

スパークリングワイン

泡1



Glass:550 Bottle:3300



これ嫌いな人はいないでしょう！

ファウンドストーン

微発泡の辛口

普通のスパークリングよりちょっとやさしい泡のスッキリ辛口。クセのない穏やかな風味で嫌われにくい味です。

泡2



Glass:850 Bottle:5000



ロゼならではの飲みごたえ！

カバ ロゼ

キリッと辛口

イチゴのようなチャーミングな風味。白のスパークリングと比べると飲みごたえがあるので、乾杯だけでなくいろいろな料理と！

白ワイン			
白1		 もっともっと飲みたい！	
		ムーチョ マス	
		フルーティーな辛口	
Glass:500 Bottle:3000		ワイン名のムーチョ・マスは「もっと、もっと」という意味。フルーツの風味たっぷりでもっともっと飲みたくなる！	
白2		 甘党さんはこちら！	
		ランニング ダック	
		やさしい甘口	
Glass:650 Bottle:4000		しっかり感じるやさしい甘さにほっとする。デザートみたいな甘さではないので、食事中にも◎	
白3		 魚料理はこれでOK！	
		グリッロ	
		スツキリ辛口	
Glass:750 Bottle:4500		海に囲まれたシチリア島の地ブドウだけあって、ワインが魚料理を欲してる！ 後味のキレが爽やかです。	
白4		 まるで飲む香水！？	
		ドンダビ トロンテス	
		アロマティックな辛口	
Glass:850 Bottle:5000		バラの花束やオレンジのような香りがムンムン！なのに味は甘くないので、料理と一緒にでも問題なし！	
白5		 これぞ定番、ほっとする	
		ディヴァム シャルドネ	
		リッチな辛口	
Glass:1100 Bottle:7000		白ワインの大人気品種「シャルドネ」らしい風味。ヴァニラのほのかに甘い香りとボリュームのある口当たり。	

赤ワイン		
赤1		<p> グビッと飲みたいフルーティーさ</p> <p>グラディウム</p> <p>やや軽め</p> <p>肩の力を抜いて飲みたいチャーミングな味わい。渋味穏やかでスルスルひっきりなく飲めるから、いつの間にか飲みすぎているかも？どんな料理も邪魔しません。</p> <p>Glass:500 Bottle:3000</p>
赤2		<p> イタリアンはおまかせあれ！</p> <p>リネア クラッシカ</p> <p>やや軽め</p> <p>渋味はほとんどなしで軽快な口当たりで暑い日だってさっぱり楽しめます。さすがイタリアワイン、トマト+オイルの料理には抜群です！</p> <p>Glass:750 Bottle:4500</p>
赤3		<p> ほんのり甘くスムーース</p> <p>イバルジ</p> <p>まったりなめらか</p> <p>収穫したブドウを干してからワインにする伝統製法。干しブドウみtainな香りと濃密さが特徴で、まったりなめらかな口当たりです。</p> <p>Glass:800 Bottle:4800</p>
赤4		<p> お肉にはこれで決まり！</p> <p>ドンダビ タナ</p> <p>力強い渋味</p> <p>渋味成分である「タンニン」が語源と言われる品種。しっかり渋味があるので噛み応えのある肉料理がよりうまい！</p> <p>Glass:850 Bottle:5000</p>
赤5		<p> 「高いワイン飲んでいる」感あり！</p> <p>エラスリス カベルネ ソーヴィニヨン</p> <p>力強くリッチ</p> <p>チリワインとしてはちょっと高いだけあって、高い味します！いろいろな香りを感じ、余韻も長い。ワインだけでも満足！</p> <p>Glass:1100 Bottle:7000</p>