



ランチ限定 Lunch-only

ワインビュッフェ
+1,210円(税込)


人気のおたるワインや、ランチビュッフェのお料理に合わせた
ソムリエ厳選のワインが自由にお楽しみいただけます。
スパークリング、白、赤、全10種以上




Glass Wine/ Wine Buffet Wine List

 ... 泡
  ... 白
  ... 赤

ポール・メッサー・ブリュット
 Pol Messer Brut
 レモンのような爽やかな辛口スパークリング。
 フランス産 乾杯、食中酒に最適です。



チトラ・オルテンセ・ピアンコ
 Citra Ortense Bianco
 クリアで爽やかなバランスが良い白ワイン。
 イタリア産 お奨め料理・・・海鮮、イタリア料理



ペーターメルテス・リースリング・カビネット
 Peter Mertes Riesling Kabinett
 酸とミネラル感がとても爽やかな、やや甘めの白。
 ドイツ産 お奨め料理・・・生ハム、サラダ


シーリッジ・カリフォルニア・シャルドネ
 Sea Ridge California Chardonnay
 完熟フルーツを思わせるリッチな味わい。
 アメリカ産 お奨め料理・・・豚、魚介のメイン料理


おたる白辛口
 Otaru White Dry
 マスカットなどの様々な果実を思わせる豊かな香り
 北海道産 お奨め料理・・・前菜全般


エコバランス・ピノノワール
 Eco Blance Pinot Noir
 新鮮なベリーを思わせる、軽やかな赤ワイン。
 チリ産 お奨め料理・・・野菜料理、牛のワイン煮


d.A. カベルネ・ソービニョン
 d.A. Cabernet Sauvignon
 コクのある重めの赤ワイン。苺とコーヒーの香り。
 フランス産 お奨め料理・・・肉料理全般


チトラ・オルテンセ・ロッソ
 Citra Ortense Rosso
 フレッシュで果実味豊かなバランスの良い赤。
 イタリア産 お奨め料理・・・トマトソース、パスタ


おたる赤辛口
 Otaru Red Dry
 渋みが控えめでマイルドな味わいの道産赤ワイン
 北海道産 お奨め料理・・・前菜全般

ワインビュッフェは上記ワインの他2～3種類のワインをご用意しております。