

GLASS WINE

本日のグラスワイン

MENU

※D=デキャンタは約3.5杯分です

SPARKLING



- ① フランス/メゾン アンテッシュ ブランケット・ド・リムー G990
- ② フランス/クレマン・ド・リムー・ロゼ G970
ソムリエおすすめの辛口ロゼ

WHITE



- ① フランス/ドメヌ・ロモニエ・ソヴィニヨン・ブラン G990 D3350
南国フルーツの味わい

- ② フランス/ヴァル・ド・ロワール シャルドネ G780 D2700
フレッシュ果実

- ③ ドイツ/トゥガーナ・キュベ・ヴァイス G690 D2300
ジャスミンやシナモンの香り

ROSE



- ① フランス/フォジエール キュヴェ・デ・シスト・ロゼ G720 D2500
喉の渇きを潤す!

RED



- ① チリ/タラパカ・グランレゼルヴァ カベルネ・ソヴィニヨン G1050 D3800
スパイスかつジューシー

- ② フランス/コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ シラー60% 変化を楽しむ G970 D3300

- ③ ブルガリア/ソリ ピノ・ノワール G780 D2700
チャーミング赤系果実

- ④ ポルトガル/ミート&ミート フローラルでジャミー G690 D2300

SWEET WINE



- ① フランス/ヴァン・ドゥ・ナチュレル ミュスカ・ド・リュネル G720
食後の1杯やデザートとご一緒にぜひ

HOUSE WINE

フランス産の赤・白それぞれをご用意しております G590 D2150

おすすめ ペアリング



- ① ビワと塩マスカルポーネ、カルパッチョ
- ② ハマグリワイン蒸し、アスパラとベーコンフラン
- ③ 真タコとウドのトマトマリネ
- ロゼ シャルキュトリー盛り合わせ、イカ炙りと蒸し赤茄子
- ① 赤身肉全般と相性◎
- ② 鴨ロースロースト、牛モツ煮込み
- ③ ヤングコーングラタン、トマトスパゲティ
- ④ 牛タンとレンズ豆、蝦夷鹿ステーキ