

Wine

当店おすすめワイン

スパークリングワイン



クリテール・ブリュット・ド・ブリュット

ヴーヴ・デュ・ヴェルネ ブリュット エディションブルー NV

クリテール フランス　ブルゴーニュ産

繊細できめ細かな泡立ち。白い花、洋ナシやリンゴなどのフレッシュでフルーティな果実味。
心地よい酸と滑らかな泡との調和を楽しめるグッドバリューな1本です。

白・辛口

(ボトル) 5,000円
(税込5,500円)

白ワイン



バートン・ヴィンヤーズ

メタル ソーヴィニヨン・ブラン

バートン・ヴィンヤーズ 南オーストラリア産

ライムやグースベリー、熟したパプリカのアロマを持ち、クリスピーなライム、
パッションフルーツなどの清々しい果実味とライムの皮のような苦味、長い余韻を持つワインです。

合うお食事：塩レモンカルビ とろろロース

白・辛口

(ボトル) 4,100円
(税込4,510円)

ロッソ・アンド・ビアンコ

ピノ・グリージョ

フランシス・フォード・コッポラ・ワイナリー アメリカ カリフォルニア産

映画界の巨匠が造り出す、日々を豊かに彩るカリフォルニアワイン。
桃を思わせるふくよかな果実のアロマに、爽やかな酸味が魅力。

合うお食事：ネギ塩ロース 海老焼き

白・フルボディ

(ボトル) 5,500円
(税込6,050円)

赤ワイン



クライン・オランジェリー

ピノタージュ

ブティノ SA 南アフリカ　ウエスタン・ケープ産

鮮やかなルビー色から、熟したプラムとチェリーのアロマ。口に含むと、
深みのある黒果実が広がり、余韻にはスモーキーなオークのニュアンスが心地よく続きます。

合うお食事：ササミ ウチヒラ

赤・ミディアムボディ

(ボトル) 3,950円
(税込4,345円)



バートン・ヴィンヤーズ

メタル ザ・ブラック シラーズ

バートン・ヴィンヤーズ 南オーストラリア産

濃厚な色合いでブラックベリーやプラム、ローストしたコーヒー、オーク香のアロマを放ちます。
凝縮した芳醇な果実味と熟したタンニンを持ち、奥行のある濃厚な味わいの赤ワインです。

合うお食事：上カルビ すき焼き風炙りロース

赤・フルボディ

(ボトル) 4,400円
(税込4,840円)



コンティ・ゼッカ

パッショーネ・オーロ アパッシメント

アジィエンダ・アグリコーラ・コンティ・ゼッカ イタリア　プーリア産

樹上で過熟させ糖度・凝縮感を上げたブドウから造られるフルボディの赤ワイン。
凝縮した果実、ドライフルーツのような香りがあり、ジューシーで濃厚な果実の余韻が広がります。

合うお食事：上カイノミ ザブトン

赤・フルボディ

(ボトル) 5,500円
(税込6,050円)