

White Day Presents
春牡蠣のマリアージュ
Spring oyster marriage

ホワイトデイには牡蠣料理とワインのマリアージュがオススメ！
お料理とワインのハーモニーに舌鼓。牡蠣料理に合う当店のハウスワイン
「CACCCI カッキー」で心地よい時間をお過ごしください。

Original house wine

CACCCI

牡蠣に合うワインを追い求め、お食事を楽しむ事ができるワインが完成しました！当店のオリジナルワイン、その名も「CACCCI：カッキー」スペインの名門トーレス社とのコラボワインです。カキ料理とマリアージュを是非お楽しみください。

3/5 mon~14 Wed 期間限定 特別価格 Glass **¥490** 税抜



No.1

SAUVIGNON BLANC
ソーヴィニオン・ブラン

魚介類と非常によく合います。フレッシュでフローラル。フルーティーな味わいでフィネスがあり、シルキーな舌触り。パッションフルーツやグレープフルーツのニュアンス。凝縮感があり、余韻も長く心地よいです。



No.2

CHARDONNAY
シャルドネ

グリルした魚介と共に。クリームソースを添えた料理にも。マンゴーやアブリコットのアロマにシトラスのニュアンス。ボディと酸のバランスが非常によく、フルーティーな余韻がともないます。



No.3

PINOT NOIR
ピノ・ノアール

魚介類や肉料理に。チェリーとスパイスのニュアンスに、濃縮感のあるエレガントなアロマ。フレッシュで繊細な味わいに、樽由来のヴァニラのアロマが溶け込みます。



No.4

CABERNET SAUVIGNON
カベルネ・ソーヴィニオン

肉料理や魚介料理とよく合います。野イチゴやスパイスのアロマに、革やリコリスなどのニュアンスも。味わいは、カベルネらしく、タンニンがしっかりとした骨格をつくっています。

🌿 スタッフがお好みのお料理を 🌿
おすすめいたします。



MIGUEL TORRES
Pioneer in Chile since 1979
Chile



ヨーロッパのメーカーとして初めてチリに進出したのが 140 年以上のワイン造りの歴史を持つスペインの名門トーレス家でした。現在もトーレス社の社長を務めるミゲル・A・トーレス氏が「それは信じられないほど、理想的な土地だった」と話すほどにチリの土地に惚れ込み、1979 年ミゲル・トーレス・チリを設立しました。自家の精神を受け継ぎ、「量より質重視」をモットーに高い品質を追求する妥協を許さない姿勢を徹底し、今日では、「チリ発のトーレス」として、国際舞台で広くその品質が評価されています。