

Sherry Collection

～秘めたる熟成 シェリーの世界～

アンダルシアの陽光と海風が育む、熟成の奥ゆかしさ。
料理とともに引き立つ、ドライからスイートまで多彩なシェリーの表情をご堪能ください。

食前酒 ーアミューズ・前菜に合わせてー

・Fino (フィノ)

ゴンザレス ビアス ティオ ペペ フィノ エン ラマ 2024 エディション 1,500
Gonzalez Byass Tio Pepe Fino En Rama 2024 Edition
フレッシュ、力強く、滑らかでクリーミーな味わい。

・Manzanilla (マンサニージャ)

エミリオ ルスタウ マンサニーリャ パピルーサ ソレラ リゼルヴァ 1,700
Emilio Lustau Manzanilla Papirusa Solera Reserva
乾いたピリッとしたアロマに、すっきりとした果実の豊かさと 潮の香りを感じる味わい

食中酒 ーメインに合わせてー

・Amontillado (アモンティリャード)

エミリオ ルスタウ アモンティリャード アルマセニスタ デル プエルト 2,000
Emilio Lustau Amontillado Almacenist del Puerto
ヘーゼルナッツの芳醇な香りと滑らかな味わいが魅力。すっきりとした余韻が上品でバランスがよい。

・Palo Cortado (パロ・コルタド)

デルガド スレタ パロコルタド モンテアグード 2,400
Delgado Zuleta Palo Cortado Monteagudo
アーモンドや胡桃、ほのかにコーヒーのアロマも。複雑でふくよかな味わい。10～20年熟成。

・Oloroso (オロロソ)

ドンゴンザロ バルデスピノ オロロソ 2,800
Don Gonzalo Oloroso Valdespino Oloroso
厳格な品質管理で20年以上の熟成。ナッツの風味やカラメルの香り、力強く複雑な香りと味わい

食後酒 ーチーズやデザートに合わせてー

・Pedro Ximénez (ペドロ・ヒメネス)

ボデガストロ アルバラ ドン ペーエクス 3,300
DON P.X Bodegas Toro Albala
ペドロ・ヒメネスを主体に、シェリーと同様のソレラシステムで熟成される濃密濃厚な甘口。