

～味寛 ソムリエお勧めグラスワイン～

【白ワイン】

2022 シュナン・ブラン (南アフリカ) ¥1,200

Chenin Blanc / Kleine Zalze

トロピカルフルーツと柑橘類のアロマ。

柔らかな酸味のフルーティーな白。

2019 シルヴァネール (仏) ¥1,600

Sylvaner Vieilles Vignes / Domaine Ostertag

平均樹齢55年のブドウを使用。

優しい果実味とフレッシュな酸味が魅力的なワイン。

2016 シャルドネ (西) ¥1,900

Chardonnay / Can Feixes

スペイン、ペネデス。最高の年にのみ生産される、

クリスピーな酸、シャープなミネラルを感じる、

非常にリッチなフルボディ。

【赤ワイン】

2019 キャンティ・クラシコ (伊) ¥1,400

Chianti Classico / Castello di Fonterutoli

1435年から24代に渡りキャンティ・クラシコで

ワイン生産を行っている伝統的生産者。

2020 ベルヴェール ピノ・ノワール (豪) ¥1,700

Bellvale Pinot Noir / Bellvale

元国際線パイロットがヴィクトリア州ギップスランドで
造り出す香り豊かでピュアな味わいの赤ワイン。

2016 カベルネ・ソーヴィニオン (豪) ¥1,900

Cabernet Sauvignon / Flametree

西オーストラリア州、マーガレット・リヴァーで

造られた、熟した果実の香りが素晴らしい

非常にアロマティックなフルボディ。

ソムリエおすすめのワインリストもあります
ボトル ¥5,500～

<ウイスキー>

N.V.余市

< 30ml >

¥1,700

N.V.響 *Blender's Choice*

¥2,600

シーバス リーガル 12年

¥1,700

ワイルド・ターキー 13年

¥1,800

バランタイン 17年

¥2,000