



衝撃プライス !!

ボトルワイン→半額



シャンパン

デジアンシェール・ブリュット ~~8,800円~~ → 4,400円

産地：フランス 品種：ピノムニエ 60% ピノノワール 40%

スパークリング

ルイ・ピカメロ ブラン ~~4,180円~~ → 2,090円

産地：フランス 品種：シャルドネ

モナステリオーロ カバ ~~4,180円~~ → 2,090円

産地：スペイン 品種：マカベオ 40% シャレロ 30% バレリヤダ 30%

白ワイン

フ拉斯カーティ スーペリオーレ ~~4,820円~~ → 2,410円

産地：イタリア 品種：マルヴァジーア・ディ・カンディア 75% レッビアーノ 20% ソーヴィニヨン 5%

ヴァンインフレイム シャルドネ ~~4,820円~~ → 2,410円

産地：ルーマニア 品種：シャルドネ

プールマ ギュールリースリング ~~4,820円~~ → 2,410円

産地：チリ 品種：リースリング

コート・マス マルサンヌ ~~4,820円~~ → 2,410円

産地：フランス 品種：マルサンヌ

赤ワイン

ヴァンインフレイム ピノノワール ~~4,400円~~ → 2,200円

産地：ルーマニア 品種：ピノノワール

ペイドッグ カベルネ ソーヴィニヨン ~~4,400円~~ → 2,200円

産地：フランス 品種：カベルネソーヴィニヨン

メタル デュリフ ~~4,820円~~ → 2,410円

産地：オーストラリア 品種：デュリフ

口ゼワイン

サンタ キテレア イゲルエラ ロゼ ~~4,378円~~ → 2,189円

産地：スペイン 品種：シラー

※上記以外は店頭のスタッフへお尋ねください。

おすすめ料理

シェフ渾身のパテドカンパニュ ¥1,100

大海老ソテー 焼がしバターナッツのアクセント キャロットと共に ¥2,500

香草をまとわせた牛フィレ肉のロティ エシャロットソース ¥3,800