

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		



Kara-Tara Wines Pinot Noir

カラタラ ワインズ カラタラ ピノノワール

あまり知られていないが世界的銘醸地。フランスワインのようで、アメリカンのようでもあるとてもエレガントで優しく滑らかに口の中を流れていく。

産地南アフリカ/	フルボトル	5600
ブドウ品種:ピノ ノワール	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स्ट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 コートドカスティオン	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		



Domaine Fond Croze Cuvee Shyrus

フォンクローズ キュベシリュス

優しく葡萄をプレスし抽出している為、エグミや苦みは控えめで滑らかなタンニンと煮詰めた黒い果実感が溢れます。

産地:フランス コートデュロース地方	6800
ブドウ品種:シラー	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	



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	6800
ブドウ品種:メルロ	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	

