



Glass Menu



スパークリングワイン

1. バロンフェンテジヤンド ヴァレ BRUT

ピノ・ノワール60%、シャルドネ20%、ピノ・ムニエ20%。ふくよかな果実の味と繊細な泡が特徴で、魚介料理や軽いめ前菜と好相性。

30ml :サブ スク ¥
一般 ¥

50ml :サブ スク ¥
一般 ¥920

100ml :サブ スク ¥900
一般 ¥1,400

2. ラロスカブリュット CAVA

シャルドネ50%、マカベオ25%、パレリャーダ25%使用。爽やかな酸味と青リンゴの香り、クリーミーな泡が心地よいスパークリング。

30ml :サブ スク ¥
一般 ¥

50ml :サブ スク ¥
一般 ¥

100ml :サブ スク ¥500
一般 ¥770

※ページの左下に出る上下矢印でページを変更してください。



Glass Menu



ロゼ、貴腐ワイン

1. ワイバイヨシキロゼ カリフォルニア 2023

カリフォルニアの太陽をたっぷり浴びたブドウが生む、フレッシュな苺やラズベリーの香りと華やかな酸が魅力。シャルドネとピノの絶妙なバランスで、鶏のグリルや白身魚のカルパッチョと抜群の相性。乾杯にぴったりな一本。

30ml : サブスク ¥
一般 ¥

50ml : サブスク ¥
一般 ¥1,050

100ml : サブスク ¥1,260
一般 ¥2,100

2. クレスマン ソーテルヌ 2022

ボルドーの名門が手がける甘美な白ワイン。セミヨン主体で蜂蜜やアプリコットが香り、ソフトな酸が心地よい。フォアグラやブルーチーズ、濃厚なスイーツとの相性抜群。一口で幸せ広がる至福の時間

30ml : サブスク ¥
一般 ¥

50ml : サブスク ¥550
一般 ¥920

100ml : サブスク ¥1,100
一般 ¥1,840

※ページの左下に出る上下矢印でページを変更してください。