

WINE LIST

Sommelier Selection

GOSENJAKU
5HORN
Dining

Azumino Winery Azumino Sauvignon Blanc

安曇野ワイナリー ソーヴィニヨン・ブラン

今や全国レベルのメディアにも登場し高評価を得ている。ということは！長野県内のソーヴィニヨンブランの中では、まずトップレベル間違いなし。あのワイナリーさえ脅かす存在。

産地:長野	フルボトル	5600
ブドウ品種:ソーヴィニヨンブラン	グラス	1000
ワインのタイプ:フレッシュな白		
合わせたい料理:シーフード・サラダ系		



ZINFANDEL PUGLIA ORGANIC

ジンファンデル プーリア オーガニック

本来はプリミティーボなのにジンファンデルと呼ばせるという頑固者。柔らかいタンニンと樽熟成からのチョコレートに彷彿とさせる深い味わい。

産地イタリア/プーリア	フルボトル	5600
ブドウ品種:ジンファンデル (イタリア名プリミティーボ)	グラス	1000
ワインのタイプ:ミディアムボディ赤		
合わせたい料理:軽めの肉系料理		



Chateau Poupille

シャトープピーユ

あのシャトーパトリュスと最後までブラインドテイスティングで競った実力を持つ。ボルドー銘醸地ではなく、高ければ良いワインではないことを証明したワイナリー。

産地:フランス ボルドー コートドカスティヨン	フルボトル	6800
ブドウ品種:メルロ主体	グラス	1200
ワインのタイプ:フルボディ赤		
合わせたい料理:お肉料理全般		



Navigator Cabernet Sauvignon of California

ナビゲーター カベルネ・ソーヴィニヨン

カリフォルニアの典型的なガッツリ感がやや控えめでまろやかになっています。ボトルデザインも斬新で鮮やかに光輝きます。

産地:アメリカ・カリフォルニア	フルボトル	6800
ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニヨン	グラス	1200
ワインのタイプ:ミディアム～フルボディ赤		
合わせたい料理:お肉料理全般		



Azumino Winery Azumi Noir Merlot

安曇野ワイナリー アズミ ノワール メルロ

安曇野といえば、美しい田園風景？わさび？いやワインです。ワイン雑誌でも高評価を獲得。松本周辺地域では、この'16'というヴィンテージは大変貴重です。滑らかに溶け込み始めたタンニンと樽香・熟成感のバランスは長野産トップクラス！

産地:長野 安曇野	フルボトル	6800
ブドウ品種:メルロ	グラス	1200
ワインのタイプ:ミディアム～フルボディ		
合わせる料理:お肉料理全般		

