



季節のおすすめワイン

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〉

Duche Chevalier Cava Dry

- ①ドゥーシェ・シュヴァリエ カヴァ・ドライ Glass ¥660
ハーフボトル (375ml) Half Bottle ¥1,980



〈スペイン / ほのかな甘みが心地よいやや辛口〉

シャンパーニュ製法で造られた、キメ細やかな泡立ちが上質なスパークリングワイン。瑞々しい味わいで、キレのある酸味が食欲をかき立てます。

おすすめ料理： サツマイモのポタージュ、前菜、いろいろコロッケ

〈白ワイン〉

Marques de Riscal Blanco Reserva Limousin

- ②マルケス・デ・リスカル Glass ¥880
ブランコ・レセルヴァ・リムザン (750ml) Decanter ¥2,640
Bottle ¥5,280



〈スペイン / 爽やかかつ高級感のある辛口〉

リンゴや洋梨の香りに加えて、フランス産木樽の風味も楽しめる辛口白ワイン。ワインの温度が上昇すると、ふくよかな印象に変わります！ぜひお試しください。

おすすめ料理： サワラソテー、いろいろコロッケ

〈赤ワイン〉

Marques de Riscal Rioja Tinto Reserva

- ③マルケス・デ・リスカル テイント・レセルヴァ Glass ¥1,100
テイント・レセルヴァ (750ml) Decanter ¥3,300
Bottle ¥6,600



〈スペイン / 熟成感のあるミディアムフルボディ〉

スペイン王室御用達で、スペインを代表する名門。

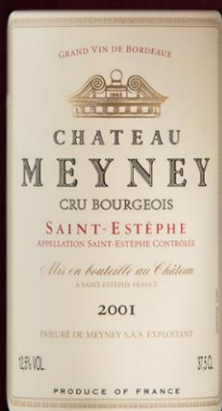
熟成由来の複雑性は、ビーフスチューのような煮込み料理によく合います。

おすすめ料理： ハヤシライス、ビーフスチュー

〈赤ワイン〉

Chateau Meyney Saint-Estephe

- ④シャトー・メイネイ サン・テステフ 2001年 Glass ¥5,500
ハーフボトル (375ml) Half Bottle ¥5,500



〈フランス / 飲み頃を迎えたフルボディ〉

カベルネ・ソーヴィニオンを主体にした、コクとしなやかさが特長の赤ワイン。

時間と共に変化も楽しめます。

おすすめ料理： ビーフスチュー