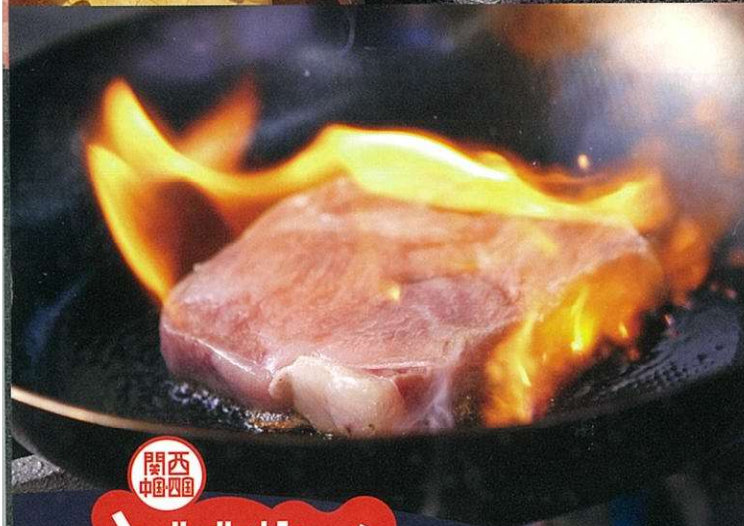


# 肉旅本。



肉を  
食べたいなら、  
宿へ行こう！



関西・中国・四国じゃらん  
2019年10月号 別冊付録

セオリー5

# 美酒とのマリァージュに 酔いしれる!

ご当地牛料理をさらなる味の高みに導くのが  
相性抜群の地酒やこだわりのワイン。  
美味しさの相乗効果で一層味わいが膨らむ!

美酒を  
満喫した  
肉旅人の声

夕食の時間、支配人が別の顔（島根地酒マイスター）として島根の名所や地元の人しか知らないおススメをたくさん教えてくださいました。

のりさん  
男性 / 40代

地酒も美味しく夕食も満足できる品々です。

ひろちゃんさん 女性 / 40代

兵庫県・豊岡市

## オーベルジュ豊岡1925

但馬の美食宿では、ソムリエ推奨のワインと但馬牛を満喫。但馬牛料理はフィレ肉の最高級部位といわれるシャトーブリアンをはじめ、但馬牛尽くし。

☎0120-210-289 (VMG総合窓口) 豊岡市中央町11-22 南北近畿豊岡道日高神鍋高原ICより25分 P8台

### 宿泊プラン

【但馬牛シャトーブリアン】  
幻の極上フィレ肉とマリァージュを堪能!ソムリエ厳選ワイン付全7品  
~10/31 (木)  
3万2076円~4万8708円



但馬牛を一段とおいしくする  
絶品ワインとの幸せな出会い。

より美味しくいただくヒケツ

フランス・ボルドー産ワイン「ブピーユ」  
をご用意。果実味と洗練されたバランス、但馬牛の旨みの調和が見事です。

VMGシニアソムリエ  
初田さん

