

# H×Mセレクト Wine & Sake ペアリングコース

本日のコースに合うワインや日本酒をバイザグラスでペアリングいたします

ペアリング4 **¥3,500**

ペアリング5 **¥4,200**

グラス

カラフェ

ボトル

## スパークリングワイン Vin mousseux

☆期間限定☆ 120min飲み放題 **¥1,500**

NV ブラン・ド・ブラン・ブリュット C.F.G.V **¥850**

仏・ラングドック地方(ユニ・ブラン) 辛口

フランス国内に3ヶ所の製造拠点をもち、年産8,000万本の生産能力を有するフランスでも最大手のスパークリング・ワイン専門メーカー。ユニ・ブラン種に由来するカリンやレモン、松脂などの複雑なアロマが印象的。キレの良いすっきりした味わい。

## 白ワイン Vin Blanc

2019 くらむぼん甲州 くらむぼんワイン **¥660 ¥2,000 ¥4,000**

山梨・甲州市勝沼町(甲州) 辛口

『くらむぼん』という名前は、宮沢賢治の童話『やまなし』で蟹が話す言葉に由来します。自然な味わいのワインを目指して1913年創業。とてもフレッシュで果実味がしっかりしていて、ほのかな甘味と酸味のバランスが良い一本。

2018 シャルドネ ジャン・バルモン **¥600 ¥1,800 ¥3,600**

仏・北フランス、ロワール地方主体(シャルドネ) 辛口

白ワインの生産量が仏No.1のロワール地方を中心とした、北フランスで栽培されるシャルドネを使用。レモンやトロピカルフルーツのようなフレッシュな香り。ミネラルの風味や、しっかりとした酸味、豊かな果実味を感じる軽快でスッキリとした辛口タイプ。

2015 ブレディフ ソーヴィニヨン・ブラン **¥760 ¥2,300 ¥4,600**  
マルク・ブレディフ

仏・ロワール地方(ソーヴィニヨン・ブラン) 辛口

1893年創設。この地で最も早く瓶内二次発酵製法を取り入れたクレマン・ド・ロワールを造りだした。ブドウ本来の香りを楽しめる1本で程よい甘さとブドウの爽やかさが口いっぱい広がります。

※税別