

# California BY THE GLASS



①

【タイプ】スパークリング・すっきり辛口  
【銘柄】ドメヌ・カーネロス・ブリュット  
【収穫年】2010年【産地】カーネロス  
【ぶどう品種】ピノノワール・シャルドネ  
【相性の良い料理】魚料理

75ml ¥620

125ml ¥1030

750ml ¥6200



②

【タイプ】白ワイン・フルーティーで飲みやすい  
【銘柄】ボーグル・ウィンヤーズ  
【収穫年】2012年【産地】クラークスバーク  
【ぶどう品種】シュナンブラン  
【相性の良い料理】前菜盛り合わせ

75ml ¥500

125ml ¥830

750ml ¥5000



③

【タイプ】白ワイン・やや甘口でコクあり  
【銘柄】ナヴァロ  
【収穫年】2012年【産地】メンドシーノ  
【ぶどう品種】ゲウルツトラミネール  
【相性の良い料理】フォアグラのソテー

75ml ¥780

125ml ¥1300

750ml ¥7800



④

【タイプ】白ワイン・濃厚でコクがあり、とても綺麗  
【銘柄】カリン・セラース  
【収穫年】1995年【産地】ソノマ  
【ぶどう品種】シャルドネ  
【相性の良い料理】オマール海老

75ml ¥960

125ml ¥1600

750ml ¥9600



⑤

【タイプ】赤ワイン・上品で飲みやすい  
【銘柄】フエナヴィスタ  
【収穫年】2012年【産地】ソノマ  
【ぶどう品種】ピノノワール  
【相性の良い料理】牛ロースステーキ

75ml ¥500

125ml ¥830

750ml ¥5000



⑥

【タイプ】赤ワイン・コクあり華やか  
【銘柄】ラビットリッジ  
【収穫年】2012年【産地】バスロプレス  
【ぶどう品種】ジンファンデル  
【相性の良い料理】子羊のロースト

75ml ¥680

125ml ¥1130

750ml ¥6800



⑦

【タイプ】赤ワイン・コクがあり果実味豊かでなめらか  
【銘柄】スターレーン  
【収穫年】2010年【産地】サンタバーバラ  
【ぶどう品種】カベルネソーヴィニオン  
【相性の良い料理】鴨肉のロースト

75ml ¥1100

125ml ¥1830

750ml ¥11000

