

9月のオススメワイン

～SAKURAワインアワード受賞ワイン特集～

SAKURA ワインアワードとは・・・

日本のワイン業界で活躍する女性のみが審査員のユニークなワイン品評会。
受賞ワインの中から、円居の料理にぴったり合うワインを3本ご用意いたしました。
バイザグラスで飲み比べもオススメです。



マスカット・ベリー A ロゼ 2014

登美の丘ワイナリー（国産）

日本固有のブドウ品種、マスカットベリー A から作られた
ほのかな甘みと果実味たっぷりのフレッシュな味わい。
国産ならではのやさしい味わいで、日本人の食卓によりそー一本です。

グラス 850 円
ボトル 4,600 円



合わせる料理はこれ！
～前菜の盛り合わせ～



ウィマーラ ピノグリ 2015

ローガン・ワインズ（豪州産）

オーストラリアでピノグリはシャルドネに次ぐ人気品種。
ウィマーラ “Weemala” とは、オーストラリアの原住民、
アボリジニの言葉で “絶景” を意味します。
美しい大地の中で育った爽やかでアロマ豊かなワインです。

グラス 900 円
ボトル 5,000 円



合わせる料理はこれ！
～ズワイ蟹と焼きトマトの鉄板焼
ジェノベーゼソース～



トゥーキッシーズ クリアンサ 2011

ヴィニエードス・レアル・ルビオ（西産）

スペインを代表するワイン産地リオハから届いた
ユニークなネーミングのワイン。
ブドウ品種は、てんぷらより鉄板焼きによく合うテンプラニーリョ。
芳醇なオークの香りに、豊かな果実実が特徴。
和牛にぴったりのワインです。

グラス 1,100 円
ボトル 6,400 円



合わせる料理はこれ！
～A5 ランク黒毛和牛
熟成赤身肉ステーキ～