

グラスワイン各種

By the glass 【Wine】

スパークリングワイン Sparkling wine

Lars Spumante Demise/イタリア/ぶどう品種

ラルス・スプマンテ

ドウミセック ¥680

※ぶどうの自然な甘さとキレのある酸味が心地よいスプマンテです。

Vicente Gandia Cava/スペイン/ぶどう品種

ヴィセンテ・ガンディア・カヴァ ¥780

※柔らかな口当たりと果実のフレッシュが広がるスパークリングです。

おたる産ワイン From OTARU

北海道小樽・余市町は夏の湿度が低く昼夜の寒暖差が大きいという特徴があり湿度が低いので、病害にかかりにくく、健康な葡萄の栽培が可能です。

酸味と旨味が魚介類との相性が良いので和食とも一緒に楽しめるのが北海道のワインの特徴の一つです。



Otarushinin no mitsamame Rose/北海道小樽市/ナイアガラ

小樽市内限定

市民用 ロゼ ¥580

※小樽市限定のフレッシュなロゼワイン。市民限定の甘口ワインです。

OTARU Niagara Sparkling/北海道小樽市/ナイアガラ

おたるナイアガラ

スパークリング ¥880

※豊かなマスカットの香りと甘味があるスパークリングワインです。



OTARU Niagara Sweet/北海道小樽市/ナイアガラ

おたる完熟ナイアガラ

¥680

※糖度を高めるために、完熟を待って収穫した甘口白ワインです。

Muscadet Sevre et Maine Sur Lie Vieilles Vignes /フランス ロワール/ミュスカデ

ミュスカデ セーヴル・エ・メーヌ

シュール・リー V/V ¥680

※雑味のないクリアな酸味で甲殻類に相性が良い白ワインです



赤ワイン Red wine

HIDDEN PEARL SHIRAZ/オーストラリア/シラーズ

ヒドワンパールシラーズ ¥680

※プラム等の黒果実の風味、飲みごたえのあるフルボディです。



右記のおたるワインから3種類お選びいただき、少量をお味見できるテュグスタシオンセットです。小樽のお好みのワインをお探し下さい。

※約60ml程の提供で通常グラスワインの半分程度の提供になります。

おたるワイン飲み比べ3グラスセット ¥1,280

KITAMAE Kidanjukusei Yama Sauvignon/北海道小樽市/ヤマソーヴィニオン

北前木樽熟成ヤマソーヴィニオン ¥780

※キレの良い酸と野性味といった原料葡萄本来の味わいを表現したワインです。

MASANOBU TANAKI Sauvignon Blanc/北海道小樽市/ソーヴィニオンブラン

葡萄酒造りの匠 田崎正伸ソーヴィニオン・ブラン ¥780

※アロマティックな香りにハーブのニュアンス、心地よい酸が活きた、フレッシュでなめらかな味わいが広がる爽やかな辛口の白ワインです。