

Wine

当店おすすめワイン

白ワイン

カーサ・ヴィニコラ・サルトーリ ピノ・グリージョ・オーガニック

ピノグリージョ・イタリア ヴェネト産

イタリアでオーガニックワインの認定を受けたピノグリージョ種のワイン
爽やかな香り柔らかい口当たりと余韻を感じる心地よい苦味が魅力。

合う
お食事

牛すじ煮込み
美コラーゲン豚足
上タン塩・上ミノ

白・辛口

(ボトル) **3,800円**
(税込4,180円)

シャトー・デレスラ トカイ・フルミント・ドライ 白

フルミント主体 ハンガリー トカイ産

ハンガリーの代表的な品種「フルミント」から造られるすっきり
ドライな辛口白ワイン、綺麗な酸と柔らかい口当たり、奥深い果実味が魅力。

合う
お食事

キムチ盛合せ
センマイ刺
チャプチェ・海鮮盛り

白・辛口

(ボトル) **4,000円**
(税込4,400円)

赤ワイン

アジエンダ・アグリコーラ・サン・ルチアーノ トスカーナ・ロッソ

サンジョヴェーゼ/モンテプルチアーノ/チリエジョーロ
イタリア トスカーナ産

鮮やかなルビー色、チェリーやプラムの香りがあり、豊かな果実味と
心地よいタンニンが広がります。お肉にとてもよく合うワイン。

合う
お食事

カルピ・ロース
トモサンカク
ミスジ

赤・ミディアムボディ

(ボトル) **3,800円**
(税込4,180円)

ドメーヌ・ポール・マス ジャン・クロード・マス シラー/ヴィオニエ・レゼルブ

シラー/ヴィオニエ フランス ラングドック&ルーシヨン産

完熟シラーとヴィオニエのブレンド、高い芳香性を持ち、
芳醇な果実味とエレガントさを併せ持つバランスの取れた味わい。

合う
お食事

ロース・シンシン
タン塩
その他赤身肉全般

赤・ミディアムボディ

(ボトル) **4,400円**
(税込4,840円)

デリカート・ファミリー・ヴィンヤーズ 1924・バーボン・エイジド ダブルブラック・カベルネ・ソーヴィニヨン

カベルネ・ソーヴィニヨン主体 アメリカ カリフォルニア産

1924年よりブドウ畑を開墾したデリカートによる禁酒法時代に造られた
ワインへのオマージュシリーズ、バーボン樽で熟成させたスパイシーで濃厚なワイン

合う
お食事

サーロイン
上カルピ・サブトン

赤・フルボディ

(ボトル) **5,500円**
(税込6,050円)