

## ～味寛 ソムリエお勧めグラスワイン～

### 【白ワイン】

2024 ルエッタ フィアーノ (伊) ¥1,500

*L'Uetta Fiano / Masca del Tacco*

イタリア南部のプーリア州で作られる、フレッシュ&フルーティーで風味豊か。すっきりとした辛口ワイン。魚介類にぴったり。

2023 ゲヴェルツトラミネール (独) ¥1,700

*Gewürztraminer Spätlese / Albert Glas*

ファルツ地方の伝統ある家族経営のワイナリー。ライチやピンクグレープフルーツのような華やかな香り。フルーティーな果実の優しい甘み。

2024 シャルドネ (米) ¥1,900

*Indian Wells Chardonnay / Ch.Ste Michelle*

ワシントン コロンビア ヴァレー。熟したパイナップルやバタースコッチのフレーバー。リッチで滑らかな、ボリュームのあるフルボディ。

### 【赤ワイン】

2022 モンテプルチアーノ ダブルツォ (伊) ¥1,500

*La Lepre Montepulciano d'Abruzzo / Talamonti*

豊かな果実味と、程よいスパイス感が溶け込んだバランスのとれた味わい。幸運をもたらすと言われる、野うさぎがラベル。

2023 レゼルヴァ ピノ・ノワール (チリ) ¥1,700

*Reserva Pinot Noir / Domaine de Gras*

チリ NO.1 に輝いたワイナリー。冷涼な海沿いの畑より手摘みで収穫。澁刺とした酸、フルーティーながら森の香りも感じる。

2022 シャトー トゥルヌフィーユ (仏) ¥1,900

*Château Tournefeuille*

フランス、ボルドー右岸のラランド・ド・ポムロール。メルロー主体のしなやかなタンニンと完熟した果実味。お肉料理にぴったりなフルボディのワイン。

## ●本日のグラス・ワイン X●

味寛ソムリエの独断で、その日に飲んで頂きたいワインを泡・白・赤を問わずご紹介します。ボトルが空いてしまった時にご容赦下さい！

※お値段はスタッフまでお問合せください。

ソムリエおすすめワインリストもあります  
ボトル 税込み ¥6,000～