

「ヴェルデュール」おすすめワイン

※料金は全てサービス料・消費税込



スパークリング ラロスカブリュット (スペイン)

シャンパンと同じ製法で作られるスパークリングワイン。豊かな泡、そして青リンゴを思わせるフレッシュな果実の香りが特徴です。魚介の料理や柑橘系のソース、ドレッシングなどと合わせてお楽しみください。

グラス ¥900

ボトル ¥4,500



白ワイン カステルカンブラス ブラン (フランス)

柑橘系の香りが広がる、フレッシュですっきりした味わいの白ワインです。オードブル類はもちろんのこと、白身魚や香草の香り、及び柑橘類が利いている料理に相性の良いワインです。

グラス ¥800

ボトル ¥4,000



赤ワイン テヌーテ・サン・マルコ ロッソ (イタリア)

フルーティな香りに、しっかりした果実味とタンニンが特徴の赤ワインです。ローストビーフなどのお肉料理はもちろんのこと、トマトベースのしっかりとした味付けの料理に相性の良いワインです。

グラス ¥800

ボトル ¥4,000

フリーフロー (120分)

料理に合わせた上記おすすめワイン3種類のフリーフロー

¥3,500

ペアリングセット

上記ワインの中から好きなアイテム2種類をお選びください

¥1,500