Lunch Set

※パエリアは生米からお作りしますので30分～ほどお時間を頂戴致します。※パエリアはすべてパスタパエリアに変更可能です。

魚介のパエリア
Paella de Mariscos
¥1,800（税込¥1,980）

大会受賞歴を誇る自慢の味の、当店人気No.1の看板パエリア。海老とムール貝、あさりも入った本格的な味わいとなっております。

イカスミのパエリア
Arroz Negro
¥1,800（税込¥1,980）

イカスミで作るパエリアはイカの旨味とまろやかな塩味しさが魅力。ガーリックのきいたマヨネーズこと、アリオリソースとご一緒にどうぞ。

野菜とチーズのパエリア
Paella Vegetariana
¥1,800（税込¥1,980）

風味豊かなチーズと野菜をふんだんに使用した、女性に人気の一品。魚介類が苦手という方にもオススメです。

季節のパエリア
Paella recomendada
¥ask

旬や季節を考え厳選した具材を使用した、オススメのパエリアをランチセットでご用意いたします。
※金額や詳細はスタッフまでお尋ねください。

特製ビーフシチュー（バゲット付き）¥2,000（税込¥2,200）
Estofado de ternera casero

赤味野菜と赤ワインをベースにした秘伝のデミグラスソースで、厳選したモバラ肉を煮込みました。セットにライスかバゲットをお選びいただけます。

ドリンクは下記よりお選びください。

- ホットコーヒー
- アイスコーヒー
- 紅茶
- アイスティー
- ウーロン茶
- オレンジジュース
- アップルジュース
- ざくろジュース

Lunch course

ご注文は2名様より承ります。

- タパス盛合せ
- ハモンセラーノの生ハムサラダ
- 小エビのアヒージョ
- スペインのバケット
- 魚介のパエリア
- デザート盛合せ
- ドリンク

左下に記載されたドリンクリストよりお選びください。

お一人様 ¥2,800（税込¥3,080）

- タパス盛合せ
- ハモンセラーノの生ハムサラダ
- マッシュルームのアヒージョ
- スペインのバケット
- 本日のオススメメインディッシュ
- 魚介のパエリア
- デザート盛合せ
- ドリンク

左下に記載されたドリンクリストよりお選びください。

お一人様 ¥3,500（税込¥3,850）

※写真はすべてイメージ

Dessert

びいどろこだわりのデザートを、ぜひ食後にいかがでしょうか?

パリパリのキャラメリゼの下には、卵の風味豊かなプリンクリームがたっぷり

クレマカタラーナ

¥700(税込¥770)

香ばしく焦がした表面が特徴の、濃厚でクリーミーな人気スイーツ

バスクチーズケーキ

¥800(税込¥880)

コク深くしっかりとしたチョコレートの甘さが口に広がります

ガトーショコラ

¥800(税込¥880)

本場の伝統的なお菓子として人気のある、スペイン風フレンチトースト

トリッハ ～バニラアイスクリーム添え～

¥800(税込¥880)

- **本日のアイスクリーム** ¥500(税込¥550)
- **季節のシャーベット** ¥500(税込¥550)

アルコール
Alcohol

Cerveza Española スペインビール

クルスカンポ Andalucía

コーンと麦芽の香ばしさが絶妙に絡みさっぱりとした味わい。うまみと苦みが広がりながらのど越しもさわやかで、胡椒のようなスパイシーさが余韻に残ります。
「クルスカンポ」の名はセビリアにある寺院に由来し、クルス＝十字架、カンポ＝草原を意味します。

Small bottle ¥900(税込¥990)

マオウ シンコ エストレージャス Madrid

現在ヨーロッパ屈指のビール消費国スペインにて5つ星（シンコ・エストレージャス）王者としてマオウビールは君臨しています。最良のホップ・イーストを使用。軽やかでバランスのとれた苦味とホップが開いた喉に心地よさと開放感を与える、程よいボディの高品質ビール。

Small bottle ¥900(税込¥990)

Cerveza ビール

アサヒ スーパードライ
Glass ¥800(税込¥880)

アサヒ ドライゼロ ― alcohol 0% ―
Small bottle ¥650(税込¥715)

Aguardiente ブランデー

DOリアスバイシャスのワイナリーであるマル・デ・フラデス社が造るガリシアン・オルホ。ワインを造る工程に出るブドウの搾りかすを蒸留して造るブランデーです。フレッシュでいてアロマティックな口当たり。しっかりとした豊かなボディ感があります。楽しい食事の余韻と供に、食後酒としてお楽しみください。

マル デ フラデス オルホ
Glass ¥900(税込¥990)

Whisky ウイスキー

ハイボール (ブラックニッカ) ¥700(税込¥770)

ローダーズ オロロソ カスク
[ロック | ソーダ | 水割り | お湯割り]
ローダーズ・ファイネストを、オロロソ・シェリーに使用した樽で更に熟成しました。シェリー酒のアロマの香りが与えられ、ナッツや栗を思わせる芳ばしくリッチな味わいに。どこか甘く長い余韻の滑らかな仕上がりのウイスキーです。
¥800(税込¥880)

知多―CHITA― ～ Japanese whisky ～
[ロック | ソーダ | 水割り | お湯割り]
愛知県の知多半島にある知多蒸留所で生み出された「知多」は、シングルグレーンでありながら10種類もの極上のグレーン原酒をブレンドして作られています。
¥900(税込¥990)

Sangría サングリア

自家製サングリア[赤] ¥800(税込¥880)
Carafe 500ml ¥2,500(税込¥2,750)

Sidra シードラ

シードラ ―りんごの発泡酒― Glass ¥750(税込¥825)
Bottle ¥4,000(税込¥4,400)

Japonés 日本のお酒

ジャパニーズジン「翠(SUI)」
[ロック | ソーダ | 水割り | お湯割り]
¥800(税込¥880)

Cóctel カクテル

プラムリキュール ド フランス「プルシア」
[ロック | ソーダ | 水割り | お湯割り]
南フランス産の高品質な生食用プラムが原料なのでフルーティーで芳醇な味わいです。

マスカットリキュール ド フランス「ミスティア」
[ロック | ソーダ | 水割り | お湯割り]
南フランスで育ったマスカットを主体に使用し、ハーブの一種オレンジフラワーでほのかな香りを添えました。

レブヒート [シェリー酒＋ジンジャエール]
ミモザ [スパークリングワイン＋オレンジジュース]
カシス [ソーダ | オレンジ | ウーロン]
ALL¥800(税込¥880)

ソフトドリンク
Refresco

Zumo ジュース

オレンジジュース　ジンジャーエール
アップルジュース　ウーロン茶
ざくろジュース　ALL¥600(税込¥660)

Agua mineral ミネラルウォーター

世界的サッカーチーム レアル・マドリード公式
スペイン産ガス入りミネラルウォーター
ソラン・デ・カブラス スパークリング
330ml ¥600(税込¥660)

Sin alcohol ノンアルコール

アサヒ ドライゼロ ¥650(税込¥715)

Café コーヒー

ブレンドコーヒー ¥600(税込¥660)
アイスコーヒー ¥600(税込¥660)
カフェラテ ¥700(税込¥770)
カプチーノ ¥700(税込¥770)
エスプレッソ Single ¥500(税込¥550) Double ¥700(税込¥770)

Té 紅茶

アールグレイ オレンジペコー[HOT]
マンサニージャ カモミール はちみつ入り[HOT]
アイスティー[ICE]
ALL¥600(税込¥660)

グラスワイン

Vino de copa

Cava スパークリングワイン

ハウスワイン

ドン・ロメロ カヴァ ブリュット
DON ROMERO CAVA BRUT
Cataluña / Xarel-lo, Macabeo, Parellada / Dry
Glass ¥800 (税込¥880)

Blanco 白ワイン

ボデガス カンパンテ ラウロ
Bodegas Campante S.A. Lauro
Galicia / Paromino, Moscatel etc. / Semi-dry
Glass ¥800 (税込¥880)
Carafe 500ml ¥3,000 (税込¥3,300)

エントレチュエロス シャルドネ
ENTRECHUELOS Chardonnay
Cádiz / Chardonnay / Dry
Glass ¥850 (税込¥935)
Carafe 500ml ¥3,600 (税込¥3,960)

本日のおすすめ白ワイン ※仕入れ状況などによって内容変更の可能性がございます。 Glass ¥ask

Tinto 赤ワイン

クネ クリアンサ びいどろ オリジナル
CVNE. Cune Crianza "VIDRIO" Original
Rioja Alta / Tempranillo, Graciano, Mazuelo etc. / Medium
Glass ¥800 (税込¥880)
Carafe 500ml ¥3,000 (税込¥3,300)

モンハルディン ピノ ノワール
Monjardin Pinot Noir
Navarra / Pinot Noir / Full
Glass ¥850 (税込¥935)
Carafe 500ml ¥3,600 (税込¥3,960)

本日のおすすめ赤ワイン ※仕入れ状況などによって内容変更の可能性がございます。 Glass ¥ask

Jeres シェリー酒

マンサニージャ ラ ヒターナ Dry
Glass ¥700 (税込¥770)

ペール クリーム イダルゴ Semi-Sweet
Glass ¥700 (税込¥770)

スパークリングワイン

Cava

House Wine

DON ROMERO CAVA BRUT

ドン・ロメロ カヴァ ブリュット

¥4,500
(税込 ¥4,950)

Cataluña / Xarel-lo, Macabeo, Parellada / Dry

色は緑がかった淡い麦わら色。よく熟した果実やグレープフルーツなどの柑橘系のアロマを感じ、口当たりは優雅でありながら仕上がっております。また余韻にかすかなほろ苦さがあり、全体にメリハリを与えています。活き活きとして、果実味とコクがバランスよく仕上がっております。
また余韻にかすかなほろ苦さがあり、全体にメリハリを与えています。

SAINT CLAIR Brut Nature

サンクレール ブリュット ナチュレ

¥5,500
(税込 ¥6,050)

Cataluña / Xarel-lo, Macabeo, Parellada / Dry

リンゴやグレープフルーツを思わせるフレッシュな果実味と酸味による爽やかな口当たりで、口の中ではつらつとした泡が広がります。後味スッキリの辛口スパークリングワイン。
カタルーニャ地方では老舗のメーカーによって造られており、砂糖を全く添加していないため自然の風味が活かされた爽快な仕上がりになっています。甘さがほとんど無いので飲み疲れもせず、少しクセのある食材や新鮮な生の魚介と合わせて飲んでいただくのもオススメ。
スペインで三ツ星レストランに採用されたと言う実績を持つ生産者が造り上げたこのワインは、実力を感じる一本です。

Mas contal brut reserva

マス コンタル ブリュット レゼルバ

¥8,000
(税込 ¥8,800)

Cataluña / Xarello, Chardonnay / Dry

「クラシック・ペネデス」と呼ばれるD.O.ペネデスの高品質スパークリングワインは、原産地呼称の厳しい規定にとらわれず、土壌や品種の個性、品質の付加価値を求めて造られました。瓶内二次発酵で醸造、熟成は15ヶ月。セパージュはチャレロ70%とシャルドネ30%で、チャレロの樹齢は60年から85年の高樹齢のものを使用しました。
色調はゴールドがかった淡い麦わら色。泡は繊細で長く保たれます。新鮮な果実やドライハーブ、ハチミツを思わせる香りがあり、ほどよい酸味がありながらフレッシュではつらつとした味わいです。

Gramona Imperial Brut Corpinnat

グラモナ インペリアル ブリュット コルピナット

¥15,000
(税込 ¥16,500)

Cataluña / Xarel-lo, Macabeo, Chardonnay, etc. / Dry

高級カヴァの代名詞「グラモナ」のスパークリング。「コルピナット」は「ペネデスの心」を意味します。
色調は麦わら色に輝く金色。林檎、ビスケット、スパイス、花、海のそよ風のほのかな香りが漂います。自然な質の高い円やかな酸を持った豊富な果実味は、長く口の中で持続。心地よいアルコールの風味はあらゆる料理の良さを引き出してくれるので、どんな食事にも合わせ易いです。

スパークリングワイン ロゼ

Cava Rosado

Clos La Soleya Rosado

クロ ラ ソレア ロサード

¥5,000
(税込 ¥5,500)

Cataluña / Garnacha, Pinot Noir / Dry

生産はモリ・パレリャーダ社。カヴァ生産の中心地ペネデスにある家族経営のワイナリーです。
ブドウのブレンドはガルナッチャ70%、ピノノワール30%。深みのある鮮やかなルビー色をしています。果実のフレッシュさと心地よい酸味、甘みを兼ね備えており、味わいの中にはスペイン起源のブドウ品種ガルナッチャの力強いボディーが感じられます。

Giró Ribot Unplugged

ジロ リボ アンプラグド

¥9,000
(税込 ¥9,900)

Cataluña / Pinot Noir / Dry

「アンプラグド」とはプラグに差し込まない＝アコースティック＝手造り感の豊かさを表しています。
カスタードやパイナップルのコンフィチュールのニュアンス。赤い果実のジャムと樽由来のバニラのアロマが感じられ、フレッシュな酸と心地よい果実の甘味が口の中に広がります。クリーミーな口当たりが余韻まで続く、エレガントな味わい。

チャコリ

Txakoli

Getariako Txakolina Hiruzta

イルスタ　ゲタリアコ　チャコリーナ

¥6,500
(税込 ¥7,150)

Basque / Hondarrabi Zuri, Gros Manseng / Semi-dry

2007年に設立された、オンダリビアの町唯一のチャコリメーカーで造られました。
緑がかった淡いイエローの微発泡タイプ。リンゴ、グレープフルーツ、パイナップルのようなトロピカルフルーツなどの完熟したさまざまな香りを楽しむことができます。バランスのとれた程よい酸味と苦み、フルーツの香りが余韻に長く残ります。食前酒には最適。

ロゼワイン

Rosado

Obalo Rosado

オバロ　ロサード

¥5,500
(税込 ¥6,050)

Rioja / Tempranillo / Dry

「天気の良い日に外で気軽に楽しんでもらいたい」というコンセプトでリリースされたロゼです。
チェリーやザクロなどの赤系果実の凝縮した香りに薔薇の香なども入り混じります。ボディは厚みがありながらもフレッシュ。舌触りなめらかに、口の中でゆっくりと心地よく広がっていきます。

白ワイン

Blanco

House Wine

Bodegas Campante S.A. Lauro

ボデガス　カンパンテ　ラウロ

¥4,500
(税込 ¥4,950)

Galicia / Parominao, Moscatel, etc. / Semi-dry

当店が誇る安定のハウスワイン。スペイン北部ガリシア地方で採れたブドウから丁寧に造るワインは、ほんのりと熟した果実の心地いいアロマが感じられます。口にすればフレッシュな酸味やミネラル感が、飲み心地はスッキリとしていて雑味が少ないので、魚介系のお料理はもちろんサラダや肉料理などあらゆるお料理と合わせやすい味わいです。
ラウロを造り上げた「ボデガス・カンパンテ」は1940年設立でリアス・バイシャスにも畑を持つ大きなワイナリー。最先端の技術と伝統的な特徴を両立したワイン造りを手掛け続けています。

Finca Del Mar Chardonnay

フィンカ　デル　マール　シャルドネ

¥5,000
(税込 ¥5,500)

Valencia / Chardonnay / Dry

カラーはほのかに緑がかった、淡いレモンイエロー。青りんごやトロピカルフルーツの香りが素晴らしく芳醇で、まるで香りのシャボン玉がグラスの中から飛び出して次々と弾けているのかと思えるほどです。酸味とアルコール感の調和に優れ、凝縮感のある果実味に甘みさえも感じられる味わい。この価格で見事なバランスを実現した、フルーティーでエレガントな一本です。
BEST EUROPEAN WINERYやサケラアワード2021金賞などコンクール受賞歴も豊富。各方面で高い評価を得ています。

Ramón Bilbao Verdejo

ラモン　ビルバオ　ベルデホ

¥5,500
(税込 ¥6,050)

Rioja / Verdejo / Dry

スペイン国内でも知名度の高いワイナリー「ラモン・ビルバオ」により、ルエダ産ベルデホを100%使用して造られました。
鮮やかな麦色に、エメラルドの色も。香りはトロピカルで、桃やライムのシトラス感も漂います。この香りがフェンネルなどのハーブ香と重なり合うことで、深く複雑に香ります。口当たりはフレッシュで奥深く、エレガントかつフルーティー。完熟した黄桃を思わせる味わいで、フレッシュできれいな酸、深みも感じられます。フィニッシュにほどよく少量の苦みが訪れるのも魅力的。

白ワイン

Blanco

ENTRECHUELOS Chardonnay

エントレチュエロス　シャルドネ

Cádiz / Chardonnay / Dry

¥5,500
(税込 ¥6,050)

ヨーロッパ最南端の生産者ボデガ・ミゲル・ドメックが手掛けた白ワイン。シャルドネを100％使用しており、緑がかった麦わら色をしています。桃やアプリコットにオレンジの皮やグレープフルーツなどの柑橘系まで、さまざまなフルーツの香が漂います。非常に滑らかなテクスチャーで、バランスの取れた酸味。余韻はフレッシュで長く続きます。

Condes de Albarei Albariño

コンデス デ アルバレイ　アルバリーニョ

Galicia / Albariño / Dry

¥5,500
(税込 ¥6,050)

ガリシア州最大の生産量を誇るリアス・バイシャスのアルバリーニョで造られた白ワイン。
鮮やかな麦色で、このブドウ種特有のフルーティーなブーケを持っています。果実味をしっかりと感じることができ、ほどよい酸とキレのあるフィニッシュ。サラダやシーフード料理を筆頭に、さまざまな料理に合わせてお楽しみいただけます。

Blanco Semidulce

ブランコ セミドゥルセ　フラワーボトル

Rioja / Sauvignon Blanc / Semi-sweet

¥6,000
(税込 ¥6,600)

リオハの中でも最も標高の高い場所にある畑のソーヴィニヨン・ブランを100％使用しました。
エキゾチックなニュアンスにアロマティックなハーブが混ざる表現力豊かなアロマ。柔らかい甘さとほどよい酸味が口いっぱいに広がり、ハーブの清涼感がエレガントな余韻を生み出しています。やや甘口で、よく冷やしてお飲みいただきたい一本。

Bodegas Naia

ボデガス　ナイア

Castilla y León / Verdejo / Dry

¥6,000
(税込 ¥6,600)

伝説のレストラン"エル・ブジ"も認めたワイン。ナイアとは、とある村の名で「希望」を意味します。
桃、アプリコットなどフルーツのアロマにウイキョウのようなハーブ香がアクセントを加えています。果実味、凝縮感、奥行きのあるボディに長い余韻 ― そのすべてが一体となり、バランスよく爽やかな酸味が心地よい上品な味わい。

ANAYON Chardonnay

アナヨン　シャルドネ

Carinena / Chardonnay / Dry

¥8,000
(税込 ¥8,800)

完熟果実の凝縮感がテーマの「アナヨン」。圧倒的な果実の濃厚さとまろやかさを持ちます。
熟した黄桃やパッションフルーツに、ナッツやクリームのニュアンス。クリーンなアタックに続くのは、特長である力強い果実味です。トースティなオークが香るふくよかな味わいは、ボリュームあるシャルドネに求められるエッセンスを全て備えています。まさにパワフル&フルボディな一本。

Mar de Frades

マル デ フラデス

Galicia / Albariño / Dry

¥9,500
(税込 ¥10,450)

マル・デ・フラデスは「海の修道僧」の意。これはクリュニー修道院から来た修道僧が12世紀にアルバリーニョ種のブドウを持ち込んだという伝説に由来しています。
洋梨、ふじりんごのトロピカルで混じり気のないアロマは、口に含むとフレッシュな梨とりんごにカモミールのようなアロマも。そこへこのワイン特有の塩やユーカリの香りが広がります。

Go de Godello

ゴ デ ゴデーリョ

Castilla y León / Godello / Semi-dry

¥10,000
(税込 ¥11,000)

生産地はビエルソ。緑豊かなこの地域特有の高級ブドウ品種ゴデーリョ100％で造りました。
パイナップルに熟したマンゴー、ピーチ、洋梨といったフルーツのアロマに白い樫のオーク樽の香り。ゴデーリョの特徴であるジャスミン香も感じられます。心地よいミネラル感や爽やかさ、のびやかさにコクも併せ持った味わい。フレッシュ感がありつつボリュームも感じさせる白ワインです。

赤ワイン

Tinto

House Wine

CVNE.Cune Crianza "VIDRIO" Original

クネ クリアンサ びいどろ オリジナル

Rioja Alta / Tempranillo,Graciano, Mazuelo, etc. / Medium

¥4,500
(税込 ¥4,950)

特別にオリジナルで作製した、びいどろ限定のハウスワイン。ダークチェリーなどの赤果実系のフルーティーなアロマが濃い、エレガントかつ果実味豊かな味わいです。
ボトルラベルにはスペイン王室から記載することを許された紋章があしらわれています。スペイン国旗をモチーフにしており、このラベルは6年分集めると一枚のスペインマップが完成します。

Finca Del Mar Cabernet Sauvignion

フィンカ デル マール カベルネソーヴィニヨン

Valencia / Cabernet Sauvignion / Full

¥5,000
(税込 ¥5,500)

地中海性気候の恵恵を享受するバレンシア地方で、海風と太陽をたっぷりと浴びながら育てられたカベルネ・ソーヴィニョンのみを使って造られました。
鮮烈なチェリーレッドで、しっかりとしたタンニンが感じられます。たしかな構成の味わいをしており、スパイシーさに長い余韻も、風味豊かなフィニッシュをもつ、フルボディの赤ワインです。

Bodegas Delampa Autor

デランパ アウトール

Murcia / Monastrell / Full

¥5,500
(税込 ¥6,050)

地中海とラ・マンチャ高原の影響を受ける大陸型気候で育てたブドウ、モナストレルを100％使用。
色調はチェリーレッド。熟した果実のアロマが際立って香りつつ、新樽のニュアンスもほのかに感じられます。バランスがとれた味わいで、心地よいテクスチャーと余韻が魅力的。
肉料理や豆を使った料理とよく合います。

Monjardin Pinot Noir

モンハルディン ピノ ノワール

Navarra / Pinot Noir / Full

¥5,500
(税込 ¥6,050)

スペイン産のフルボディなピノ・ノワール。輝きのあるルビー色で、バニラやカカオのトーストしたアロマが香ります。口に含むとフレッシュで滑らかなタンニンに熟したチェリーや赤系果実の味わいが上品。ほどよい苦みと酸のバランスが良く余韻まで続いていきます。
「カスティーリョ・デ・モンハルディン」は、合計200以上の受賞歴を誇る有名ワイナリーです。

Ramon Bilbao Altura

ラモン ビルバオ アルトゥラ

Rioja / Tempranillo, Garnacha / Full

¥6,500
(税込 ¥7,150)

二つのブドウ品種のバランスが素晴らしく整った味わい。テンプラニーリョのブラックベリーのような凝縮感が広がり、ガルナッチャの特徴であるフレッシュさを残したフルーティーなアロマを感じます。ウッディで香り豊かなハーブやスパイスをヒントに、しっかりとした酸と滑らかな余韻が続くフルボディ。スパイシーな魚料理や肉料理と、とくに好相性です。

Obalo La Encina

オバロ ラ エンシーナ

Rioja / Tempranillo / Medium

¥7,000
(税込 ¥7,700)

熟した黒い果実、ブラックベリー、スミレやスパイスなど、さまざまに凝縮した香りが濃います。ベリーやチェリーのような果実味がありつつ、奥底にミネラル感がしっかりと感じられ優れたバランスに。ビロードのように滑らかな舌触りで、タンニンが長い余韻と共に心地よく続いていきます。程よい熟成感が飲みごたえを与えている、モダンな赤ワイン。

CANTABURROS Crianza

カンタブーロ クリアンサ

Castilla y León / Tempranillo / Full

¥7,000
(税込 ¥7,700)

世界的な高級ワイン産地として名高いリベラ・デル・ドゥエロで造られた高級酒として有名です。
色は深いチェリーレッド。フルーティーなベースに、スパイシーバニラ、リコリス、クローブと言った森のようなニュアンスとがブレンドされたアロマです。バランスのとれたタンニンを含み、口の中では滑らかで豊かな風味が広がります。余韻が長く、パワフルな後味です。

Prima DO. Toro

プリマ

Castilla y León / Tinta de Toro, Garnacha / Full

¥9,000
(税込 ¥9,000)

産地であるDOトロ固有品種ティンタ・デ・トロはテンプラニーリョと同品種ながら、トロという灼熱の地で育てることで纏う熟した香味があり、これはトロ独自の個性と言って差し支えありません。
濃い赤紫色で、ブルーベリーやプラム、ほのかなバニラなどの香りが華やか。ベリーを思わせる果実味に滑らかなタンニン、フレッシュな酸やミネラルが一体となり、フルーティーな味わいです。

赤ワイン

Tinto

Marqués de Riscal Tinto Reserva

マルケス デ リスカル ティント レゼルバ

¥8,000
(税込 ¥8,800)

Rioja / Tempranillo, etc. / Full

長い樽熟成に瓶熟成も加えられた一本。アメリカンオーク樽熟成による独特の風味があり、バニラのような香りとシガーやスパイスなどのアロマ、ドライフルーツの要素も感じられます。凝縮感と酸味とのバランスもよく、タンニンはしっかり。余韻にはドライいちじくや腐葉土のようなフレーバーと旨みが続きます。あらゆるお肉料理によく合う、リオハのレセルバ級赤ワイン。

Dominio do Bibei Lalama

ドミニオ ド ビベイ ララーマ

¥13,000
(税込 ¥14,300)

Galicia / Mencia, Garnacha, etc. / Medium

ドミニオ・ド・ビベイで栽培するブドウ品種は全て土地固有のもので、除草剤や化学肥料を一切使用していません。ブドウの病気対策に使うのは自然界にあるものに限るなど徹底しています。
ララーマは「肥沃な大地」の意。カシスやさまざまなハーブの香り、豊かな果実味がまろやかに口の中に広がります。スムースでエレガントな一本。