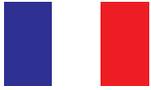


グラスワインメニュー

フランス シャンパーニュ France Champagne



◆ A.R. ルノーブル・キュヴェ・アンタンス・ブリュット

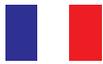
品種：ピノ・ノワール etc

低ドサージュにこだわり、個性を明確に表現した、風味豊かな仕上がり。
クリーミーでキメの細かい泡とキリッとした酸味が特徴。

¥900-



白ワイン



フランス ラングドック

◆ ヴィニウス シャルドネ / ジャン=クロード・マス エステーツ & ブランズ

品種：シャルドネ 100%

¥500-

60%をフレンチオーク樽で熟成。

樽熟成によるヴァニラやトースト香と、パイナップル、ハチミツなどの香り。
ミネラル分が豊富で、柔らかな良質の酸が特長。芳醇な味わい。



スペイン ベネデス

◆ ハニー・ムーン / パレス・バルタ

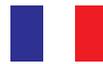
品種：パレリャーダ 100%

¥600-

「恋する二人の甘い気持ち」をイメージして造られたワイン。

その名の通り優しい甘さが特徴。

ポトフや豚スペアリブなど様々なお料理と一緒に楽しめます。



フランス ブルゴーニュ

◆ ブルゴーニュ シャルドネ /ドメーヌ・フェルナン&ローラン・ピヨ

品種：シャルドネ 100%

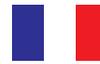
¥700-

綺麗な酸味とミネラル感。

バニラを思わせる樽香は非常にリッチな印象。



赤ワイン



フランス ラングドック

◆ シャトー・ド・コワント シラー

品種：シラー 100%

¥500-

たっぷりとした凝縮感とほんのりスパイシーな味わい。

鹿肉のステーキと一緒にどうぞ！



チリ コルチャグアヴァレー

◆ テラノブレ カルメネーレ グラン レセルバ

品種：カルメネーレ etc

¥600-

カルメネーレは古くはメドックで盛んに栽培、

チリではメルロと混同されていた品種。

驚くほど凝縮した果実味と滑らかさが魅力。



アメリカ カリフォルニア州

◆ イントウ ピノ・ノワール カリフォルニア

品種：ピノ・ノワール etc

¥700-

家族や友達と一緒に楽しむ為に作られたワイン。

ブラックチェリーなどの黒い果実、イチゴジャムのようなニュアンスも。

インパクトのあるラベルにも注目！

◆ グラスワイン 3種のみ比べセット ¥1500-

(上記アイテムよりお選びください)

*のみ比べの為、3種同時に提供いたします。

*価格は全て税込のお値段です。