

白ワイン

グラス

・スツキリ 四五〇 ・フルーティー 五五〇

ボトル

フランス ラクロワザード シャルドネ 二五〇〇

軽い口当たり。魚介類とご一緒に。

ポルトガル カザルガルシア アリント他 二六〇〇

微発泡で繊細な味。食前酒にオススメ。

栃木 ココファーム 農民ドライ ケルナー他 四八〇〇

ドライな飲み口。サラダや天ぷらとの相性抜群

ドイツ フリッツヴァスマー シャルドネ 六〇〇〇

フレッシュで華やかな香り。和食全般に合わせやす

スパークリングワイン

フランス アンジュエール ノアール 二八〇〇

赤ワイン

グラス

・軽め 五五〇 ・重め 六八〇

ボトル

チリエコバランス ピノノワール 二五〇〇

野菜、肉、魚、どの食材にも合わせられます。

チリ デビルコレクション シラー他 三九〇〇

酸味と柔らかいタンニン。お肉料理のおともに。

北海道 農楽蔵 ノラルージュ ムエルロー他 六五〇〇

ライトボディの自然派ワイン

北海道 ドメーヌタカヒコ

ヨイチノボリ ピノノワール他 八〇〇〇

熟成期間を経て、苦みと酸味とバランスが最高潮。