

HOTEL MOZ

WINE ワイン

RED WINE 赤ワイン

ヴィヴァラ テンプラニーリョ オーガニック

豊かな果実味と酸とのバランスが良く、繊細で優しい味わいで、滑らかなタンニンの軽い口当たりが特長。



<240ml> ¥800

<スペイン>

テラプラ カベルネソーヴィニヨン

ヒルトンホテル御用達。
ブルーベリーとプラムのアロマでソフトな口当たり。
スムーズで、心地よいフニッシュ。
コルチャグアとクリコのブドウを使用。



<750ml> ¥1,800

<チリ>

タクンセレクションカベルネソーヴィニヨン

カベルネ・ソーヴィニヨンの
カシスやスパイシーフルーツ風味としっかりとした渋みを
メルローの繊細で丸みある果実味がやわらげ、
なめらかな飲み口とボディを実現しています。



<750ml> ¥1,800

<チリ>

ディアマンデス グラン・レゼルヴァ

アルゼンチンのマルベックらしい
密度の濃さやパワフルな果実味を持ちながら
タンニンは柔らかく洗練された喉越しを
両立しているワインです。



<750ml> ¥10,000

<アルゼンチン>

WHITE WINE 白ワイン

ヴィヴァラ アイレン オーガニック

口当たりは軽くて快くフレッシュ。
バランスのとれた酸味が口の中に広がります。



<スペイン>

<240ml> ¥800

テラプラ シャルドネ

ヒルトンホテル御用達。
オレンジ、リンゴとトロピカルフルーツのアロマ。
ほのかなハチミツとオークの風味があり、
爽やかな酸を伴うフニッシュ。



<チリ>

<750ml> ¥1,800

タクンセレクションシャルドネ・ソーヴィニヨンブラン

シャルドネのまろやかさとソーヴィニヨン・ブランの
青リンゴやライムを思わせるフレッシュな果実味と
キレの良い酸味を併せ持った
ピュアなティストの辛口ワインです。



<チリ>

<750ml> ¥1,800

CHAMPAGNE シャンパン

シャンパン



<フランス>

1. ランソン ブラックラベル・ブリュット

いきいきとした春の香りが広がり、
トーストのニュアンスに加え、
さまざまな花の香りがあります。

<375ml>
¥5,000



<フランス>

2. モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル

世界中で最も愛されているシャンパニュ。
3種類の葡萄が完璧に調和した、
バランスの良いエレガントな味わいです。

<375ml>
¥5,500



<フランス>

3. ヴーヴ・クリコ イエローラベル・ブリュット

力強さとフィネスとの間の完璧なバランス、
その複雑な味わいは、ピノ・ノワールの
卓越した存在感から来るものです。

<375ml>
¥6,500



<フランス>

4. ジャカール ロゼ・モザイク

フルーティーな口あたりで、
余韻は桃やアブリコットが感じられ、
心地よい後味が長く続きます。

<750ml>
¥13,000



<フランス>

5. ドン・ペリニヨン

完成されたハーモニー。単一年に収穫された、
最高品質の葡萄のみから造られる
ヴィンテージシャンパニュ。

<750ml>
¥35,000

裏面 女性におすすめアルコールドリンクメニュー

※アルコールは20歳未満の方および、お車でおこしの運転手の方へは提供できませんのでご了承ください。

※価格は全て消費税が含まれております。別途サービス料は頂きません。※写真と実物に異なる場合がございますのでご了承ください。

HOTEL

MOZ

女性におすすめ アルコールドリンク



果実漬け込み
サングリア【赤・白】各種¥600



果実ごろごろ
ぶっこみフルーツサワー
(いちご・レモン・ライム) 各種¥600



梅酒(紀州梅 100%) 使用

ぷるぷる梅酒
スパークリングゼリー
¥600

裏面 ワインリスト

※アルコールは20歳未満の方および、お車でおこしの運転手の方へは提供できませんのでご了承ください。

※価格は全て消費税が含まれております。別途サービス料は頂きません。※写真と実物に異なる場合がございますのでご了承ください。