



ワイン お品書き

シャトー・メルシヤン(長野県産ワイン)

○ 椀子(マリコ)のあわ シャルドネ&ソーヴィニヨン・ブラン
白(スパークリングワイン 辛口)

5,500円



パイナップルや柑橘、ハーブやハチミツなどの華やかな香りとともに、豊かな果実感ときめ細かい泡がバランスよく感じられる
スパークリングワイン。

○ 椀子(マリコ)シャルドネ
白(辛口)

※鍋料理に最適。

6,600円



パイナップル、マンゴーに加え、ヴァニラ、アーモンド、バター等
樽発酵に由来する香りとミネラル感がバランス良く調和した
ワイン。

○ 椀子(マリコ)ソーヴィニヨン・ブラン
白(辛口)

7,700円



柑橘系の果実やバツシヨソフルーツのアロマに加え、
ハーブのニュアンスを感じさせる、爽やかな酸味が楽しめるワイン。

● 椀子(マリコ)ヴェインヤード ロゼ
ロゼ(辛口)

4,400円



醤油、みりんをベースにした和食に合わせやすい。
華やかな香り、心地よい酸味と
豊かな果実のバランスが良い辛口のロゼワイン。

● 長野メルロー
赤(フルボディ ※コクがある)

7,700円



熟した果実感と、エレガントな味わいがよく感じられるワイン。
日本を代表するメルローの産地である長野県のメルローを使用し、
シャトー・メルシヤンのワインメーカーが丁寧に仕込んだ原酒を
アサンブラージュ(調合)。

● 椀子(マリコ)メルロー
赤(フルボディ ※コクがある)

8,800円



ドライフルーツを思わせる香りと果実の凝縮感、
力強いタンニンを併せ持った、ボディバランスの良いワイン。

※和料理におすすめ。