

カリフォルニア

今年の春のテーマは『カリフォルニアワイン』と『バイ・ザ・グラス』です。昨年好評につき今年もやります！カリフォルニアをイメージした春の新作お料理とカリフォルニアワインをグラスワインで合わせ、いつもより多くの種類のグラスワインとお料理のマリアージュを楽しんで頂こう！という作戦です。



1. 新入荷ワインより**ボトルご注文でオードブル5種盛り合わせ**をプレゼント！
 2. **ハーブデキャンタ**もご用意しました。こちらは**2種類ご注文でオードブル券**をプレゼント！！
 3. そして今回ご用意した**8種のグラスワイン**のグラスカバーを全て集めて頂くと**オードブル券とグラスワイン券 1,000円分**をプレゼントします！【1～3.全て4/1～4/30の期間キャンペーン】
- 一度で全て揃わなくても期間中OKです。発行したサービス券は1年間有効です。（当日も使用可）
どんなタイプのワインと合わせると楽しいかぜひご参考に。他メニューにもいろいろ合わせられます、お気軽にお尋ねください。

春の新メニュー

(税抜価格) おすすめワイン♪

- **菜の花と合鴨のオードヴル 柚子風味** ￥600 ソーヴィニヨン・ブラン
ピノ・ノワール
- **いちごと水牛モッツアレラのサラダ** ￥850 スパークリング
シャルドネ
- **京都産もち豚のブラッチョリーネ (肉巻きトマト煮込)** ￥880 リースリング
ピノ・ノワール
- **はまぐりと春野菜のクリーミーリゾット からすみ風味** ￥1400 シャルドネ
リースリング
- **バベットステーキとジャガイモのピュレ** ￥1500 ジンファンデル
カベルネ・ソーヴィニヨン
- **アボカドジェラートとオレンジ風味のパウンドケーキ** ￥550 リースリング
ソーヴィニヨン・ブラン



春の新入荷ワイン

スパークリング

● グローヴ・ストリート プライヴェート・キュヴェ スパークリング

米カリフォルニア/グローヴ・ストリート・ワイナリー/コロンバル主体
爽快感のあるスパークリング。
洋梨や青リンゴのフレーバー・・・サラダ、オードブル、食前酒にどうぞ。

グラスワイン(125ml) 税抜価格

¥700

Bt.¥3500 HD.¥1850

HD=ハーフデキャンタ

白ワイン

● イントウ シャルドネ

米カリフォルニア/オーク・リッジ・ワイナリー/シャルドネ主体
口当たり柔らかく滑らかで長い余韻。心地よい樽の香り。
フルーツサラダ、魚介、オードブルにおすすめです。

¥800

Bt.¥4000 HD.¥2100

● スモーキング・ルーン ソーヴィニヨン・ブラン

米カリフォルニア/ドン・セバスチャーニ&サンズ/ソーヴィニヨン・ブラン
青リンゴやライチ、ライムの香り。フレッシュで爽やかな白ワイン。
カルパッチョや総菜の盛り合わせなどにおすすめです。

¥700

Bt.¥3500 HD.¥1850

● タトーマー スタインヒューゲル リースリング

米カリフォルニア/タトーマー/リースリング
果実味がたっぷり、エネルギー溢れる辛口リースリングの旨味。
豚のブラッチョリーネにぜひ合わせてみてください。

¥1000

Bt.¥5200 HD.¥2700

赤ワイン

● イントウ ジンファンデル ロダイ

米カリフォルニア/オーク・リッジ・ワイナリー/ジンファンデル主体
ジャミーでチョコレートのフレーバー、スモーキーな後味。
ラムのグリル、バベットステーキに！

¥750

Bt.¥3700 HD.¥1950

● コッポラ・ロツソ&ピアンコ ロツソ

米カリフォルニア/フランス・フォード・コッポラ・ワイナリー
/CS25%、Sy25%、Zi25%、Ps25%
バランスが取れヴェルヴェットの舌触り、しなやかなタンニンとオークの風味。
肉の煮込料理やラムグリル、チーズを使ったパスタなどに・・・

¥800

Bt.¥4000 HD.¥2100

● セバスチャーニ ピノ・ノワール ソマ・コースト

米カリフォルニア・ソマコースト/セバスチャーニ・V&ワイナリー/ピノ・ノワール
マラスキーノチェリーとトースト香、エレガント。冷涼産地の自社畑葡萄使用。
鴨のオードブル、ブラッチョリーネ（豚肉巻きのトマト煮込み）などに・・・

¥1200

Bt.¥6000 HD.¥3100

● ファースト・プレス カベルネ・ソーヴィニヨン ナバ・ヴァレー

米カリフォルニア・ナバヴァレー/デリカート・Fヴィンヤード/カベルネ・ソーヴィニヨン
果実味と凝縮感、オークのフレーバー。しっかりしたタンニン、フルボディ。
バベットステーキや4種の肉盛りにぜひどうぞ。

¥1300

Bt.¥6600 HD.¥3400