

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。

京都ダイナー本店

春の新メニュー

	税抜価格	おすすめワイン
● ホワイトアスパラガスのオーブン焼き 卵のソース	¥ 950	ソーヴィニオン・ブラン スパークリング
● 桜鯛のカルパッチョ 春のサラダ仕立て	¥ 1100	スパークリング ピノ・グリージョ
● 本まぐろの炙り アボカドとパクチーのソース (パクチー抜きもできます)	¥ 1400	シャルドネ ピノ・ノワール
● 丹波篠山猪肉のロースト オレンジのサラダ添え	¥ 1950	ジンファンデル カベルネ・ソーヴィニオン
● 手長エビとフレッシュトマトのタリアテッレ(生パスタ)	¥ 1800	シャルドネ ソーヴィニオン・ブラン
● ジャスミンティーのティラミス	¥ 600	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

HD=ハーフデキャンタ

スパークリング

● ドメーヌ・ローリエ・スパークリング

カリフォルニア/ブロンコ・ワイン・カンパニー/シャルドネ
シャンパーニュ方式で作られたきめ細かい泡立ちと豊かなトースト香。
桜鯛のカルパッチョ、ホワイトアスパラガスに・・・100%の相性です！

¥720

Bt.¥3600 HD.¥1900

白ワイン

● エイリアス ソーヴィニヨン・ブラン

カリフォルニア/アルコール・バイ・ボリュウム/ソーヴィニヨン・ブラン
青りんごの香り、豊かなミネラル感。
魚介、手長エビの Pasta、オードブルなどに。

¥760

Bt.¥3800 HD.¥2000

● コッポラ・ロツソ&ビアンコ ピノ・グリージョ

カリフォルニア/フランス・F・コッポラ・ワイナリー/ピノ・グリージョ主体
新鮮で爽やかな味わい、芳醇な香り
ホワイトアスパラの卵ソースに最高！に合います！

¥800

Bt.¥4000 HD.¥2100

● ファースト・プレス シャルドネ ナパ・ヴァレー

カリフォルニア・ナパヴァレー/デリカート・F ヴィンヤード/シャルドネ
丸みのある柔らかな口当たり、クレームブリュレの香り。
本まぐろの炙りに是非合わせてみてください。

¥1200

Bt.¥6000 HD.¥3100

赤ワイン

● サイクルズ グラディエーター カベルネ・ソーヴィニヨン

カリフォルニア/ワイン・フーリンガンズ/カベルネ・ソーヴィニヨン主体
チョコレートとシガーのアロマ、柔らかで甘美な後味。
赤身肉のグリル、ラザーニャに・・・

¥720

Bt.¥3600 HD.¥1900

● オー・ジー・ヴィー オールド・ヴァイン・ジンファンデル ロダイ

カリフォルニア・ロダイ/OZV/ジンファンデル主体
ラズベリージャムやモカのフレーバー、柔らかなタンニン。
猪肉のロースト、仔羊肉のローストなどに。

¥860

Bt.¥4300 HD.¥2250

● ブレッド&バター ピノ・ノワール

カリフォルニア・ソノマ、カーネロス他/ブレッド&バターWX/ピノ・ノワール
甘美な果実のブーケ、長く優雅なきめ細かい余韻。
鴨肉や仔羊肉のロースト、本まぐろの炙りにも・・・

¥1100

Bt.¥5500 HD.¥2850

● フェデラリストカベルネ・ソーヴィニヨン

カリフォルニア・ロダイ/デリカート・F ヴィンヤード/カベルネ・ソーヴィニヨン主体
ブラックベリーのアロマ、シナモンのニュアンス、果実の凝縮感。
猪肉のローストや赤身肉グリルに抜群に合います。

¥1200

Bt.¥6000 HD.¥3100