



季節のおすすめワイン

当店の洋食によく合うワインを厳選しました

〈スパークリングワイン〉

Opéra Brut

① オペラ・ブリュ

〈フランス / フレッシュな辛口〉

ブドウ品種: ユニ・ブラン、マカベオ

パリ・オペラ座をイメージした華やかなデザインが印象的なスパークリングワイン。軽快な味わいで食前酒や食事の前半におすすめです。

おすすめ料理: アミューズ、前菜、いろいろコロッケ

| | |
|--------|--------|
| Glass | ¥660 |
| Bottle | ¥3,960 |



〈白ワイン〉

Beringer Founders' Estate Sauvignon Blanc

② ベリンジャー ソーヴィニオン・ブラン

〈アメリカ / フルーティな辛口〉

ブドウ品種: ソーヴィニオン・ブラン

太陽の恵みを受けた完熟ぶどうの豊かさが魅力の親しみやすい味わい。

品種特性のハーブの風味が薬味の役割として料理を美味しく引き立てます。

おすすめ料理: 前菜、いろいろコロッケ、スズキのソテー夏野菜添え

| | |
|----------|--------|
| Glass | ¥880 |
| Decanter | ¥2,640 |
| Bottle | ¥5,280 |



〈赤ワイン〉

Chateau St. Jean California Pinot Noir

③ シャトー・セント・ジーン ピノ・ノワール

〈アメリカ / 余韻の長いミディアムボディ〉

ブドウ品種: ピノ・ノワール

上質なピノ・ノワールの特長である、しなやかな口当たりの上品なスタイル。

渋味が優しいため、前菜からメインディッシュまでお食事を通して合わせやすい赤ワインです。

おすすめ料理: ビーフスチュー、ハヤシライス

| | |
|----------|--------|
| Glass | ¥1,100 |
| Decanter | ¥3,300 |
| Bottle | ¥6,600 |



〈赤ワイン〉

Chateau Blaignan Medoc

④ シャトー・ブレニャン メドック(ボルドー)

〈フランス / 骨格のあるフルボディ〉

ブドウ品種: メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン

メルローとカベルネのブレンドにより、ふくよかさとコクのある味わいが楽しめます。

木樽のロースト香も感じられ、料理に深みを与えてくれます。

おすすめ料理: タンスチュー、ビーフスチュー

| | |
|----------|--------|
| Glass | ¥1,320 |
| Decanter | ¥3,960 |
| Bottle | ¥7,920 |



季節のおすすめロゼワイン

フレッシュ・ロゼ直行瓶、上陸。

瓶詰めしたての2019年ヴィンテージを空輸便で
フランスから日本へ新鮮なまま産地直送。

Tarquet Rosé (France)

タリケ・ロゼ (フランス) 

〈ブドウ品種: メルロー、カベルネ・フラン、シラー、タナ〉

チェリーピンクの鮮やかな色合いと
ピュアな味わいが魅力の辛口ロゼワイン



Dry Semi-Dry Semi-Sweet Sweet



Glass ¥660 (税込)

Bottle ¥3,960 (税込)

