

和食に合わせて、シニアソムリエがセレクトしたワインセレクション。  
この冬にぜひご堪能いただきたい、2つのワインをご紹介します。  
和食とのマリアージュをお楽しみくださいませ。

ふく刺し

安心院 スパークリング 2015  
Ajimu Sparkling 2015

¥10,800 (税込)

- 産地 日本/大分県                      スパークリングワイン
- 品種 シャルドネ

シャンパンと同じ製法の『瓶内二次発酵』味わいも本場シャンパーニュに負けず華やかでエレガント。  
一般的にはポン酢や浅葱などの香りが強い食材に、ワインは合わせにくいと思われませんが、  
ポン酢にも負けない豊かで、フレッシュな酸味と、心地よいクリーミーな泡が、後味をすっきり洗い流してくれます。

蒸し焼き

クンツ バー リースリング キュヴェトラディション 2014  
Kuentz-Bar Riesling Cuvee Tradition 2014

¥5,400 (税込)

- 産地 フランス / アルザス              白ワイン
- 品種 リースリング

フルーツのように華やかな香り、穏やかなミネラル感を持ち、エレガントでフレッシュな辛口。  
ミネラル感が豊富でクリーミーな鮑や淡泊な味わいの白身魚と共に楽しみください。