

シェリー酒

ワインとブランデーを合わせてええとこ取りした

製法や産地によって香りも！色も！味も！全く違ったものになります。

だから・・・ズバぬけて相性がいいんです



【オロロソ】 ザ・中華専用

中華料理のような濃いパンチのある料理に

よく合うお酒

紹興酒に似たいい香りがします、

飲むと舌の脂つけがザツと洗い流されます！

この感覚が新鮮♪ (茶色)

グラス各 ¥ 600

【ラ・ゴヤ】 聚鳳の蒸し鶏専用

あっさりした料理によく合います、

蒸し鶏のために仕入れてるようなお酒！

産地柄、海鮮との相性もいい！ (黄色)

【フィノ】 俺のワイン

辛口でフレッシュ、フルーティーなので

食前酒によく使われます、男性に人気

「さあ、食うぞ」って気持ちになります (透明色)

【クリーム】 デザート専用

オロロソを飲みやすく甘口にしたもの、

特に女性に人気です

飲むと目を見開いて足バタバタして

「ん〜〜♪」と言っちゃいますよ

食事の余韻を楽しむ食後酒にもってこい！

デザートと共にするのがオススメです (茶色 甘口)