

クルーズ2日目は
ワインDAY



2日目の
夕食は
ボージョレで
乾杯

田崎真也 トークショー

11月17日(木) 午後予定

**和食とワイン
チーズと日本酒**

ワインでめぐる世界一周 9種類のテイスティング

ソムリエ田崎真也が選定したワインとフィンガーフードで楽しむ

ワイン/国・ブドウ品種	フィンガーフード
フランス ミュスカデ	● イカのセビーチェ
イタリア サンジョベーゼ	● サイコロステーキ 粒マスタード
スペイン アルバリーニョ	● タコのオイル焼き パプリカ
ドイツ リースリング	● 鶏ささみ焼き 山葵
アメリカ ジンファンデル	● たこ焼き とんかつソース
チリ カルメネーレ	● ラム肉 串焼き(シシカパフ風)
オーストラリア シラース	● ビーフシチュー
ニュージーランド ソーヴィニヨン	● スモークサーモン
南アフリカ ピノタージュ	● 焼鳥 タレ焼き

※食材は仕入れの状況により変更となる場合がございます。



田崎 真也 Profile

1958年東京都出身。1995年5月に第8回世界最優秀ソムリエコンクール優勝。国際ソムリエ協会会長を経て、2016年2月より日本ソムリエ協会会長を務める。2019年、G20大阪サミット2019において飲料監修を務めた。



CAVE D'OCCI

無料試飲あり!

カーブドッチワイナリー

目の前にはのびやかに横たわる角田山。広大なぶどう畑に囲まれた一帯にカーブドッチワイナリーはあります。訪れた人々がワイン造りの現場に触れ、ワインやお料理を愉しみ、豊かな時間を過ごしていただけるような空間やサービスを揃えています。

カーブドッチワイナリー今井卓のトークショー

11月17日(木) 午前予定

日本海の風土が育む新潟ワインを語る(予定)

カーブドッチワイナリーの特設コーナーがリドテラスに出現

醸造家 掛川史人がおススメする泡・白ワイン・赤ワインが並びます。

希少価値の高いワインもご用意します(有料)。

掛川史人

(クルーズへの乗船はありません)



ノンアルコール飲料のご用意もございます。

2日間のペアリングディナー ※食材は仕入れの状況により変更となる場合がございます。



11月16日 和食 × カーブドッチワイナリー ★ ペアリングワイン(3種類)

食前酒 ★ ブラン・ド・ブラン スパークリングワイン

蒸し 海老芋の朴葉味噌蒸し
銘柄牛、茸各種

前菜 胡麻豆腐(胡麻餡)/紅葉焼玉子/
バイ貝/数の子/人蔘、薩摩芋

鍋物 蟹鍋～海老の出汁
敷白菜、青梗菜、焼き豚、豆腐、麺、トロリ玉子

刺身 戻り鰹/金目鯛/本鮪
★ ピノ・ノワール 軽やかな赤

お食事
香の物

焼き物 黒ムツの秋果焼き
車海老、小柱、銀杏、柿、無花果、玉葱、酢取り茗荷、酢橘
★ シャルドネノンバリック 酸がキレイな白

お椀 澄まし仕立て
蟹新丈、三つ葉、柚子



11月17日 洋食 × 田崎真也 食前酒はボージョレです。みなさんで乾杯しましょう。

★ ペアリングワイン(3種類)

hors d'oeuvre フォアグラのフラン
栗のエスプーマ、シフレット、
トリュフのパンペルジュ添え、金柑の蜜煮

★ アルザス地方 グラン・クリュ ゲヴェルトツラミネル クロ・ガエンスプロネル
キルシュベルグ・ド・バル 2011年/ヴィルム
Alsace Grand Cru Gewürztraminer Clos Gaensbronnell
Kirchberg de Barr 2011/Willm

soup オニオングラタンスープ
バケット

パン&バター にっぽん丸 特製白パン&グラハムパン

FISH 鱸のグアンチャーレ焼きと
オマール海老テールのベニエ
サフランソース、シトネロ風味のソース、
アスパラガス(ミニ)、ズッキーニ、紫芽、花穂紫蘇

★ ブルゴーニュ地方 モンタニー プルミエ・クリュレ・シャニオ
2016年/ドメヌ・ラ・ルナルド
Bourgogne Montagny Premier Cru Les Chaniots 2016/
Domaine La Renarde

グラニテ 梨のグラニテ

MEAT 牛フィレ肉のカフェドパリ style
赤ワインソース、アンナポテト、黄色人参、
スナップ鞘、インゲン豆、クレソン

★ ルーシヨン地方 コリウール アンスピラシオン・セレスト
2016年/クロ・サン・セバスチャン
Roussillon Collioure Inspiration Celeste 2016/Clos/Saint-Sébastien

デザート ミルクチョコとアールグレイのムース
苺、アップルマンゴ

★ ホットワイン
Vin Chaud

ノンアルコール飲料のご用意もございます。

にっぽん丸 食の祭典～ワインフェス～ 2022年11月16日(水)～11月18日(金)



スケジュール

11月16日 横浜 17:00出港
11月17日 終日航海
11月18日 横浜 9:00入港

□食事回数:朝2回、昼1回、夕2回
□最少催行人員:160名
※感染症の拡大防止、気象・海象、最少催行人員未達、その他の事情(発着地や寄港地の受入状況等)により、
運航スケジュール、イベントを変更または中止する場合があります。
※集合時間は13:00～14:00頃を予定しております。
※最終的な集合時間は、確定書面(クルーズのしおり)でご案内いたします。
※カーブドッチワイナリーの出店は、一部有料イベントとなります。

ご旅行代金 (2名1室利用時大人お一人様)

ステートルーム	デラックスルーム	スイートルーム
スタンダードステート 108,000円	デラックススイート 208,000円	ジュニアスイート 292,000円
コンフォートステート 118,000円	デラックスベランダ 228,000円	オーシャンビュースイート 296,000円
スーパーアツイン 128,000円	デラックスシングル 262,000円	ピスタスイート 342,000円
		グランドスイート 486,000円

●1室3名利用代金と子供代金についてはお問合せください。
※客室をお一人様ご利用の場合にはステートルーム150%、デラックスルーム、ピスタスイート、オーシャンビュースイート、ジュニアスイートは160%、グランドスイートは200%の割増代金となります。

エンターテイナー

猪村 浩之【テノール歌手】

武蔵野音楽大学声楽学科卒業、及び同大学院修了。
1999年よりイタリアに留学。ミラノ音楽院にて研鑽を積む。
2005年7月に新国立劇場にて「ジャンニ・スキッキ」で
二期会オペラデビュー。第17回モンカリエーリ国際声楽コン
クール第二位。二期会会員。



※これはクルーズイベントのチラシです。パンフレットではありません。