

- Tapas Menu タパスメニュー -

ワインやビールとご一緒に。

- ・スペイン産ハモン・セラーノと季節のフルーツ ￥950
- ・オリーブとドライトマト・ピクルスのマリネ ￥550
 - ・アボカドミートソースグラタン ￥850
- ・アングス牛ローストビーフのカルパッチョ ￥850
- ・青木農園の三浦野菜のタジン蒸し ￥750
 - ・焼きパテ・ド・カンパーニュ ￥900

-Wines ワイン -

Seagreen のデザインの原点である、アメリカ西海岸のワインを集めました。

【白】

- ・ドミノ (カリフォルニア) / ピノ・グリージョ glass: ￥800/ bottle: ￥3,800
生き生きとした柑橘類や熟した桃の風味、花の香り。後味はすっきりとした切れ味のいい爽やかさ。
- ・シャトー・サン・ミッシェル (ワシントン) / コロンビア・ヴァレー・リースリング glass: ￥820/ bottle: ￥4,000
果実味を生かした爽やかな飲み口。料理との相性も良く、食事がどんどん進むワインです。
- ・スリー・シーヴス (カリフォルニア) / シャルドネ glass: ￥900/ bottle: ￥4,800
林檎の蜜や洋梨のような、厚みのある果実味。口当たりは滑らかで、ゆっくりと味わって飲みたくなる味わい。

【赤】

- ・ドミノ (カリフォルニア) / メルロー glass: ￥800/ bottle: ￥3,800
赤と黒のベリーのアロマと、かすかにハーブとバニラの香り。ミディアムボディで滑らかな口当たり。
- ・ツイステッド (カリフォルニア) / オールド・ヴァイン・ジンファンデル glass: ￥820/ bottle: ￥4,000
凝縮された完熟果実のアロマ。ブラックペッパーのようなスパイスさとタンニンの余韻のバランスが絶妙です。
- ・スリー・シーヴス (カリフォルニア) / ピノ・ノワール glass: ￥900/ bottle: ￥4,800
イチゴやチェリーのような風味に、シルキーで厚みのある口当たり。優しい酸味とタンニンが味わいを引き締めています。

【泡・ボトル】

- ・ソノマ・カウンティ (カリフォルニア) / パイパー・ソノマ・ブリュット bottle: ￥8,000
透き通った黄金色に、シトラスやアップルのアロマ。ドライで生き生きとした味わいを開けたてのボトルで。

SeaGreen

SEAGREEN