チェリー、 ラズベリー、 イチゴな どの果実香。滑らかで豊か なタンニンが特徴です。 ALC.13.5% カベルネ51%、カルメネール 28%、シラ-21% ORGANIC おすすめ料理

ローストビーフ、ソーセージ

コノスル オーガニック ¥3,600(税込)



フルボディ

ライトボディ

2022年

パリコシクール 金賞

南フランスのカベルネ・ソーヴィニヨン 100%使用した、豊かな果実味と 程よいタンニンが特徴です。 ALC.14%

おすすめ料理 ステーキ、肉料理 レ・タンヌ カベルネ・ソーヴィニヨン ¥3,200(稅込)

フルボディ

ライトボディ





コート・デュ・ローヌの歴史と風土の恩恵 を受けた『太陽のワイン』です。 甘い果実の香りの優しい味わいです。 ALC. 13.5%

おすすめ料理

タンシチュー、ステーキ、チーズ

マジ・ユヌ・テール

コート・デュ・ローヌ

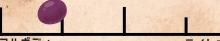
¥4,200(稅込)

木樽で2年、瓶で3年熟成させたグラン レゼルバです。 ヴィンテージワインならでは のまろやかさが、ヴァニラの香りや熟した 果実の風味とともに楽しめます。 ALC.13%

おすすめ料理 ポークジンジャーや和風ハン バーグなど、醤油ベースの お料理に。



ディエゴ・デ・アルマグロ グラン レゼルバ ¥5,200(税込)





柑橘類を思わせる優しくフルーティーで爽や かな香りが特徴。滑らかな口当たりで心 地よい余韻が残ります。

ALC.12.5%

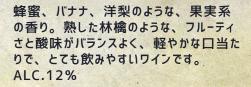
おすすめ料理 サラダ、鶏肉料理

エスト・エスト・エスト テ゛ィ・モンテフィアスコーネ ¥3,200(税込)

フルボディ

ライトボディ





おすすめ料理 生ハム、ローストビーフ、 シーフード料理 シレーネ ビアンコ

¥3,400(税込)

フルボディ

HIE

VINE

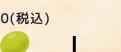


スペイン品種ゴデーリョ85%。樹齢60年 の樹から採取される葡萄を使用していま す。酸味と甘みのバランスの良い、香り 豊かで引き締まった酸味を持ち、本格的 な味わいです。

おすすめ料理 生ハム、ピザ

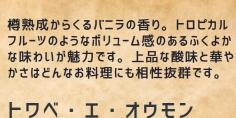
セクロ ゴデーリョ

¥4,000(稅込)



フルボディ

ライトボディ



シャルドネ ¥5,200(稅込)

フルボディ

ライトボディ

まろやかなコクを楽しめる、親しみやすい 軽快なワインをご用意しております。

グラスワイン(赤/白)

¥660(稅込)





CHAMPAGNE AND

ERKLING WINE

Cava Sparkling wine

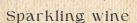
美しく輝く緑がかった黄色。 柑橘系の味わいで、グリーンアップルなど果実の香りを楽しめます。 すっきりと爽やかな味。カバ本来の様々な表情や複雑性と上品な味わいを堪能できる1本です。





プリメ-ル ブリュット・レゼルバ

¥3,800(税込)/750ml



細かな泡がきれいに立ち上がり、マスカット特有の甘い香りが押し寄せます。蜂蜜やぶどう本来の甘さを思い起こさせる果実味に、おだやかな酸味があり、最後にほのかな苦味を感じます。



アスティスプマンテ



¥,2,400(税込)/375ml

¥3,800(税込) /750ml

champagne

ピノ・ノワール、ムニエ、シャルドネの3種類の葡萄の個性がバランスよく調和し、フルーティーな輝きと魅力的な味わい。エレガントな熟成を感じられるシャンパンです。

EI・I・シャント"ソ アンペリアル





¥15,000(税込)/750ml