

11月

様

TEL : 072-279-2950 FAX : 072-279-2960



食事と楽しむワイン特集

それぞれのワインと相性のよいお料理を参考に、
貴店にピッタリの1本を是非見つけてください！



France

シャトー・ローズ・デュ・ポン 2015年

人気高級メドックAOCのシャトー元詰めワイン！
ボルドー愛好家注目！史上最高の出来、といわれる2015年。
口当たりは新鮮な野いちごのようで果実のストレートな味わいが口いっぱいひろがり、後味も長く続きます。

【赤・フルボディ】
【品種：カベルネ・ソーヴィニオンメルロー】

煮込み料理やしっかりした味付けの肉料理全般

750ml **¥2,200**

ロシュ・マゼ ピノ・ノワール 赤

フルーティーでシルキー、スパイシー感をまとったワイン！
ベリー系の華やかな香りやフレッシュ感と同時に、しっかりした骨格も感じることが出来ます。
フランス国内で最も売れているブランド！

【赤・ミディアム】
【品種：ピノ・ノワール カベルネ・ソーヴィニオン】

チーズの盛合わせ
牛肉のグリル

750ml **¥1,100**

Spain

ドン・ロメロ・ティント

「ワイン王国」で1,000円台の
スペインワインで5ツ星獲得！

野いちごのような味わいが口一杯に広がり、タンニンと酸のバランスが非常に良く、余韻も長く続きます。

【赤・ミディアム】
【品種：テンプラニーリオ・モナストレル主体】

ミートソースや焼鳥 (タレ)
ハンバーグ

750ml **¥620**

ルイ・ベルナル コート・デュ・ローヌ

南仏の太陽の恵みを存分に受けて育まれたブドウを使い、
完熟した果実の風味と滑らかな口あたり豊潤で、程よいコクのあるワインです。

【赤・ミディアム】
【品種：グルナッシュ・シラー】

ラタトゥイユ・焼鳥 (タレ)
豚肉の煮込み料理

750ml **¥1,450**

ボード・フランス ヴァン・ド・フランス ルージュ BIB

なめらかな口当たり。豊富な果実味に柔らかなタンニンがバランスよく溶け込んでいます。

【赤・ミディアム】
【品種：グルナッシュ・メルロー カリニャン】

ワイン 3本分！

2.25L **¥1,950**

ドン・ロメロ・ブランコ

フレッシュでドライな味わい。口当たりが良く、程よい酸味とフレッシュさが、心地よく感じられます。
スペインを代表する白品種を使用した洗練とした酸味が特徴！

【白・やや辛口】
【品種：マカベオ・アイレン】

白身魚のフライ
豚しゃぶサラダ

750ml **¥620**

Chili

39098 本

ヴィーニャ・casa・シルヴァ カルメネール・カベルネ

繊細で滑らかな口当たりには、ブラックベッパーや野いちごの香りが広がります。凝縮した果実の香りとスパイスの風味が特徴的。

【赤・ミディアムボディ】
【品種：カルメネール カベルネ・ソーヴィニオン】

ポークソテー・焼鳥
砂肝のブラックベッパー風味

750ml **¥1,500**

39915 本

ヴィーニャ・casa シルヴァ コレクション カルメネール

完熟したチェリーなどの香りと黒胡椒やスパイスの風味が特徴。上品なタンニンと豊富な果実味が感じられ、心地よい余韻が楽しめるワイン。

【赤・フルボディ】
【品種：カルメネール】

ラム肉・ソーセージ
つくね (タレ)

750ml **¥1,000**

Italy

39263 本

リコッサ カヴィ 2016

青りんごやレモンのようなフレッシュさの中に、ミネラルやバニラのニュアンス。キレの良い酸味とさわやかな果実の味わいが心地よく、余韻も長くスッキリした味わい。

【白・辛口】
【品種：コルテーゼ】

バーニャカウダ
シーフードサラダ

750ml **¥1,500**

42512 本

パスクア レ・コレツツイオーニ バルドリーノ

鮮やかなルビー色、チェリーやフランボワーズ・赤スグリの風味が感じられます。しっかりした骨格がありながらも、フレッシュで飲みやすく、口あたりがよいワイン。

【赤・ミディアム】
【品種：コルグイナ・ヴェロベー ロンディネッタ・モリナーラ】

グリル野菜・香草焼き
トマトソースパスタ

750ml **¥950**

39267 本

パスクア ランブルスコ デツレミア

やさしく繊細な泡、香り豊かでフレッシュでフルーティーな味わい。美しいルビーレッドが、食卓やパーティーを華やかに彩ります。

【泡赤・やや甘口】
【品種：ランブルスコ】

生ハム・ラザニア
食前酒として！

750ml **¥900**