

クアトロ厳選グラスワイン

- | | | |
|---|--|---|
|  | 1 (泡) グラン・キュヴェ・ブユット
イタリア・アルトアディジェ (ブドウ/ピノ・ビアンコ)
フルーティーさの中にキメの細かい泡と複雑な味わい | (グラス) ¥700 |
|  | 2 (白) ゴシップ
イタリア・フリウリ (ブドウ/ピノ・グリージオ)
色々な料理に合わせやすいラマート (銅色) ワイン | (グラス) ¥700
(スモールグラス) ¥420
(カラフェ) ¥2,300 |
|  | 3 (白) ピノ・ビアンコ
イタリア・アルトアディジェ (ブドウ/ピノ・ビアンコ)
柑橘系の香りとミネラル感ある爽やかな味わい | (グラス) ¥700
(スモールグラス) ¥420
(カラフェ) ¥2,300 |
|  | 4 (白) シャルドネ
イタリア・マルケ (ブドウ/シャルドネ)
良く熟したブドウを選んで作ったリンゴ酸豊富なワイン | (グラス) ¥800
(スモールグラス) ¥480
(カラフェ) ¥2,600 |
|  | 5 (白) ヴェルメンティーノ
イタリア・サルデニア州 (ブドウ/ヴェルメンティーノ)
シーフードに合わせたい、ミネラル感のある柑橘系 | (グラス) ¥700
(スモールグラス) ¥420
(カラフェ) ¥2,300 |
|  | 6 (白) ロエロ・アルネイス
イタリア・ピエモンテ (ブドウ/アルネイス)
杏やリンゴの爽やかな香り、前菜から魚介まで合わせやすい | (グラス) ¥800
(スモールグラス) ¥480
(カラフェ) ¥2,600 |
|  | 7 (白) ゲヴェルトトラミナル
イタリア・アルトアディジェ (ブドウ/ゲヴェルトトラミナル)
ライチーのような果実味とスパイシーさの独特な味わい | (グラス) ¥800
(スモールグラス) ¥480
(カラフェ) ¥2,600 |
|  | 8 (赤) ピノ・ネロ
イタリア・アルトアディジェ (ブドウ/ピノ・ネロ)
まろやかなタンニンと優美な酸をもつ心地よい味わい | (グラス) ¥800
(スモールグラス) ¥480
(カラフェ) ¥2,600 |
|  | 9 (赤) アモーレ・エテルノ
イタリア・ヴェネト (ブドウ/コルヴィーナ主体)
永遠の愛をと云う名前の果実味ある味わい | (グラス) ¥700
(スモールグラス) ¥420
(カラフェ) ¥2,300 |
|  | 10 (赤) パレタイオ
イタリア・トスカーナ (ブドウ/サンジョベーゼ)
豊かなコクと柔らかな飲み口は、肉料理全般におすすめ | (グラス) ¥800
(スモールグラス) ¥480
(カラフェ) ¥2,600 |
|  | 11 (赤) イルパツソ
イタリア・シチリア (ブドウ/ネレッロ・マスカレーゼ)
ブドウを陰干しすることで果実味に濃縮感のある人気ワイン | (グラス) ¥700
(スモールグラス) ¥420
(カラフェ) ¥2,300 |
|  | 12 (赤) ラグレイン
イタリア・アルトアディジェ (ブドウ/ラグレイン)
スパイシーさと骨格のしっかりとした味わい | (グラス) ¥700
(スモールグラス) ¥420
(カラフェ) ¥2,300 |
|  | 13 (赤) コレッツィオーネ・チンクアンタ
イタリア・プーリア (ブドウ/ネグロアマーロ・プリミティーボ)
50周年を記念して作られた濃厚な果実味の特別なワイン | (グラス) ¥900
(スモールグラス) ¥540
(カラフェ) ¥2,900 |
|  | 14 (日本酒) 鳳凰美田 Black Phoenix
日本・栃木 (酒米/愛山)
マスカット、サクランボを思い浮かべる吟醸香が特色 | (グラス) ¥700
(スモールグラス) ¥420 |