

Wine List

Lightly sparkling 微発泡

フェウド・アランチョ グリッコ フリッツァンテ

Feudo Arancio Frizzante ¥3,850

Feudo Arancio / Sicilia, Italia / Grillo



太陽の光が豊富なシチリアらしい華やかさと柔らかな泡が爽やかな微発泡ワイン。ボディも特徴あり、料理とのマリアージュも楽しい。

Red Wine 赤ワイン

イ・ムーリ ネグロアマーロ

I MURI Negroamaro ¥4,180

Vinieti del Salento / Puglia, Italia / Negroamaro



黒いベリー系の果実やチョコレート
の香り。
しっかり凝縮されたコク。

イル・パッソ・ヴェルデ ネロ・ダヴォラ

Il Passo Verde Nero d'Avola ¥4,290

Vigneti Zabu / Sicilia, Italia / Nero d'Avola



シチリアで大注目の生産者。
完全にタンニンがこなれた、な
めらかな口当たりのオーガニ
ックワイン。
高原の朝のキイチゴの香りも
ある。

White Wine 白ワイン

ザ・スプリングス ソーヴィニヨン・ブラン

The Springs Sauvignon Blanc ¥4,180

Aroha New Zealand Wines Limited /
South Island, New Zealand / Sauvignon Blanc



ソーヴィニヨン・ブランらしさ
と、そこに甘美な香りが足され
た豊かな白。

カサ・ベナサル ゲヴェルツトラミネール/モスカテル

Casa Benasal Blanco ¥4,290

Pago Casa Gran /
Valencia, Spain / Gewurztraminer, Moscatel



オーガニックぶどうを使った
果実味豊かな白ワイン。
華やかな香りがすばらしい。

本日のワインリスト

グランイト銀座の料理に合うワインを
選びました。



グランイト銀座
GAP 認証食材 × プレミアムビュッフェ

表示価格はすべて税込でございます All prices are including tax.