

Cono Sur Bicycleta Gewürztraminer  
コノスル・ビクシレタ・ゲヴェルツトラミネール



チリ産 白ワイン やや辛口  
品種：ゲヴェルツトラミネール

ライチやバラの香水のような甘くエキゾチックな香りが特徴。  
お奨め料理・・・ハーブやスパイスの効いた料理

Sea Ridge California Chardonnay  
シーリッジ・カリフォルニア・シャルドネ



アメリカ産 白ワイン 辛口  
品種：シャルドネ

バニラやトロピカルフルーツを思わせるリッチな味わい。  
お奨め料理・・・スモークロー、バーベキュー

Larus Spumante Brut  
ラルース・スパマンテ・ブリュット



イタリア産 スパークリングワイン 辛口  
品種：トレヴィアーノ

レモンやグレープフルーツのような爽やかな発泡ワイン。  
余韻にほのかな苦みが、あらゆる料理を引き立てます。

Sabbione Trebbiano d'Abruzzo  
ザッビオーネ・トレヴィアーノ・ダブルツツォ



イタリア産 白ワイン 辛口  
品種：トレヴィアーノ

雑味が少なくクリアで爽やかなバランスが良い白ワイン。  
お奨め料理・・・寿司、オリーブオイル

Peter Mertes Riesling Kabinett  
ペーターメルテス・リースリング・カビネット



ドイツ産 白ワイン やや辛口  
品種：リースリング

キレのある酸味と、ミネラル感がとても爽やかなワイン  
お奨め料理・・・生ハム、サラダ

Otaru Blanc Dry  
おたるブラン辛口



日本産 白ワイン 辛口  
品種：多品種のブレンド

マスカットなどの様々な果実を思わせる豊かな香り  
お奨め料理・・・焼き魚、ザンギ

Eco Blance Pinot Noir  
エコバランス・ピノノワール



チリ産 赤ワイン ライトボディ  
品種：ピノ・ノワール

新鮮な苺やラズベリーを思わせる、上品で軽やかなワイン。  
お奨め料理・・・道産豚のテリーヌ、野菜

Robert Mondavi Woodbridge Zinfandel  
ロバートモンダヴィ・ウッドブリッジ・ジンファンデル



アメリカ産 赤ワイン ミディアムボディ  
品種：ジンファンデル

カシスや苺ジャムの風味。なめらかでエレガントな味わい。  
お奨め料理・・・バーベキュー

Sabbione Montepulciano d'Abruzzo  
ザッビオーネ・モンテプルチアーノ・ダブルッツォ



イタリア産 赤ワイン ミディアムボディ  
品種：モンテプルチアーノ

フレッシュで果実味豊かなバランスの良い味わい。  
お奨め料理・・・パスタやリゾット

d.A. Cabernet Sauvignon  
d.A. カベルネ・ソービニオン



フランス産 赤ワイン フルボディ  
品種：カベルネソービニオン

コクのある重めのワイン。熟した苺とコーヒーの香りが特徴  
お奨め料理・・・牛ロースト、角煮など肉料理全般

Otaru Rouge Dry  
おたる赤辛口



日本産 赤ワイン ライトボディ  
品種：多品種のブレンド

渋みが控えめで軽くマイルドな味わいの道産ワイン  
お奨め料理・・・ラクレットチーズ