

グラスワイン

Spumante –スパークリング・ワイン–

ジャン・ピエール ロゼ
Jean Pierre Rosé

¥800

チャーミングなチェリーとシトラスの香りが漂います。
とにかく愛らしく、心地よい果実味。
食事のスタートはこの一杯からどうぞ！

● 造り手：デ・ボルトリ



Bianco –白ワイン–

ブルゴーニュ シャルドネ
Bourgogne Chardonnay

¥1,200

フランス・ブルゴーニュはマコネ地区のシャルドネ。
骨格はしっかり、かつ、フレッシュ&フルーティな味わいで、前菜
から魚介類まで通して楽しめる白ワインです。

● 造り手：デュプレ



ソアーヴェ クラシコ DOC
Soave Classico DOC

¥1,000

ソアーヴェ三大巨頭の造り手による見事な味わいの要素が、高い
レベルで調和している。このワインの生産地は、魚介類料理で
有名なイタリア・ヴェネト州だけにマリアージュが楽しみなワイン。

● 造り手：ジーニ



Rosso –赤ワイン–

キャンティ クラシコ
Chianti Classico DOCG

¥1,200

濃い色調、優しい果実味で、程よい酸とフルーティな香り—。
キャンティ・クラシコの資質を全て兼ね備えた逸品で、お肉料理は
もちろん、どんな料理とも合わせやすいイタリアの赤ワインです。

● 造り手：ファットリア・レ・フォンティ



イルピニア アリアニコ
Irpinia Aglianico DOC

¥1,200

イタリア三大ワインのタウラージの造り手として、高評価を受けて
いる。色調が濃く、しっかりしたタンニンの中に力強さと気品を
兼ね備えた味わいはまさにフルボディ！ 鹿・牛肉とのマリアージュ
は最高です。 ● 造り手：サルヴァトーレ・モレッティエーリ



※ワインは別途、リストがございます。スタッフにお申し付けください。