

Recommend Wine ソムリエおすすめワイン

White



Aruga Branca Clareza

アルガ・ブランカ・クラレーザー

Yamanashi, Japan | 日本

Koushu | 甲州100%

日本固有のぶどう「甲州」から、シュールリー醸造法を用いた食に合う辛口ワイン。ワインとの相性が難しいとされた味噌、醤油、山葵にもよく合います。甲州の特徴であるほのかな苦みとシュールリー法によるフレッシュさ、キレがマッチした秀作です。

G ¥1,300 B ¥7,500

Food Pairing フードペアリングおすすめ料理

握り寿司

しゃぶしゃぶ(ポン酢)、

シーフード網焼き(塩・醤油)



Red

Moulin-a-Vent/Georges du Boeuf

ムーラン・ナ・ヴァン/ジョルジュ デュブッフ

Boujolais, France | フランス

Gamay | ガメイ100%

ボジョレーの帝王と称される名醸造家ジョルジュ デュブッフが、ボジョレーの理想の味わいを追求し、醸し出すボジョレーワイン。バラの香りが華やかに漂う、深く濃くなめらかな味わいです。

G ¥1,200 B ¥6,800

Food Pairing フードペアリングおすすめ料理

すき焼き

鉄板焼き(マグレカナール、仔羊)

ベリー系デザート(ジェラート、ケーキ類)



Buffet & Café
SLOPE SIDE DINER ZAKURO

料金には、消費税が含まれております。別途13%のサービス料を加算させていただきます。
Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.