

WINE

ワイン

グラスワイン

【白ワイン】 うまみと厚みのある辛口ワイン

プティルミエール 700

【赤ワイン】 バランスのとれた親しみやすい味わい

プティルミエール 700



スパークリングワイン

甲州 酵母の泡 Koshu Kobo no Awa

【甲府/マンズワイン】 品種: 甲州

甲州特有の上品な香りと柔らかな酸味が特長のやや辛口ワイン

1/2 2,500

トリボー オリジン Champagne TRIBAUT Origine

【フランス/シャンパーニュ】 品種:ピノ ノワール・ピノ ムニエ・シャルドネ

飲んだ後の余韻が長く、爽やかでフルーティーなシャンパーニュ

1/2 5,000

トリボー ブランドシャルドネ Champagne TRIBAUT Blanc De Chardonnay

【フランス/シャンパーニュ】 品種: シャルドネ

女性を選ぶサクラ・アワードでダブルゴールド受賞。魚を使った料理に理想的なシャンパーニュ

7,000



白ワイン

シャトーマルス 穂坂収穫 ブラン Château Mars Hosaka Shukaku Blanc

【韮崎/本坊酒造】 品種: 甲州主体

和食全般にもピッタリなフルーティーで心地よい酸味が特長の辛口ワイン

3,800

シャトー酒折 甲州 ドライ Château Sakaori Koshu Dry

【甲府/シャトー酒折ワイナリー】 品種:甲州

伊勢志摩サミットでも提供されたワイン。瑞々しい酸味とキリッとした優しい口当たりが特長

3,800

グリド甲州 Gris de Koshu

【勝沼/中央葡萄酒】 品種: 甲州

柑橘の果実の香りにスパイス香が調和し、酸味が味わいを引き締めた辛口ワイン

4,000



赤ワイン

シャトーマルス 穂坂収穫 ルージュ Château Mars Hosaka Shukaku Rouge

【韮崎/本坊酒造】 品種: メルロー・カベルネソーヴィニオン・マスカットベリーA主体

マルスの赤ワインの基本となるワイン 力強さと柔らかさが両立する均整のとれた味わい

3,800

ヤマナシ ド グレイス Yamanashi de Grace

【勝沼/中央葡萄酒】 品種: マスカットベリーA・メルロー
カベルネソーヴィニオン・カベルネフラン

豊かなフルーツフレーバーと柔らかいタンニンが特徴で山梨の風土を表現したワイン

5,400

フジクレール カベルネソーヴィニオン FUGICLAIR CABERNET SAUVIGNON

【勝沼/フジッコワイナリー】 品種:カベルネソーヴィニオン

どのお肉とも相性が合う程よいタンニンと丸みを帯びた酸など、調和の優れたワイン

6,500



※ 表記の価格は【税込表記】です