

おすすめグラスワイン

Recommended wines by the glass

ソムリエプレミアムセレクトワイン

Sommelier PremiumSelect Wine

お料理に合わせてグラスワイン3種類をご用意させていただきます。

Sparkling, white, red wines

¥4,000

● スパークリングワイン Sparkling Wine

- アスティ・スパマンテ / マルティーニ** GLASS ¥770 / BOTTLE ¥3,850
Asti / Martini
華やかな香りの甘ロスパークリングワイン
Sweet Dry
甘 ★☆☆☆辛
- ベラヴィスタ** GLASS ¥1,100 / BOTTLE ¥7,700
Bellavista
すっきりとした酸とふくよかさを併せ持つ、イタリアの代表的なフランチャコルタ。
Sweet Dry
甘 ☆☆☆★辛
- ベッレンダ・ロゼ・スパマンテ・ブリュット・ロザリカ** GLASS ¥880 / BOTTLE ¥5,500
Bellenda Rose Spumante Brut Rosalica
ラズベリーやサクランボの香りとうまい。美しいピンク色で細かい泡立ちが特徴。
Sweet Dry
甘 ☆☆☆★辛


○ 白ワイン White wine

- フォンタナカンディダ カンネッリーノ・ディ・フラスカーティ** GLASS ¥880 / BOTTLE ¥4,400
Fontana Candida Cannellino Di Frascati
甘い柑橘類やハチミツの様な香りと味わい
Sweet Dry
甘 ★☆☆☆辛
- ソーヴィニオン・ブラン / オー・ペロン** GLASS ¥880 / BOTTLE ¥5,500
Sauvignon Blanc / Haut Perrons
ライムハーブの香りに熟したグレープフルーツのような味わい。
Sweet Dry
甘 ☆☆☆★辛
- シャブリ クロワ オー・モワン / デミ・ポミエ** GLASS ¥1,500 / BOTTLE ¥10,000
Chablis Croix Aux Moines / Domaine Denis Pommier
シャブリ特有の酸味とハチミツのようななめらかさを合わせ持つ。
Sweet Dry
甘 ☆☆☆★辛
- アズーリハウスワイン 白** GLASS ¥550 / CARAFE ¥1,650 / BOTTLE ¥3,080

● ロゼワイン Rosé wine

- マルキ・ド・グーレーヌ・ロゼ・ダンジュ** GLASS ¥550 / BOTTLE ¥3,300
Marquis de Goulaine ROSE D'ANJOU LA ROSERAIE
苺キャンディーのような甘さが特徴のロゼワイン
Sweet Dry
甘 ☆☆☆★辛

● 赤ワイン Red wine

- キャンティ・DOCG** GLASS ¥880 / BOTTLE ¥5,500
Chanti / DOCG
この品種にある独特の酸味が程良く残り、親しみやすい、柔らかい女性的な味わい。
Light Heavy
軽 ☆☆☆★重
- アルザス ピノ・ノワール 2010年** GLASS ¥1,500 / BOTTLE ¥8,800
Alsace Pinot Noir 2010
赤いベリー系の香りに熟成を想像させるブーケが加わった複雑さをお楽しみ下さい。
Light Heavy
軽 ☆☆☆★重
- シト・モレスコ / アンジェロ ガヤ** GLASS ¥2,000 / BOTTLE ¥14,000
Sito Moresco / Angelo GAJA 
ザクロやコケモモなどベリー系の香り、パワフルな味わい。
Light Heavy
軽 ☆☆☆★重
- アズーリハウスワイン 赤** GLASS ¥550 / CARAFE ¥1,650 / BOTTLE ¥3,080