

# カリフォルニア

今年の春のテーマは『カリフォルニア・バイ・ザ・グラス』です。

1. 春の新入荷ワインより**ボトルご注文でオードブル盛り合わせ**をプレゼント！
2. **ハーフデキャンタ**もご用意しました。こちらは**2種類ご注文でオードブル**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・  
**グラスワイン券 1,000 円分**をプレゼントします♪【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。さらに**2店舗で 16 銘柄全て**集めて頂けると・



**カリフォルニア・ワインボトル 1 本**プレゼント！

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。

Bistro 京都ダイナーⅡ

## 春の新メニュー

- サーモンの香草サラダ 柚子風味
- 春野菜のキッシュ
- 天使の海老のソテー アメリカーナソースと季節野菜
- リヴロースステーキ パセリバター添え
- 仔羊と春野菜のラグーソースパスタ
- チョコのテリーヌ

税抜価格 おすすめワイン♪

¥ 1000 スパークリング  
ソーヴィニオン・ブラン

¥ 500 ロゼ  
シャルドネ

¥ 1400 シャルドネ  
ピノ・ノワール

¥ 1500 ジンファンデル  
カベルネ・ソーヴィニオン

¥ 1500 カベルネ・ソーヴィニオン  
シラー

¥ 500 ジンファンデル  
カベルネ・ソーヴィニオン



# 春の新入荷ワイン

バイ・ザ・グラス(125ml) 税抜

## 春のロゼ

### ● スモーキング・ルーン ロゼ カリフォルニア

カリフォルニア/ドン・セバスチャーニ&サンズ/バルベーラ他  
ジャスミンのフローラル、ジューシーなフルーツフレーバー。  
サーモンの香草サラダ、オードブルにどうぞ。

HD=ハーブデキャンタ

¥720

Bt.¥3600 HD.¥1900

## 白ワイン

### ● ドミノピノ・グリージョ

カリフォルニア/デリカート・Fヴィンヤード/ピノ・グリージョ  
柔らかい酸味、熟したフルーツの香り。  
春野菜のキッシュや天使の海老のソテーに・・・

¥680

Bt.¥3400 HD.¥1800

### ● ペPPERウッド・グローヴ ソーヴィニヨン・ブラン

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  
グレープフルーツのアロマ、フルーティで華やかな味わい。  
サラダや前菜の盛り合わせなどに。

¥720

Bt.¥3600 HD.¥1900

### ● ブレッド&バター シャルドネ

カリフォルニア・ソノマ・カーネロス他/ブレッド&バターWX/シャルドネ  
舌の上で溶けるようなバニラビーンズ、アーモンドの香り・・・  
サーモンや海老のソテーによく合います！

¥1100

Bt.¥5500 HD.¥2850

## 赤ワイン

### ● アイヴォリー&バート ジンファンデル

カリフォルニア/ランゲ・ツインズ・F・ヴィンヤード/ジンファンデル  
チェリーと凝縮感あるブラックベリーのアロマと余韻。  
リヴロースステーキ、豚肉のローストなどに・・・

¥760

Bt.¥3800 HD.¥2000

### ● ハーン・ワイナリー メルロ セントラル・コースト

カリフォルニア・セントラルコースト/ハーン・ワイナリー/メルロ  
ダークチョコとバニラのフレーバー、まろやかな飲み口。  
仔羊のラグーソースパスタ、シャルキュトリーなどに抜群です！

¥900

Bt.¥4500 HD.¥2350

### ● ゴールデンピノ・ノワール

カリフォルニア/アルコール・バイ・ボリュウム/ピノ・ノワール  
熟したさくらんぼやバラのニュアンス、樽感とチェリーパイの味わい。  
鴨肉のロースト、レバーパテ、海老のソテー・アメリカヌソースに・・・

¥1200

Bt.¥6000 HD.¥3100

### ● ブレッド&バター カベルネ・ソーヴィニヨン

米カリフォルニア/ブレッド&バターWX/カベルネ・ソーヴィニヨン  
ブラックカラントとバニラのアロマ、スパイシーでとろけるチョコの風味。  
リヴロースステーキと合わせてぜひどうぞ。お勧めします！

¥1100

Bt.¥5500 HD.¥2850