



ワインフリーフロー [11:30-14:30 90分 ¥3,000]



**VINTNER'S RESERVE
CHARDONNAY**
(USA / California)

ケンダル・ジャクソン
ヴィントナーズ・リザーヴ
シャルドネ

完熟した果実のような濃密でリッチなシャルドネ。
ムニエルなどバター風味のお料理やクリーミーな味わいのドリア、アップルパイなどのデザートとも好相性。



**VINTNER'S RESERVE
RIESLING**
(USA / California)

ケンダル・ジャクソン
ヴィントナーズ・リザーヴ
リースリング

熟した果実の芳醇でリッチな味わいとほのかな甘み
アロマティックでエレガントな味わい。スパイシーな料理との相性が抜群。



Raig de Raim Blanco,
Celler Pinol
(Spain)

ラッチ・デ・ライム
ブランコ
セラール・ピニョル

凝縮した果実味、柔らかな酸によるフレッシュな飲み心地が楽しめる。
あっさりした鶏料理との相性がとても良い。



**VINTNER'S RESERVE
RED WINE BLEND**
(USA / California)

ケンダル・ジャクソン
ヴィントナーズ・リザーヴ
レッド・ワイン・ブレンド

豊かな果実味とまろやかな酸を備えた仕上がり。複雑味も持ち合わせた赤ワイン。
スパゲティやミートボールなどと相性が良い。



**VINTNER'S RESERVE
ZINFANDEL**
(USA / California)

ケンダル・ジャクソン
ヴィントナーズ・リザーヴ
ジンファンデル

凝縮した果実味が印象的な豊潤でまろやかな味わい。
しっかりとした味付けの料理やチョコレートなどと好相性。



La Danza Malbec
(Argentina)

ラ・ダンサ マルベック

酸と程よいタンニンが味全体を引き締め、飲みやすいバランスの良い赤ワイン。
肉料理との相性はもちろん、かぼちゃ、じゃがいも、さつまいもなどの甘味のある野菜を塩で味付けして焼いたグリル野菜との相性が抜群。