido Yoichi Noble Rot 1994
北海道 余市 貴腐 1994 (非売品)

