

世界中でブームです! ナチュラルワイン。

お料理の美味しさ、一気にジャンプ!

ナチュラルワイン・ ペアリングフェアメニュー。

セットで
お得

Natural Wine Pairing Fair Menu.

※グラスワインのみでも
オーダーできます。

シャンパンより人気?
イタリアン・スパークリング。

プロセッコ・スペリオール2021 ボルゴ・アンティコ

産地: イタリア、ヴェネト州(ヴェネチア北部)
葡萄品種: グレーラ

オバマ元大統領は就任パーティーで、シャンパーニュではなくプロセッコを選びました。キリッと辛口。活力ある青リンゴ、ライムの香りと、クリスピーなミネラル感が爽快です。

グラス: 900円 / ボトル 5,900円



蒸し鶏の前菜

OR



海鮮あんかけ焼き麺

辛口ロゼで、
どの中華も美味ジャンプ!

ベル・ナチュレ・ロゼ2020 ユルチッチ

産地: オーストリア、カンパール(ウイーン北西)
葡萄品種: ツヴァイゲルト、ピノ・ノワールほか

キリッと辛口のロゼと中華は、まさに万能の好相性。どんな料理も、辛口ロゼと合せると、美味しさがパッと鮮やかに、華やぎ深まります。

グラス: 900円 / ボトル 8,100円



焼き餃子4個

OR



海老チリソース煮

しっかり濃厚。
余韻上品な赤

バルベリー・ウンベルト2020 カシーナ・イウリ

産地: イタリア、ピエモンテ州
葡萄品種: バルベリー100%

濃厚な果実味と、ほどよい渋味。ナチュラルワインゆえの、なめらかな舌触りと、身体に自然にスッと溶け込むような余韻が感動的です。

グラス: 850円 / ボトル 4,900円



牛肉とピーマンの細切り炒め

OR



北京ダック4枚

※価格はすべて税込み価格です ※特定原材料などは係員にお尋ねください。

世界でブームのナチュラルワイン、その美味しさの秘密とは ⇒ 裏面をご覧ください