STAR LANE VINEYARD × DIERBERG Estate Vineyard

Winemaker's Dinner

スターレーン・ヴィンヤード × ディアバーグ・ヴィンヤード
メーカーズディナー



SPECIAL GUEST



ジャミン・ディアバーグ氏
オーナー／国際営業部長



タイラー・トーマス氏
CEO／醸造責任者

開催日　2026年11月20日（金）
時　間　18:00会場　18:30開演
場　所　大淀河畔みやちく
（宮崎市松山1丁目1-1 宮崎観光ホテル西館2階）
会　費　お一人様 18,000円（お料理・ワイン・消費税込）
定　員　15名（要予約）

お問い合わせ先　カーヴ・ド・ヴァン エレヴァージュ
0985-89-6022

大淀河畔みやちくとスターレーン・ヴィンヤーズの
コラボイベントです。

提供予定ワイン

2025　スターレーン・ヴィンヤード
ソーヴィニヨン・ブラン ハッピー・キャニオン・オブ・サンタ・バーバラ

2022　ディアバーグ・ヴィンヤード
ディアバーグ シャルドネ

2022　ディアバーグ・ヴィンヤード
ディアバーグ ピノ・ノワール

2019　スターレーン・ヴィンヤード
メルロー ハッピー・キャニオン・オブ・サンタ・バーバラ

2011　スターレーン・ヴィンヤード
カベルネ・ソーヴィニヨン ハッピー・キャニオン・オブ・サンタ・バーバラ

2014　スターレーン・ヴィンヤード
アストラル

お料理

- ご挨拶の一品　宮崎牛とブランドポークのリエット
自家製ブリオッシュの小さいバーガー　エシャロット、粒マスタード、赤ワインビネガー、レモンの皮
- 前菜盛り合わせ　宮崎牛タルタル風、焼き佐土原ナス添え　県産メヒカリのエスカベッシュ
ロールサラダ　宮崎牛小さな天ぷら
- 宮崎牛の一品　希少部位千本カルビーと帆立の朴葉焼き　穂じそ、レンコン
- スープ　鶏の香る茶碗蒸し　宮崎牛しゃぶしゃぶ添え
- 焼野菜　県産ピーマンの炭火焼　都城椎茸
- メイン　特選赤身　厳選ロースの炭火焼　サンタマリア風　赤目里芋ピューレ／ウルデソース
- 御飯物　宮崎牛しぐれ煮、生姜ご飯の出汁茶漬け
- デザート　大淀河畔みやちく特製デザート



ワインお上げお料理の内容は、変更となる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

STAR LANE VINEYARD × 大淀河畔 みやちく × DIERBERG