



# Glass Menu



## グラスワイン(赤)

### 1. トスカーナ ロッソ / アジエンダ アグリコーラ サンルチアーノ (トスカーナ イタリア)

トスカーナの豊かな丘で育ったサンジョヴェーゼが織り成す、フレッシュで心地よい酸味。バランスの取れた果実味が広がり、ピザやトマトソースの Pasta と相性抜群

30ml : サブスク ¥  
一般 ¥

50ml : サブスク ¥  
一般 ¥

100ml : サブスク ¥440  
一般 ¥800

### 2. デル・スール カベルネ・ソーヴィニヨン レセルバ (チリ)

チリの陽光をたっぷり浴びたカベルネ。黒い果実の終わり感とほのかなスパイスが特徴で、じっくりなタンニンが心地よく、程よい残り韻が楽しめます

30ml : サブスク ¥  
一般 ¥

50ml : サブスク ¥  
一般 ¥

100ml : サブスク ¥440  
一般 ¥800

※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



## グラスワイン(赤)

### 3.シャトーブザンデッサン 2020 (フランス ボルドー)

マルゴの格付け3級シャトーのセカンド、エレガンスと力強さが調和した一本。メルロー主体で果実の甘みと滑らかなタンニンが魅力的。牛肉の赤ワイン煮やローストラムと相性抜群。今すぐその深みを味わいたくなる。

30ml : 750円  
一般 750円

50ml : 750円  
一般 750円

100ml : 750円  
一般 1,670円

### 4.オルネライレウォルテ 2022 (トスカーナ イタリア)

ボルゲリの豊かな土地が育む果実味たっぷりの味わい。メルロ主体でカベルネの力強さとシラーのスパイシーさが絶妙に絡み合う。ミディアムボディの心地よさが、赤身肉やトマトベースの Pasta と抜群に合う一杯

30ml : 750円  
一般 750円

50ml : 750円  
一般 750円

100ml : 750円  
一般 1,160円  
一般 1,940円

※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



## グラスワイン(赤)

### 5.ルシアンル モワヌ コートデ ユロヌ 赤 イピア 2020. (フラ ンス コート・ド・ローヌ)

南フランスの陽光をたっぷり浴びた果実味豊かな味わい。シラ-主体でグルッ  
シュが香りを添え、エレガントなスパイス感が魅力。ジューシーな赤身肉や  
香ばしいグリル料理と最高の相性！

30ml : サブスク ¥  
一般 ¥

50ml : サブスク ¥  
一般 ¥

100ml : サブスク ¥1,200  
一般 ¥2,000

### 6.ポトドールチェニールネッビオーロ 2016 (ピエモンテ イタリア)

ピエモンテの伝統を守る職人が手掛けた、洗練されたネッビオーロ。チェ  
リーやバラの華やかさに土の香りが重なり、繊細なタンニンが余韻を包む。  
赤身肉やリゾットと相性抜群

30ml : サブスク ¥  
一般 ¥

50ml : サブスク ¥  
一般 ¥

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。



# Glass Menu



## グラスワイン(赤)

### 7.ロドニー・ストロング カベルネ ソノマカウンティ 2020 (カリフォルニア アメリカ)

ソノマの豊かな自然が育んだカベルネは、熟したカシスやブラックチェリーの濃厚な香りに、程よいスパイスと滑らかなタンニンが調和。グリルした赤身肉やビーフシチューと相性抜群で、特別な夜を贅沢に彩る一本！

30ml : サブスク ¥	50ml : サブスク ¥	100ml : サブスク ¥860
一般 ¥	一般 ¥	一般 ¥1,440

### 8.フィヴレブルゴ-ニュ 赤 2022 (ブルゴーニュ フランス)

果実の瑞々しさとほんのりスパイスの香り、滑らかなタンニンが優雅に溶け合い、心地よい余韻を楽しめる一本。ブルゴーニュの豊かな土壌が生むピノ・ノワール。鴨のローストやキノコの Pasta と相性抜群です

30ml : サブスク ¥	50ml : サブスク ¥	100ml : サブスク ¥1,160
一般 ¥	一般 ¥	一般 ¥1,940

※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。