BUTCHER LUNCH

牛100% ハンバーグ
Beef hamburger steak

自家製ステーキソース
Steak sauce

牛100%のジューシーなハンバーグ。
玉ねぎと赤ワインを使用した
特製ステーキソース。

2p 160g / 1,500 yen (1,650)
3p 240g / 1,900 yen (2,090)
4p 320g / 2,300 yen (2,530)

＊ライス付き

牛100% ハンバーグ
Beef hamburger steak

濃厚チーズソース
Rich Cheese sauce

牛100%のジューシーなハンバーグ。
チェダー、エメンタール、グリエール、
マスカルポーネを使用した
特製ソース。

2p 160g / 1,600 yen (1,760)
3p 240g / 2,000 yen (2,200)
4p 320g / 2,400 yen (2,640)

＊ライス付き

ビーフハンバーグ& チキンステーキコンボ
Beef hamburger steak and chicken steak

牛100%のジューシーなハンバーグと、
チキンステーキの贅沢コンビ。

1,450yen(1,595)

＊ライス付き

鶏ムネ肉のグリル
Roasted lamb chops

高たんぱく・低カロリー！国産鶏ムネ肉を
丁寧にグリルし熱々の鉄板でご提供。

1,000 yen(1,100)

＊ライス付き

オススメ SET

セットサラダ +250yen(275)
サラダ・本日のスープ +400yen(440)
＊本日のスープ staff ask

RICE

大盛り +110yen(121)

肉とガーリックライス
Roast beef & Garlic rice

香ばしい香りが食欲をそそるガーリックライスに、
当店自慢のローストビーフをたっぷりのせて。
ボリューム満点、熱々の鉄板飯。

1,500yen(1,650)

ガーリックライス大盛り Extra rice +300yen(330)
肉大盛り Eextra meat +300yen(330)

鉄板牛すじカレー
Beef Tendon Curry

丸一日牛すじを煮込み、
食べやすく懐かしいカレーに仕上げました。

80g/ 1,200yen(1,320)

鉄板ハンバーグカレー
Hamburg steak Curry

やわらかい牛すじとジューシーな
ハンバーグの肉汁が絶妙に絡む一皿。

80g/ 1,500yen(1,650)
160g/ 1,900yen(2,090)

カレーライス大盛り Extra rice +300yen(330)

ステークフリット
Beef steak with French Fries

ステーキとフライドポテトの
シンプルイズベストな一品。

single / 2,100yen (2,310)
double / 3,600yen (3,960)
triple / 5,000yen (5,500)

＊ライス付き

DRINKSET

ドリンクセット +250yen(275)
コーヒー(ICE・HOT) / 紅茶(ICE・HOT)
リンゴジュース/オレンジジュース/
レモンスカッシュ /コーラ/
ジンジャーエール

アルコールセット +300yen(330)
グラスビール / グラスワイン(赤・白)

写真はイメージです。食材の仕入れ状況により変更になる場合がございます。 ＊表記の価格は(カッコ内が)税込価格となります。TAX INCLUDED

CHEF'S SPECIAL MENU

BUTCHERサラダ（2人前）
BUTCHER Salad (2 servings)
2,000yen(2,200)

海老のエスカベッシュ
Shrimp Escabeche
1,500yen(1,650)

カマンベールと トマトのアヒージョ
Camembert cheese & Tomato Ajillo
1,500yen(1,650)

蒸し鶏のサラダ
Steamed Chicken Salad
900yen(990)

イカのバスク風トマト煮込み
Stewed Squid whit Tomatoes in Basque-style
1,136yen(1,250)

釜揚げシラスと 卵のアヒージョ
Whitebait & Egg Ajillo
1,500yen(1,650)

ポークバックリブのグリル
Grilled pork ribs

香ばしく焼き上げた
背骨付きの肉は、
甘みが際立つ味わい。
Grilled bone-in meat
with a rich, sweet flavor.

1,300yen(1,430)

牛タンのロースト
Roasted beef tongue

じっくり低温調理した牛タン
を表面は香ばしく焼き上げ、
カリッと柔らかな食感に。
Slow-cooked beef tongue,
seared for a crispy yet
tender texture.

1,600yen(1,760)

バスク風鶏肉の煮込み
Basque-Style Braised Chicken

国産鶏もも肉をじっくり
煮込み、スパイスを効かせた
深みのある味わい。
Slow-simmered domestic
chicken thigh with aromatic spices.

1,600yen(1,760)

オーストラリア産 フィレ肉のサイコロステーキ
ジャガイモのロースト
ローズマリー風味
Australian Fillet Diced Steak
with Rosemary Roasted Potatoes

1,800yen(1,980)

PREMIUM WAGYU

和牛サーロインステーキ (160g)

国産牛 100%

Wagyu sirloin steak

4,200 yen (4,620)

国産和牛のサーロインを丁寧に火入れし、香ばしくグリル。
付け合わせには、香味野菜とともに煮込んだスパイストマトをご用意しました。
フレッシュな酸味と旨味が和牛の美味しさを引き立てます。

Carefully grilled Japanese Wagyu sirloin,
paired with a spiced tomato stew of aromatic vegetables.
The fresh acidity and rich flavor of the tomatoes perfectly complement the beef.

ワインビュッフェと肉
BUTCHER & WINE

The king of beef
KOBE BEEF

世界中の食通を唸らせる
和牛のトップブランドである神戸牛

Kobe beef, the pinnacle of Wagyu that captivates gourmet enthusiasts worldwide.

神戸牛サーロイン
ライス・スープ付

Kobe Beef Sirloin Steak
with Rice & Soup

神戸牛最高級部位のサーロイン！
きめ細やかな肉質、高温でグリルすることで溶けた脂と肉が絡み合い、最高の神戸牛をご堪能ください！

Premium Kobe Beef Sirloin!
Delicately marbled meat grilled to perfection enjoy the exquisite harmony of rich fat and tender beef.

1〜2人前（125g）/ **16,000**yen（17,600）
2〜3人前（250g）/ **28,000**yen（30,800）

神戸牛ステーキ
エスカルゴバターとレモンを添えて

Kobe Beef Lean Steak
with Herb Butter & Lemon

神戸牛もも肉を部位ごとに最適な火入れを施した赤身肉に、香草風味バターとレモンの爽やかさを添えて仕上げました。

Perfectly cooked lean Kobe beef, complemented by herb-infused butter & a refreshing touch of lemon.

1〜2人前（150g）/ **5,200**yen（5,720）
2〜3人前（300g）/ **9,500**yen（10,450）
3〜4人前（450g）/ **13,500**yen（14,850）

神戸牛リブロースステーキ
ライス・スープ付

Kobe Beef Ribeye Steak 250g
with Rice & Soup

贅沢にカットしたリブロース！
上品な脂の甘みが広がる一皿。
シェアにもぴったりです。

Generously Cut Kobe Beef Ribeye!
Savor the elegant sweetness of the fat.
A perfect dish for sharing.

2〜3人前（250g）/ **26,500**yen（29,150）

数量限定

神戸牛のガーリックライス

Kobe Beef Garlic Rice

しっとりとした神戸牛もも肉を当店自慢の
ガーリックライスとともにお楽しみください。

Savor tender Kobe beef thigh,
paired with our signature aromatic garlic rice.

4,300yen（4,730）

神戸牛のローストビーフ

Roast Kobe Beef

じっくり低温調理した神戸牛もも肉を、
しっとりと柔らかく仕上げました。

Slow-cooked at low temperature to achieve a tender,
succulent texture.

3,200yen（3,520）

神戸牛赤ワイン煮込み

Kobe beef stewed in red wine

神戸牛のネック肉を甘口とチリワインで
じっくり煮込み、肉の甘味とワインの風味が
引き立つ一品。

Kobe beef neck slow-cooked with sweet wine
and Chilean wine,bringing out its natural
sweetness and rich flavors.

3,800yen（4,180）

Tapas

キャロットラペ
Carrot Rapé
350yen(385)

オリーブマリネ
Olive marinade
350yen(385)

紫キャベツのマリネ
Marinated purple cabbage
350yen(385)

自家製ピクルス
Homemade Pickles
350yen(385)

アスパラガスソテー
Sauteed Asparagus
400yen(440)

レーズンバター
Raisin Butter
400yen(440)

スパイシーアーモンド
Spicy Almond
350yen(385)

トルティージャ
Spanish omelette
350yen(385)

本日のタパス
Today's Tapas ※staff ask
400yen(440)

タパス 3 種盛り合わせ 1,000yen(1,100)
Assorted 3 Tapas

タパス 5 種盛り合わせ 1,500yen(1,650)
Assorted 5 Tapas

Appetizer

シーザーサラダ 800yen(880)
Caesar Salad

生ハムサラダ 1,100 yen(1,210)
Prosciutto ham Salad

カマンベールチーズフライ 600yen(660)
Fried camembert cheese

フライドポテト 600yen(660)
French Fries

スペイン風フライドポテト 900yen(990)
French Fries Spanish Style

イイダコのアヒージョ 800yen(880)
Octopus Ajigio

エビと季節野菜のアヒージョ 1,100yen(1,210)
Shrimp & Petit Tomatoes Ajigio

イイダコのアラビアータ 900yen(990)
Octopus Arabiata

Main

牛100% ハンバーグ
Beef hamburger steak

自家製ステーキソース Steak sauce
2p 160g / 1,500 yen (1,650)
3p 240g / 1,900 yen (2,090)
4p 320g / 2,300 yen (2,530)

濃厚チーズソース Rich Cheese sauce
2p 160g / 1,600 yen (1,760)
3p 240g / 2,000 yen (2,200)
4p 320g / 2,400 yen (2,640)

ビーフハンバーグ&
チキンステーキコンボ
Beef hamburger steak and chicken steak
1,450 yen (1,595)

ステークフリット
Beef steak with French Fries
single / 2,100yen (2,310)
double / 3,600yen (3,960)
triple / 5,000yen (5,500)

ラムチョップ 1本/ 1,000 yen (1,100)
Lamb chops

鶏ムネ肉のグリル
Grilled Japanese Chicken Breasts
1,000 yen (1,100)

Recommend

ガリシア産
豚ロースグリル
Grilled Galician Pork loin
100g/ 950 yen (1,045) 200g/ 1,650 yen (1,815)

ローストビーフ
Roast Beef
950 yen (1,045)

いのしし肉の白ワイン煮込み
Wild Boar Meat Stewed with White Wine
1,550 yen (1,705)

ライス
Rice
+200yen (220)

Food

肉とガーリックライス
Roast beef & Garlic rice
1,500yen(1,650)

ガーリックライス大盛り
Extra rice
+300yen(330)

肉大盛り
Eextra meat
+300yen(330)

カレーライス大盛り
Extra rice
+300yen(330)

鉄板牛すじカレー
Beef Tendon Curry
80g/ 1,200yen(1,320)

鉄板ハンバーグカレー
Hamburg steak Curry
1p 80g/ 1,500yen(1,650)
2p 160g/ 1,900yen(2,090)

Charcuterie

生ハムサラミ盛り合わせ
Assorted Prosciutto ham and salami 900yen(990)

Recommend Original Sausage

① メルゲーズ Spicy lamb sausage
スパイスの効いた羊肉ソーセージ 591yen(650)

② ミュンヘンソーセージ Parsley pork sausage
ハーブの香る豚肉のソーセージ 591yen(650)

③ フランクフルト Frankfurt
燻製された豚肉のソーセージ 591yen(650)

④ 鶏肉とスペイン唐辛子のチョリソ Chicken chorizo
鶏軟骨を使用した鶏肉のソーセージ 682yen(750)

⑤ 鹿肉とクランベリー Venison and Cranberry
クランベリーを効かせた鹿肉のソーセージ 773yen(850)

ソーセージ3種盛り合わせ
Assorted 3 Charcuterie
1,600yen(1,760)

写真はイメージです。食材の仕入れ状況により変更になる場合がございます。 ＊表記の価格は（カッコ内が）税込価格となります。TAX INCLUDED

Cheese

- **3 種盛り合わせ** Assorted 3 kinds — 1,700 yen(1,870)
- **4 種盛り合わせ** Assorted 4 kinds — 2,200 yen(2,420)
- **単品** Single — 600 yen(660)~

（カマンベール / モモレット / ゴルゴンゾーラ / 本日のチーズ）

詳しくはスタッフまで
*For details, ask the staff

Dessert

パンナコッタ
Panna Cotta
400yen(440)

ラムレーズンアイス
Rum Raisin Icet
600yen(660)

アフォガード
Affogado
500yen(550)

クレームブリュレ
Creme Brulee
500yen(550)

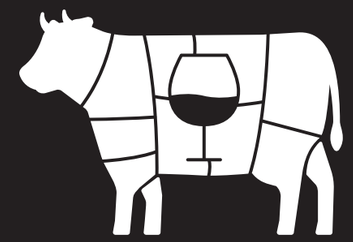
アレルギーをお持ちのお客様へ
For customers with allergies

当店のメニューは、すべて同じ調理施設、調理器具を使用しております。
＊個々のメニューにつきましては、アレルギー原材料一覧表を用意しておりますのでスタッフまでお問合わせください。
All our menus are cooked in the same facility and with the same utensils.

SALON BUTCHER & WINE
1-8-3 Shinsaibashisuji, Chuo Ward,
Osaka City, Osaka Prefecture
Shinsaibashi PARCO B2F Ward 205
TEL : 06-4708-8209
https://salon.adametrope.com/butcherandwine_shinsaibashi/

Official LINE

Instagram



ワインビュッフェと肉

BUTCHER & WINE

DINNER

BUTCHER de ちょい飲み

11:00 - 18:00 限定

¥990（tax in）/ お一人様

お好きなドリンク２杯 ＋ 本日のタパス２品
をお選びください。

DRINK

ビール / 赤ワイン / 白ワイン
ハイボール / レモンサワー
オペレーター / スプリッツァ
キール / キティー / カシスオレンジ
カシスソーダ / ジンバック
シャンディーガフ
オレンジジュース / アップルジュース
コーラ / ジンジャエール

TAPAS

・紫キャベツのマリネ
・スパイシーアーモンド
・自家製ピクルス
・オリーブのマリネ
・キャロットラペ
・トルティージャ
・レーズンバター

ワインビュッフェ

国内外からセレクトした10種類以上の
ワイン・スパークリングが時間内飲み放題！

1時間 ¥1,320／お1人様

延長 30分
¥660

ワインビュッフェのルールと楽しみ方

1. ワインビュッフェ専用のグラスをお1人様につき1つご用意いたします。※専用グラス以外でのご利用、お連れ様とのグラスのシェアはご遠慮ください。
2. ワイン屋台にてお好みのワインをお楽しみいただけます。 ※フードロスを防ぐため、飲み切れる量を注いでおたのしみください。
3. 延長の際は、スタッフにお声がけください。 料金は、延長30分ごとに¥660頂戴しております。
4. お時間終了後は、30分以内にご退席をお願いしております。

屋台のワインをご利用の際は、手指のアルコール消毒にご協力をお願いします。未成年の飲酒は、法律で禁止されております。
お車でお越しの方へのご提供は致しかねます。また、すでに泥酔されている方のご入店はお断りする場合がございます。
あらかじめご了承ください。お酒はたのしくほどほどに！

FRUITS COCKTAIL

オリジナルフルーツカクテル多数ご用意してます！
We have many original fruits cocktails here!

Beer base

ビールベース

レッドベリー / オレンジ / ピーチ / レモン

864yen(950)

Wine base

ワインベース

レッドベリー / オレンジ / ピーチ / レモン

800yen(880)

Sour base

サワーベース

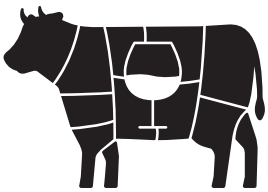
レッドベリー / オレンジ / ピーチ / レモン

700yen(770)

ノンアルコール(スカッシュ)

レッドベリー / オレンジ / ピーチ / レモン

600yen(660)



DRINK MENU

BEER

BEER HERTLAND ハートランド ¥660

COCKTAIL

HIGHBALL ハイボール ¥700
ウイスキー＋ソーダ

LEMON SOUR レモンサワー ¥700
ジン+自家製レモンシロップ＋ソーダ＋レモン

MIMOSA ミモザ ¥700
スパークリングワイン＋オレンジジュース

KIR ROYALE キールロワイヤル ¥700
スパークリングワイン＋カシス

OPERATOR オペレーター ¥700
白ワイン＋ジンジャーエール

SPRITZER スプリッツァ ¥700
白ワイン＋ソーダ

KIR キール ¥700
白ワイン＋カシス

CALIMOCHO カリモーチョ ¥700
赤ワイン＋コーラ

TINTO DE VERANO ティント・デ・ベラーノ ¥700
赤ワイン＋ソーダ

KITTY キティ ¥700
赤ワイン＋ジンジャーエール

SOFT DRINK

JUICE

APPLE JUICE りんご（大野農園） ¥660

MANDARIN ORANGE JUICE ¥660
みかん（観音山フルーツガーデン）

LEMON SQUASH 自家製レモンスカッシュ ¥660

COFFEE

COFFEE (HOT / ICED) コーヒー ¥550

CAFE LATTE (HOT / ICED) カフェラテ ¥660

TEA

TEA (HOT / ICED) 紅茶 ¥550

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。20歳未満の方、お車でお越しの方へのご提供は致しかねますのでご了承ください。
Underage drinking is prohibited by law. We cannot provide it to people under the age of 20 and who come by car.

※表記の価格はすべて税込価格です。TAX IS INCLUDED. (EATIN 10%)

本日の日本ワイン　グラス / ¥550 ～
＊staff ask

SPARKLING WINE

チェヴィコ　ラルス　スプマンテ　ブリュット　¥660
{イタリア トレッビアーノ}
綺麗な泡立ちと優しい味わい

バルディビエソ　リミテッド　ブリュット　¥880
{チリ / ピノ・ノワール、シャルドネ}
さっぱりとした飲み心地と香り

デ・ボルトリ　ロリマー　¥880
{オーストラリア ピノ・ノワール、シャルドネ}
しっかりとした味わいときめ細やかな泡

シャトージュン　スパークリング　¥1,100
{日本 甲州}
ブドウのうま味が広がる穏やかですっきりとしたテクスチャー

WHITE WINE

カンティーナ・ディ・クリテルニア　¥330
オスコ・ビアンコ
{イタリア / トレッビアーノ}
洋ナシや黄色いリンゴのフレッシュな果実味

メゾン・デュ・シュド ジェンティモン ブラン　¥330
{フランス / ユニブラン、グルナッシュ}
新鮮でいきいきとした口当たり

ミラモンテ　¥330
{チリ / ソーヴィニョン・ブラン}
ほのかな甘みとすっきりとした飲み心地

ヴィッラ・ムーラ・ソアーヴェ　¥550
{イタリア / ガルガーネガ}
フレッシュで心地よい酸味

テラノブレ　¥550
{チリ / シャルドネ}
たっぷりの果実感と優しい酸味

デル・スール　¥550
{チリ / ソーヴィニョン・ブラン}
グレープフルーツのような新鮮なアロマ

レ・サンク・ヴァレー　¥550
{フランス / グルナッシュ・ブラン 他}
新鮮な柑橘の香りと酸味

シャトージュン 甲州　¥880
{日本 / 甲州}
梨や甘夏など和を感じさせる上品なアロマ

RED WINE

サッビオーネ　¥330
モンテプルチアーノ・ダブルッツォ
{イタリア / モンテプルチアーノ}
果実味豊かでやわらかな口当たり

ヴァルモン ルージュ　¥330
{フランス / グルナッシュ、カリニャン、メルロー、他}
バランスの良い酸味と渋み

シーリッジ　¥550
{アメリカ / ピノ・ノワール}
熟したベリーの甘酸っぱさ

ルポ・ネロ　¥550
{イタリア / ネグロアマーロ}
飲みやすくまろやかなコク

デル・スール　¥550
{チリ / カベルネ・ソーヴィニヨン}
カシスのような凝縮感

ミッシェル・トリノ　¥550
{アルゼンチン / マルベック}
チェリーのほのかな甘みと香り

ヒドゥンパール　¥550
{オーストラリア / シラーズ、カベルネ、メルロー}
スパイシーな味わいと程よいタンニン

シャトージュン プティベルド　¥880
{日本 / プティベルド}
落ち着きのある酸味とタンニン

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。20歳未満の方、お車でお越しの方へのご提供は致しかねますのでご了承ください。
Underage drinking is prohibited by law. We cannot provide it to people under the age of 20 and who come by car.

※表記の価格はすべて税込価格です。TAX IS INCLUDED. (EATIN 10%)

BOTTLE WINE

SPARKLING WINE

Chateau Jun Sparkling ¥4,620
シャトージュン スパークリング
{山梨県 / 甲州}

ぶどうのスウィートなうま味が広がり、渋みや苦みがまろやかに
包み込みます。穏やかでスッキリとしたテクスチャーです。

RED WINE

Domaine de Gras Estate Cabernet Sauvignon ¥2,750
ドメーヌ デ・グラス エステート カベルネ・ソーヴィニヨン
{チリ / カベルネ・ソーヴィニヨン}

プラムのような凝縮された果実味が広がります。
繊細で丸みのあるタンニンを感じるエレガントな味わいです。

Glenelly Glass Collection Merlot ¥3,520
グレネリー グラスコレクション メルロー
{南アフリカ / メルロー}

ダークフルーツやペッパーのようなスパイス感、程よい果実味。
ミディアムなボディと樽の風味がバランス良く調和しています。

Katashimo Winery King Selby ¥4,180
カタシモワイナリー キングセルビー 柏原醸造ワイン
{大阪府 /メルロ,カベルネ・ソーヴィニヨン,マスカット・ベーリーA}

クランベリーやラズベリーのような赤い果実の香りに加え、ハーブに似た
清涼感も感じます。ボルドー品種を栃木県のワイナリーが手掛けた
果実味と希望に満ち溢れた日本の赤ワインです。

Tsuno Wine Makiuchi Muscat Bailey-A ¥4,620
都農ワイン 牧内マスカット・ベリーA
{宮崎県 / マスカット・ベリーA}

九州・宮崎県で育てた完熟ぶどうのみ使用。
ラズベリーのようなフルーティーな香りと心地よいタンニンが特徴です。
優しい甘みのあるワインです。

Chateau Jun Petit Verdot ¥4,950
シャトージュン プティベルド
{山梨県 / プティベルド}

まるでボルドーワインを飲んでいるかと思うほどに、どっしりと凝縮感のある
山梨県の赤ワイン。スパイシーなアロマと、落ち着きのある酸味とタンニン。
旨みが広がる余韻は、赤身のステーキとの相性◎

Chateau de Prade Cotes de Bordeaux Castillon ¥5,500
シャトー・ド・プラド コート・ド・ボルドー・カスティヨン
{フランス ボルドー / メルロ主体}

2016年、ボルドーのメルロは当たり年！熟成期間を1年以上にしたことで
まろやかなタンニンを味わえるワインに育ちました。カシスやブルーベリー、
スミレの花のような香り。リッチでジューシーでうま味の凝縮した
柔らかい果実味。メルロを存分に楽しませてくれます。

Domaine Mee Godard Morgon Corcelette ¥6,050
ドメーヌ・ミー・ゴダール モルゴン・コースレット
{フランス ブルゴーニュ / ガメイ}

フランス・ボジョレーでワイン造りをする女性醸造家。ジューシーな
フルーツ感と凝縮感に、はつらつとした果実味が余韻に残ります。
ワインコンクールで最高得点を獲得した、大注目のワインです。

WHITE WINE

Domaine Raison Orange Wine ¥3,080
ドメーヌレゾン　オレンジワイン（wa-syu コラボ）
{北海道 / 甲州,ピノグリ,ピノブラン}

果皮ごと漬けこむことで、白ワインにはない程よいボディ感と
複雑味が増した、オレンジワイン。甲州由来の柑橘系の香りを残し、
ピノ・グリの若干のスパイシーな香りがアクセントに感じられます。

Punset Piemonte Bianco "NE?" ¥4,180
プンセット ピエモンテ・ビアンコ「NE?」
{イタリア ピエモンテ / アイネイス,シャルドネ,コルテーゼ}

イタリア・ピエモンテの老舗ビオワイナリー。洋なしやりんご、バナナの
ような香りに、豊かさを添える花のニュアンス。しっかりとした酸味は
時間が経つにつれて、果実味とうま味をたっぷりと感じさせてくれます。

Chateau Jun Koshu ¥4,180
シャトージュン 甲州
{山梨県 / 甲州}

梨や甘夏など和を感じさせる上品なアロマ。
爽やかな酸味を、フィニッシュの渋みがきれいにまとめてくれます。

Jean-Marc Brocard Chablis "Saint Claire" ¥4,620
ジャン・マルク・ブロカール シャブリ サント・クレール
{フランス ブルゴーニュ / シャルドネ}

シャブリでは無理と言われてきたぶどうの自然な栽培を実践して
造り上げたワインです。アプリコットのような香り。
とてもフレッシュでバランスが良く、酸味の心地よさを感じられます。

Cave Docci TSUYU ¥5,720
カーブドッチ　露 〜つゆ〜（wa-syu コラボ）
{新潟県 / ケルナー}

通常は辛口に造るところを、あえて"うすら甘い"残糖ある
ワインに仕上げました。和三盆のような口溶けの繊細な甘さと
コクを感じられる新感覚のケルナー100%の白ワインです。

Van Volxem Schiefer Riesling ¥6,050
ファン・フォルクセン シーファー リースリング
{ドイツ モーゼル / リースリング}

ドイツワインの中でも最も優れたワインの一つです。自然に近い土壌作り
から手作業で行う収穫まで手間をかけたぶどう栽培。レモンやライム、
りんごの魅惑的なアロマに、はつらつとした存在感ある酸味を味わえます。

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。20歳未満の方、お車でお越しの方へのご提供は致しかねますのでご了承ください。
Underage drinking is prohibited by law. We cannot provide it to people under the age of 20 and who come by car.

※表記の価格はすべて税込価格です。TAX IS INCLUDED. (EATIN 10%)