

Wine List Grand stage



Sommelier Selection

ワインは人と人をつなぐ魔法のお酒。なぜワインは人を幸せにするのでしょうか。飲むほど、知るほどにその魅力に引き込まれていきます。16年という長きにわたり、五千尺ホテル上高地シェフソムリエとしてお客様と共にワインを楽しみ、語り合ってきました。追憶・・・そんな中から少しずつ皆様へご紹介します。

【Champagne】 シャンパーニュ

Table Ronde Extra Brut Lancelot Pienne

ランスロ ピエンヌ ターブル ロンド

現在、五千尺ホテル上高地にて同時提供されている5HORNDiningとの夢の共演。グランクリュクラスのシャルドネ100%。ワンランク上のステージをお楽しみください。

産地: フランス/シャンパーニュ地方

本日限定特別価格

ブドウ品種: シャルドネ

フルボトル 11600

合わせる料理: 全般にgood!

グラス 2000



Red Wine

Audifred ALOXE CORTON 2016

オーディーフレッド アロース コルトン

元DRC社ロマネコンティの栽培責任者が独立して立ちあげたワイナリー。淡く、ピュアで繊細。本物の最上級ブルゴーニュを飲む良い機会です。

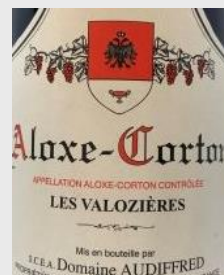
産地: フランス/ブルゴーニュ地方

フルボトル 16000

ブドウ品種: ピノ ノワール

グラス 2800

合わせる料理: 肉料理・特に鴨やその他ジビエにも合う。



Chateau Soutard '05 Saint Emilion Grand Cru Classe

シャトースータール [サンテミリオン グラン クリュ クラッセ]

ボルドー当たり年。飲みごろか、もう少し先か。飲んで見ることでしか味わえない真の世界クオリティメルロー

産地: フランス/ボルドー・サンテミリオン

フルボトル 17000

ブドウ品種: メルロー

グラス 2900

合わせる料理: メイン系肉料理



Dom. Saint Préfert Châteauneuf du Pape '19

ドメヌ サン プレ フェール シャトー ヌフ デュ パプ

コートデュローヌでもフレッシュなブラックベリーの果実感を表現しながらしっかりとしたタンニンを持つ。

産地: フランス/コートデュローヌ

フルボトル 11600

ブドウ品種: グルナッシュ主体

グラス 2000

合わせる料理: メイン系肉料理

