グラスワイン

食前酒にスパークリングワインはいかがですか？

◇ マルティーニ　スパークリング　ブリュット

【ドライなフルボディタイプの辛口】　グラス　¥580 (638)

産地：イタリア　ピエモンテ

品種：シャルドネ/グレラ　ハーフボトル　¥1,900 (2,090)

☆塩タンなど、レモンをかけて食べるお肉にも合う！

赤身肉にはやっぱり赤ワイン！？

◇ ムーチョ　マス（赤）

【少し甘めのフルボディ】　グラス　¥580 (638)

産地：スペイン　バルデペーニャス

品種：テンプラリーニョ/シラー　ボトル　¥3,000 (3,300)

☆ほのかに甘い味わいが、甘辛いタレともマッチする！

柑橘系の香りが塩で食べるお肉と好相性♡

◇ ムーチョ　マス（白）

【辛口のミディアムボディ】　グラス　¥580 (638)

産地：スペイン　バルデペーニャス

品種：ヴェルデホ/ソーヴィニヨンブラン　ボトル　¥3,000 (3,300)

☆塩タンや、塩・ワサビで食べるカルビ、赤身などのお供に！