

『特別な日にアナタと飲みたい…とっておきワイン』

驚きの白

アルガブランカ ピッパ



果実味と樽香のバランスがよく複雑で優雅。深みある辛口の白。



マカロニグラタン  
ローストビーフ with ワサビ

品種：甲州 / 辛口の白  
750ml(税別)3,600円

黄金色に輝くダイヤモンドの泡

アルガブランカ ブリリヤンテ



甲州ぶどうの優しさと、弾ける爽やかさの辛口スパークリング



シーフードサラダ・天ぷら

品種：甲州 / 辛口の発泡酒  
750ml(税別)4,500円

唯一無二の畑…イセハラ…

アルガブランカ ヴィニャル イセハラ



爽やかな酸とほのかな甘さがバランスの良い究極の白



河豚・お寿司

品種：甲州 / やや辛口の(特定畑)  
750ml(税別)5,000円

日本とフランスの融合

アルガ アルカサール



複雑でありながら柔らかい深い味わいのフルボディタイプの赤



牛肉のステーキ・ハンバーグ

品種：メルロ/フルボディな赤(特定畑)  
750ml(税別)5,000円

食後に優雅な時間を添えて

アルガブランカ ドース



自然な甘さとしっかりした酸。深い味わいの甘口の白



メロン・桃・デザート

品種：甲州/極甘口な白(デザート)  
375ml(税別)3,200円

本当に美味しいマスタード 入荷しました

ヒルファーム スパイシー マスタード



スパイシーではありますが、ピリピリした辛みではありません。口の中でぷちっとはじける食感が心地よい余韻がたまらない～！なんとたまり醤油が隠し味です。

180g(税別)1,300円 500g(税別)2,300円

第2回 コップの会 IN 広島 開催！

2016年3月12日(土)

18:00~21:00

(料理+ワイン+木村ガラスのうすはりグラス付)

【会場】田心 (定員：26名) 会費：8,000円

広島市中区中町 ☎082-236-7117

小料理はせべ (定員：15名) 会費：7,500円

広島市中区中町 ☎082-246-8602

CASICO (定員：15名) 会費：7,000円

広島市中区立町 ☎082-246-9705

イベントの詳細に付きましては

大和屋酒舗：担当三浦まで  
お気軽にお問合せ下さい

チューピーカレッジ 特別口座開催決定

毎日の食卓に～「日本のワイン」

講師：大和屋酒舗 三浦 由幸

(日本ソムリエ協会認定 ソムリエ)

今、高い評価で注目されている日本ワイン。普段の食卓に寄り添うワインを山梨・長野・広島を中心に3回に分けてご紹介します。

開催日時

2016年4月21日(木)・5月19日(木)・6月16日(木)

場所

中国新聞文化センター チューピーカレッジ

クレドビル教室 ☎ 082-962-4111

講座の詳細に付きましては「中国新聞文化センター」もしくは

大和屋酒舗 三浦までお気軽にお問い合わせ下さい