

太平
焼肉

がおすすめる選りすぐりのワインです。

美味しいお肉と一緒にいかがですか？

ワインはとっても多種多様で、チョイスするのも難しいものです。そこで、大まかな味の特徴と容量、そして生産国を主に記してみました。是非ワイン選びに役立てて下さいませ。

白ワイン



ボワ・ミライユ ブラン

¥2500 やや辛口
フランス 750ml

ボルドーの名門ドゥルト社がセミヨン、コロンパールなどの複数の葡萄を絶妙な割合でアサンブラージュしたもの。フレッシュなアロマと柔らかな口当たりです。

セブンデイズ白

¥880 やや辛口
日本 300ml

日常的に飲んでいただける親しみやすいデイリーワインを目指して「セブンデイズ(7日)」と名付けました。フレッシュで口当たりの良いワインです。少しだけ飲みたいという方の為にハーフボトルを用意しました。



トラピチェ
オークカスク
マルベック

¥3900 フルボディ
アルゼンチン 750ml
プラムやベリージャムの香りを思わせる甘い香り、しなやかで柔らかく長い余韻が魅力の味わい。国際的に受賞歴豊かなワインです。

フランジア赤

¥780 ライトボディ
アメリカ 300ml
フルーティーな香りとやわらかな口あたり、適度な甘さのある赤ワインです。軽くひやして気軽にお楽しみください。ハーフボトルでの提供です。



ワイン



ゴンザレス・ピアス
アルトザーノ
テンプラニーリョ &
シラーズ

¥2500 フルボディ
スペイン 750ml

熟した赤い果実、サクラボなどとともに、バルサミコのアロマを持つバランスの良いワインです。焼肉などのしっかりした肉料理に良く合います。

コンチャ・イ・トロ
フロンテラ
カベルネ・ソーヴィニヨン

¥2200 ミディアムボディ
チリ 750ml

まろやかなプラムやチョコレートのアロマ。フレッシュで程よい酸味とコクがあり、飲み飽きない赤ワイン。



スパークリングワイン

ブランド ブラン ブリュット

¥2800 辛口 フランス 750ml

リンゴやレモンのような爽やかな柑橘系の香りに、フレッシュな酸味とほのかな甘みがとても良いバランスに仕上がってます。軽やかな辛口スパークリングワインです。

