

五千尺シェフソムリエ谷口が5HORNDiningで新たなワインストーリーをスタート。
実際にテイastingをして選んだ新たなワインの世界をお楽しみください。



Domaine Theulot Juillot Cremant de Bourgogne

トゥーロウ・ジュイヨ クレマン・ド・ブルゴーニュ NV

きりっと爽やかな香りと繊細な泡立ち。ドライなのに果実感も
良く、料理のスタートに最適なパートナーとなるでしょう。

産地: フランスブルゴーニュ地方	フルボトル	5600
ブドウ品種: シャルドネ	グラス	1000
ワインのタイプ: スッキリドライ		
合わせる料理: 全般にgood!		



Domaine Rieflé = LANDMANN ALSACE Pinot Blanc

ドメーヌリーフレ = ランドマン アルザス ピノ ブラン

一般的なピノ ブランよりも密度が濃く丸みのあるミネラルとすっきりとした酸味。
暑い夏に最適な一杯です。

産地: フランスアルザス地方	フルボトル	5600
ブドウ品種: ピノブラン	グラス	1000
ワインのタイプ: フレッシュな白		
合わせる料理: 冷製魚料理・シーフードサラダ		



Ch. La Rayre Bergerac Blanc Sec

シャトー・ラ・レイル ベルジュラック ブラン セック

ソーヴィニヨンブランの特徴のアロマが表に出すぎずまろやかにまとまっています。
フランス南西部の熱い気候により強い果実感を楽しめます。

産地: フランス南西地方	フルボトル	5600
ブドウ品種: ソーヴィニヨンブラン主体	グラス	1000
ワインのタイプ: ミディアム・フレッシュ白		
合わせる料理: 魚介系・豚ロースグリエ		



D.Chêne Mâcon La Roche Vineuse Cuvee Prestige

ドメーヌ シェーヌ マコン ラ ロシュ ヴィヌーズ キュベ プレステージュ

ブルゴーニュ南部特有の芳醇な果実香の感じが柔らかくほろっと温かみのある印象。
銘醸地産ではないからこそ新しい発見のソムリエお気に入りブルゴーニュ白。

産地: ブルゴーニュ地方	フルボトル	6800
ブドウ品種: シャルドネ	グラス	1200
ワインのタイプ: ミディアム~フルボディ白		
合わせる料理: 魚料理等		



Panamera Chardonnay

パナメラ シャルドネ

エチケットの熊はカリフォルニア州の象徴。生き生きとした柑橘系のニュアンスと
樽熟成による柔らかいバニラとスパイスのバランスが良い。

産地: アメリカ カリフォルニア	フルボトル	6800
ブドウ品種: シャルドネ	グラス	1200
ワインのタイプ: フルボディ白		
合わせる料理: 魚料理系、豚肉・チキン等の白身肉にもいいよ!		

