



# ソムリエセット Menu

【価格】 ボトルワイン価格 + ¥1,500

## OPERA

Modern Chinese Restaurant

18:00 ~ 23:00

FOOD オーダーストップ 22:00

タパスオーダー  
ビュッフェ

下記より好きなタパス（おつまみ・サラダ・冷製料理）を何度でもご注文頂けます。

### ■ おつまみ

人参と白菜の豆板醤和え

キャベツの辣油和え

スパイシー枝豆

椎茸タルタルのフライドポテト

バーニャカウダ

ザーサイの浅漬

ピーマンの肉甜面醬添え

白身魚の辛子炒め

OPERA 風トリッパ

### ■ サラダ・冷製料理

白菜とブロッコリーのチャイニーズサラダ

中華風ポテトサラダ

白身魚と揚げナスの紹興酒マリネ

サバのプロヴァンス風

雲白肉 グレープフルーツと甜醬油

大分産ハーブ鶏の棒棒鶏

大分産ハーブ鶏の四川風よだれ鶏

- ・当セットご利用時は、ボトルワインを1本以上ご注文をお願い致します。
- ・グラスワインでのオーダーはできません。
- ・お料理のオーダーは何回でも可能ですが、1回につき3品ずつとなります。

おすすめ  
ボトルワイン

おすすめのボトルワインメニューです。  
別冊のワイングラントメニューも御覧ください。

〈各種タパスに幅広く合うドライな口当たりのスパークリング〉



クエルチオーレ レッジャーノ  ランブルスコ セッコ メディチ  ランブルスコ・サラミーノ種

フレッシュなフルーツがたっぷりと凝縮された味わい。ストロベリー、バラのような華やかな香りが、ほろ苦く甘い味わいの中に溶け込んでいる。しっかりとしたタンニンとドライな口当たりです。

Bottle ¥3,000  
税込

〈中華料理に良く合うさわやかなロゼ〉



オノロ ベラ ロサド  テンプラニーリョ50%  
シラー50%

キリッとした心地良い酸のあるさわやかな味わい、親しみやすく飲みやすいワイン。赤い果実やチェリーのフレーバー、さらにイチゴやスイカを思わせるフレーバーも感じられます。

Bottle ¥3,200  
税込

〈スパイシーな料理にあうエレガントな白〉



ホームクリークワイバラ  ゲヴェルトトラミネール 100%

エレガントなスタイルのゲヴェルトトラミネール。華やかな花の香りや柑橘類のアロマを持ち、スパイシーな風味が特徴。ニュージーランド、ワイバラ地区のグッドに富んだ白ワインです。

Bottle ¥3,500  
税込

〈魚料理に特に合う心地よい刺激の白〉




コンウンパール アルバニーリョ  アルバニーリョ種100%

マンダリン、オレンジの花、洋梨や白桃のアロマ。美味しく心地よい刺激のあるパンチの利いたワイン。この品種の特徴の塩味は控えめです。

Bottle ¥3,800  
税込

〈肉料理や中華全般にマッチする爽やかな酸味と甘みの赤〉



グフォ メルロ  メルロ100%

黒果実のしっとりとした香りは控えめですが口に含むと心地よいボリューム感。カシスやベリー系の酸味にマーマレードジャムの爽やかな甘みは中華との相性が抜群です。

Bottle ¥3,500  
税込