Press Release
vol.5
July.2014

小皿料理を豊富にラインナップ。
更に、～フラッと“寄れる頼れる”場所～へ

いよいよ梅雨があけましたね。今頃皆さま、楽しい夏の思い出作りを計画されているところでしょうか。
我々も、スタッフ全員参加のバーベキューパーティを終えたばかり。あとは思う存分、お客様お一人お一人との思いで作りに励む所存です!

さて、今回は我々のコンセプトである、「フラッと“寄れる頼れる”場所」として、皆さまの様々な人生のシーンをお手伝いしたいという願いから、新たな“顔”をご紹介したいと思います。
多くの方がワインと共に料理と空間を楽しんで下さっている中、良いものを知りつくした皆さまから、美味しいものを少しずつたくさん食べたい!という要望も頂いております。
そこで、、ワインに合う小皿料理をグンと増やし、もちろんお一人でも、そして大勢で来て何種類も頼んで頂く等、更にレストランの幅を広げてみようと、新たにタパスのラインナップを豊富にご用意しました。
もちろん、数あるワインから何を頼めば良いか迷ったら、ソムリエ・兒玉（写真）が料理に合わせたとっておきのワインもチョイスさせて頂きます。
少し早めのアペリティフ、たまのお一人ご飯、女子だけのバル的ご飯、二軒目のちょっとご飯、、、などなど、どんな時にでもふらっとお立ち寄り下さい。タパスはひと皿￥350～。
是非、この夏の思い出はCROSS TOKYOで。

ソムリエ兒玉のおすすめワイン&ベストマッチ料理

<PACO & LOLA（パコ イ ロラ）> スペイン／品種 アルバリーニョ
暑くなる季節に合わせて酸味がある爽やかなワインを選びました。
柑橘類、バジル等のハーブの香りでとてもフレッシュなワインです。
best match!!「僕たちのシュリンプカクテル」ミネラル豊富なワインなのでエビを使った料理と。

<DEPPERU（デッペール）> イタリア／品種　ヴェルメンティーノ
夏といえば島のワイン。産地は副料理長が修行していたサルディーニャ島。
イタリアNo.1ソムリエの林基就氏がセレクトしたワインです。
南国のフルーツや白い花の香りが特徴で、ミネラル・酸味・塩味・苦みなどがバランス良く楽しめます。
best match!!「サルディーニャ風　天然鮮魚のエスカベッシュ」産地つながりで間違いなし!

<CHATEAU PESQUIE（シャトーペスキエ）> フランス／品種　グルナッシュ、シラー
フランス、ヴァントゥーでリーダー的存在の生産者。太陽の光が降り注ぐ土地で造る、夏向けワイン。
熟したブルーベリーの香りがあり、果実味溢れるジューシーなワインです。
best match!!「豪州骨付き仔羊」南仏で食べられる仔羊とローヌのワインを是非CROSS TOKYOで。

CROSS
TOKYO