

Original house wine
CACCCI

debut!

牡蠣に合うワインが
完成しました！

牡蠣に合うワインを追い求め、オリジナルワインの「オイスターズシリーズ」から進化を遂げ、より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。カキ料理とマリージュを是非お楽しみください。



No1

SAUVIGNON BLANC
ソーヴィニオン・ブラン

生牡蠣
鮮魚のカルパッチョ
アンチョビとガーリックの焼き牡蠣

No2

CHARDONNAY
シャルドネ

生牡蠣
牡蠣の素焼き
牡蠣のワイン蒸し

No3

PINOT NOIR
ピノ・ノアール

タコのパルサミコソース
牡蠣のバターソテー
ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣

No4

CABERNET SAUVIGNON
カベルネ・ソーヴィニオン

牡蠣のバターソテー
牡蠣の香草ガーリックバター焼き
カキフライ
牛ランプ肉のタリアータ

おすすめのマリージュ

各ボトル **¥3,380** 税抜 デキャンタ **¥2,300** 税抜 グラス **¥590** 税抜



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。本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。