

# Recommend Wine ソムリエおすすめワイン



## White

PAZO DAS BRUXAS/TORRES

### パゾ・ダス・ブルーシャス/トーレス

Rias Baixas, Spain | スペイン

Alvarinho | アルバリーニョ100%

輝きのあるイエローの色合い。マンゴーや繊細な花のアロマが立ち上がります。口を含むと広がる、フレッシュな柑橘系果実を思わせる酸や、テロワールを感じさせるミネラル感が魅力。ボディは滑らかで、風味豊かなスタイルに仕上がってます。

G ¥1,500 B ¥8,500

Food Pairing フードペアリングおすすめ料理

冷前菜各種、鱧のアクアパッツァ  
シーフード網焼き(ソフトシェル、鮑)  
水餃子入りトムヤンクン  
蛸とジャガイモのガーリックソテー



## Red

KAIKEN ESTATE MALBEC

### カイケン・エステート・マルベック

Mendoza, Argentina | アルゼンチン

Malbec | マルベック100%

ブドウの産地アルゼンチン・メンドーサの郷土料理「アサード」という牛肉の丸焼きに必要不可欠なのが、マルベックから作った赤ワインです。

アルゼンチンで美食を愛する地元住民さながらに香ばしく焼きあげた骨付き豚肉「バックリブ」をほおばりながら、大ぶりのグラスに注いだマルベックを豪快に飲んでみてはいかがでしょうか。「カイケン・エステート・マルベック」はチリの最大手モンテス社が隣国アルゼンチンで手掛けるワイナリーです。

G ¥1,300 B ¥7,500

Food Pairing フードペアリングおすすめ料理

ローストビーフ、バックリブ網焼き、鉄板焼き各種



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.