



GALA BAR MIZUNO

WINE & JAPANESE DRINKS FOR RELAXING CUISINE

おうち de MIZUNO

WINE & オードブル TAKE OUT

・ オードブルの盛り合わせ(9品) ￥1,500円(税込み)

或る日のメニュー例

- ・ 赤ワインで煮込んだハンバーグ・海老のソテー・ハーブのソース・鰯のマリネ・深谷葱と鴨の生ハム
- ・ 大ぶりシュウマイ・スモークサーモン・筍の煮物・岩手鴨のハツステーキ・ホウボウのポワレ
- ・ シェフをはじめスタッフの感謝の気持ちと愛情はアレルギーを問わず添えてあります。

・ MIZUNO セット ￥4,500円～(税込み)

厳選ボトルワインとオードブルのセット

- ・ 白ワイン(辛口・甘口) ・ 赤ワイン(フルボディ・ミディアムボディ)のいずれかのお勧めワインとオードブルをセットでご用意。

・ さいたまわいの MIZUNO SET ￥4,250円(税込み)

秩父ワインと MIZUNO のオードブルのセット

- ・ 白ワイン: 源作印 甲州 シュールリー
- ・ 赤ワイン: 源作印 低温醸し マスカットベリーA & カベルネソーヴィニヨン

・ MIZUNO セレクトワインをボトル販売いたします。

・ 一例(以下税込み価格)

スパークリングワイン	タルターニ M シリーズ NV	ブリュット	3,000円
シャンパーニュ	ポール・ジェス・ブリュット / G.H. マーテル		4,500円
白ワイン	サント・ヴァン ルーチェ Marc Colin		5,500円
赤ワイン	シャトー セネジャック Haut-Medoc		3,100円

*オーナーソムリエ水野がワイン選びの御手伝いをさせていただきます。

・ お皿 de MIZUNO ￥1,389～(税8%別途)

ご自宅のお皿をお持ちいただければ出来るものは全て盛り付けます

注1) シェフやソムリエ・スタッフの御持ち帰りは出来ません…。

注2) 上記個人的なお誘いには、24時間対応してはおりますが現在各自自粛しております…。

注3) 基本的にオードブルの盛り合わせを盛り付けますが、パンやお魚料理・お肉料理も対応いたします。

*オードブルの内容は当日の仕入れ・シェフの思い付き、シェフの気分によって変わります。

*基本的に当店店頭でお引渡しとなりますが、閑古鳥の繁殖具合、お時間によっては配達も頑張ろうと思います。

*ご来店時にご用意いたしますが、**ご予約頂けますと幸いです。**

*自宅でのワインペアリングのご相談はシニアソムリエの水野が何なりと承ります。

(人生相談はお答えできそうもありません)



TEL : 048-859-3511

埼玉県さいたま市中央区上落合 4-2-23 1階

お時間: 月曜日から土曜日(日曜日・祝日休み・土曜日はディナーのみ)

11:30~13:30(月曜日~金曜日: 時間外応相談)

17:30~21:00(月曜日~土曜日: 時間外応相談)



GALA BAR MIZUNO