

天燈 鉄板焼 Ran Tan

# PREMIUM Wine Selection



Perfect for Wagyu Beef  
お肉に合う!!



## デュモル シャルドネ リッチーヴィンヤード 2017 【アメリカ/カリフォルニア/ソノマコースト】

「神の手を持つ」男が造る、カリフォルニアの最高傑作リッチー・ヴィンヤードの土壌の素晴らしさを完璧に捉える樹齢 44 年のぶどうから造られます。フレンチ・オーク(新樽比率 33%)で 12 ヶ月熟成。その後さらに 6 ヶ月間タンクにて落ち着かせてから瓶詰。素晴らしいフィネスと自然なリッチさ、ミネラル感のある酸味があり、非常にエレガントで洗練された味わいです。



通常価格 ¥ 30,800

セレクション  
特別価格  
税込 ¥ 19,800

## フラワーズ シャルドネ キャンプ・ミーティング・リッジ 2014

【アメリカ/カリフォルニア/ソノマコースト】

無名だったソノマコーストの名を世界に広めた、愛好家垂涎の最高級ヴィンヤード。フレンチオーク(30%新樽)にて 17 ヶ月熟成。日本では 2009 年 11 月、鳩山元総理オバマ大統領による日米首脳会談の際、晩餐会でオンリストしたワインとして有名。生産量が非常に少ない希少品です。



通常価格 ¥ 36,300

セレクション  
特別価格  
税込 ¥ 22,000

## カレラ ピノノワール ライアン 2016 【アメリカ/カリフォルニア/セントラルコースト】

「カリフォルニアのロマネ・コンティ」と称され、不動の人気を誇るカレラ。

熱狂の人気により一時市場から姿を消し、幻のワインとまで先駆者カレラ。こちらはカレラが所有する畑の中で最も標高の高い約 762m に位置する、石灰岩土壌の畑で造られたブドウを使用して仕立てられます。

生き生きとした赤系果実のチャーミングな味わいに、ミネラル感、華やかなアロマが魅力の仕上がりです。



通常価格 ¥ 30,800 ▶ 税込 ¥ 19,800



## シルバーオーク アレキサンダーヴァレー カベルネソーヴィニオン 2016

【アメリカ/カリフォルニア/ソノマコースト】

全米で高い支持を得るカベルネ・ソーヴィニヨンの名手

区画ごとに分けて収穫したブドウを仕込み、それぞれのキュヴェの資質を見極めブレンドを決定し樽熟成へ。さらに 12~24 ヶ月の瓶内熟成を経てリリース。こうして生み出されるワインはカシスリキュールのアロマを中心に、タバコやタールが絡み合う香りはまさにボルドーのグラン・ヴァン。ベリー風味が口いっぱいに広がり、アルコール感も馴染んだエレガントな佇まいです。



通常価格 ¥ 33,000 ▶ 税込 ¥ 22,000

※表示の価格に別途 10%のサービス料を加算させていただきます。

※仕入れの都合により、ご提供内容を一部変更させて頂く場合がございます。※写真はイメージです。

