



春のオススメ

# スパークリング

## フェア

やっと春爛漫で温かくなってきましたね。  
すっきりした喉ごしのピアシス一押しスパークリングはいかがですか。



### バロン・ド・ブルバン ブリュット・ロゼ

*Baron de Breban Brut Rose* 

南フランスで太陽の光をいっぱい浴びて育った葡萄を使っています！ストロベリーやハーブの香りがふわっと香るスパークリング。繊細な泡立ちでやさしい口当たり。とてもフレッシュな酸味。葡萄の果実味を存分時味わえる、飽きの来ない奥深い味わい。

 グラス ¥600  ボトル ¥2,800



### カバ デル プリンシペ ドライ

*Cava del Principe Dry* 

スペインが生みだしたこだわりのスパークリングが「カバCAVA」です。  
繊細でやわらかな口当たり。バランス抜群です！  
リッチな泡立ちは、コクのある深い味わいと見事に調和しています。

 グラス ¥700  ボトル ¥3.600



### 獺祭 (だっさい) 瓶内熟成スパークリング

*Dassai Sparkling* 

辛口の純米大吟醸をベースにシャンパンと同じ瓶内二次発酵発酵している  
スパークリングワインのような「発酵にこり酒」。コクがありながらも後  
味はスッキリ。華やかな香りとキレ味の良さをお楽しみいただけます。

 グラス ¥900  ボトル ¥5.800