

Hotel Kasugai Wine List

スタンダードタイプ (辛口・白)

(A)



まるき葡萄酒

まるき 甲州 2018

柑橘や白桃を思わせるアロマ、爽やかな酸味とすっきりとした口当たりが特徴です。さっぱりとした和惣菜などにお勧めです。

辛口 5 ④ 3 2 1 甘口

ボトル 3.000円
カラフェ 2.000円
グラス 650円



(B)



サントリー Japan Premium リースリング・フォルテ 2016

【リースリング・フォルテ=甲州三尺×リースリング】

柑橘やリンゴのような新鮮な果実香が感じられると共に爽やかな酸味、その後のまろやかな旨味と長い余韻が楽しめます。

辛口 5 4 ③ 2 1 甘口

ボトル 3.000円
カラフェ 2.000円
グラス 650円



シュールリータイプの甲州 (辛口・白)



(C)



中央葡萄酒

グレイス甲州 2017

柑橘系の香りに加え、青りんごやハーブのニュアンスも。豊かな果実味の中にほのかな渋みや旨味を感じる心地よい仕上がり。

辛口 5 4 ③ 2 1 甘口

ボトル 3.500円
カラフェ 2.500円
グラス 700円



樽仕込みの甲州ワイン (辛口・白)

(D)



サッポロワイナリー

甲州樽発酵 2018

甲州の華やかなアロマと樽発酵による柔らかな樽香のハーモニー。しっかりとした酸味と辛口ながら、後味に果実味を感じるワインです。

辛口 5 ④ 3 2 1 甘口

ボトル 4.000円
カラフェ 3.000円
グラス 750円



ヨーロッパ系ぶどうを使用したワイン (辛口・白)

(E)



奥野田ワイナリー

桜沢シャルドネ 2017

熟した柑橘系果実やハーブ・ミネラルの香りと、樽由来のバニラやナッツなどの香りが溶け合って複雑さを醸しています。酸味と甘みにほのかな苦味のバランスのとれた味わいです。

辛口 5 ④ 3 2 1 甘口

ボトル 5.000円
カラフェ 4.000円
グラス 850円



口当たりの良い甘口ワイン (甘口・白)

(F)



フジッコワイナリー

ナイアガラ 2018

フルーティーな香りを大切に醸造した甘口ワインです。マスカットを思わせる華やかな香りが特徴です。

辛口 5 4 3 ② 1 甘口

ボトル 2.500円
カラフェ 1.500円
グラス 600円



※ ワインコンクール金賞銘柄。

※ 価格は税別にて表記しております。

※ ヴィンテージは最新のものをご用意しておりますが、表記の商品と異なる場合もございます。

