

WAKANUI

GRILL DINING ■ BAR ■ TOKYO

ご好評につき延長させていただきます

日頃、ワカヌイをご愛顧頂いている皆様に感謝の気持ちを込めて、
日曜のディナーでご来店のお客様に、ボトルワインを50%OFFで提供いたします。

“日曜の夜はワンランク上のNZワインを楽しみましょう！”

- ボトルワイン50% OFF
- 対象はワインリスト上 ♪ 印のついたオリジナルワイン約30本
- 2016年11月6日(日)から2017年2月26日(日)までの日曜日

※12月25日(日)は除く



皆様のご来店を心よりお待ちしております。

市村暢央のWAKANUIオリジナル推薦ワイン

Kahurangi Blanc de Blanc Vintage Reserve 2013 ~~¥7,200~~ → ¥3,600

海沿いの街ネルソン郊外で丁寧に育てられたシャルドネ種を用い、伝統的手法で作られたスパークリングワイン。華やかで軽やかな柑橘のニュアンス、細やかな泡とシャープさが食欲を増し、食前から食中までしっかり楽しませてくれます。

Dorbel Sauvignon Blanc 2008 ~~¥8,800~~ → ¥4,400

ニュージーランド北島の銘醸地ホークス・ベイを最も表現するワインを作りたい！をモットーにワイナリーで5~7年寝かせたワインは、まさに飲み頃という言葉が最適な、熟成とフレッシュさの両面を併せ持つ素晴らしい状態です。

John Forrest Collection WAITAKI Pinot Noir 2011 ~~¥9,800~~ → ¥4,900

ニュージーランドワインを知り尽くすDr. Forrestをして、これからのニュージーランドを代表する産地だ！と言わしめたワイタキで作られるピノ・ノワール。様々なベリー系の果実味と適度な凝縮からくるスパイシーさのバランスは絶妙。

CJ Pask Declaration Merlot 2009 ~~¥9,600~~ → ¥4,800

女性醸造家ケイトさんが作る、力強くスパイシーな部分と繊細でエレガントな部分が同時に感じられるのはまるで、ホークス・ベイの日差しと爽やかな海風を表すようなワイン。肌理細やかで心地よい滑らかなタンニン、黒い果実の風味等が、口の中でより一層お肉の味わいを引き立ててくれます。

市村暢央
WAKANUI Grill Dining - ディレクター