

WINE

サカナバル名物のシーフードプラッターや生牡蠣との
相性を考えて厳選した白ワインやスパークリングワイン。
辛口のロゼや赤ワインはスパイシーなテクス・メクスと最高のペアリングです。
お料理にぴったりなワインをスタッフがお勧めいたします。

BUBBLY

ファウンドストーン ブリュット キュヴェ AUT / Chardonney Pinot grigio
爽やかなフレーパーの辛口のオールマイティ。 3960

レッジアーノ ランブルスコ セッコ ITA / Lambrusco
中辛口微発砲の赤、甘辛い料理、トマトソースと好相性。 4400

ミオネット プロセッコ ITA / Glera
ボディもありエレガント、フライやアヒージョに合います。 4620

ラモーロ ピノグリージョ ITA / Pinot grigio
万能ロゼスパークリング。グリルした野菜やカルパッチョと。 5280

ラセルバチカ アスティ ITA / Mscato
後味爽快な甘口スパークリング、エスニックやスパイスと高相性。 5720

ルンガロッティ ミレジマート ITA / Chardonney Pinot Nero
ヘーゼルナッツのエレガントな香り、シャンパンを超える品質。 10340

フランチャコルタ サテン ITA/Chardonnay
上品で滑らかな口当たり、イタリアの高級スパークリング。 8800

フランチャコルタ ロゼ ITA/Pinot noir chardonnay
サテンの香り高さに加えて、力強いボディの辛口のロゼ。 9680

CHAMPAGNE

モエエ シャンドン ブリュット アンペリアル 11000

モエエ シャンドン ブリュット ロゼ 12800

ヴーヴ クリコ イエロー ラベル 11800

クリュッグ ロゼ 63800

コレ ブリュット 11000

コレ エクストラ ブリュット 17200

WHITE

ロピトー ラ キュヴェ ブラン FRA / Ugni Blanc Semilon
老舗が手掛ける超 CP ワイン、程よい辛口加減とボディ。
4000

ラ フォルジュ ソーヴィニヨンブラン FRA / Sauvignon Blanc
ハーブの香り、フレッシュかつ飲みごたえありな 1 本。
4620

アロガント フロッグ シャルドネ FRA / Chardonnay
ボディあり南仏シャルドネ、白身魚全般高相性。
5200

シャブリ ラ ピエレレ FRA / Chardonnay
エレガントなアロマのクラシックスタイル、スターターに最適。
7250

ギュスターヴ ロレンツ クリュスタセ FRA / Pinot Blanc
香りはフルーティーだがボディはしっかり。
4200

ブレッド&チーズ PRT / Maria Gomes
キノコ類やバルミジャーノ、シーフードのフリットとどうぞ。
4400

ピオンタ アルバリーリョ SPA / Allvarino
すっきりとした辛口でキレのある酸が豊かで前菜、甲殻類に◎
5830

デルハイム シュナンブラン ZAF / Chenin Blanc
ピリッと爽快感な飲み口、ボディ有り、ワイン蒸しなど貝類と◎
4620

ズッカルディ セリエ ア トロンテス ARG / Trrontes
甘味のある辛口、エスニックやスパイスを効かせた前菜と。
4620

アクロバット ピノ グリ USA / Pinot Gris
綺麗な酸味、ほろ苦い後味、山菜や軽い煮込み料理と。
6160

ボーグル ヴィンヤード シャルドネ USA / Chardonnay
最もバランスの取れたワイン、ボリューミーなメイン料理と。
6380

エヴォリューション ラッキー ナイフ USA / Riesling Pinot Gris etc...
タイカレーやタンドリー、クリーミースパイシーと最高の組合せ。
6580

アブラ デティ SPA / Sauvignon Blanc
果実味と酸味のバランスが良く、濃い味の料理にも合わせ易い。
6380

ギィ サジェ サンセール FRA / Sauvignon Blanc
魚介料理は全般合いますが、蟹と海老との相性は格別。
9680

テキストブック シャルドネ USA / Chardonnay
”ナパワインの教科書”と謳われる逸品、メインディッシュと是非。
10980

ROSE

ムッソ ロゼ SPA / Gamacha
野イチゴの香りとスパイス感、食事に合わせ易い辛口ロゼ。
4200

デルハイム ピノタージュ ロゼ ZAF / Pinotage
見事な果実味に爽やかで綺麗な余韻、ロゼワインのお手本。
4500

ボーグル ヴィンヤーズ ロゼ USA / Pinot noir Cabernet Sauvignon Melreot
果実味の中に黒葡萄が持つミネラル感を感じる複雑な味わい。
6500

RED

ロピトー ラ キュヴェ ルージュ FRA / Mourvèdre Syrah
老舗が手掛ける超 CP ワイン、軽やかでオールマイティ。
4000

ラ ホヤ ピノノワール CHL / Pinot Noir
香辛料や味のしっかりした前菜に合う軽やかな赤ワイン。
4400

カーサ マデロ カベルネソーヴィニヨン MEX / Cabernet Sauvignon
メキシコ産のカベルネ、これぞメキシコ料理のためのワイン。
4950

アブラ ラ ティエラ SPA / Cabernet Sauvignon Tempranillo
ヴィーガンワイン、濃い味のプラントベース料理にぴったり。
5280

エボリューション ビッグタイム レッド USA / Sangiovese Syrah
重ためだけ前菜もイける、摩訶不思議なスペシャルブレンド。
6580

テキストブック カベルネソーヴィニヨン USA / Cabernet Sauvignon
ロブスターやトマトクリーム、グリルと最高のマリージュ。
10980

ダンハム シラー USA / Syrah
オールスパイスと甘いタバコの香り、最高峰のシラー。
11800

ヤルンバ ザ シグネチャー AUS / Cabernet Sauvignon Syrah
クローブやチョコに燻製した肉の様なニュアンス、重厚感。
13200

ザ クレーン アッセンブリー ディサイプルス USA / Zinfandel Petit Syrah
カルトワイン界のカリスマ、力強さと優美さの共存。
15400

ラヴァンチュール エステート キュベエ USA / Cabernet Sauvignon Petit Verdot
肉感的な舌触りで刺激的な凝縮感、”パソ・ブレンド”の完成形。
25000