

お肉とワイン 黒ノ壽

鉄板焼き ワインイベント

～ソムリエ厳選ワインと鉄板焼きを愉しむタベ～



今回のイベントは鉄板焼きに合うワインを
ソムリエが厳選してご用意しました。
伝統国フランス、世界的人気を誇るアメリカ、
世界最古、8000年続くワイン文化・ジョージアワイン。
一夜限りの特別メニューと共にお楽しみください。

開催日

10月2日(木)

時間

18:30 ～
(受付18:00 ～)

会場

鉄板焼きカウンター

料金

お一人様 25,000円

前日17:00までの要予約



定員になり次第
締め切り

センテラス天文館
最上階

黒ノ壽
Kuronos

〒892-0843 鹿児島県鹿児島市千日町1-1 15階
※定休日：毎週火曜日(祝日の場合は翌日)
電話受付時間 TEL.099-248-9223
(11:00 ～ 14:30 ・ 17:00 ～ 20:30)

お問い合わせ・ご予約は

【予約センター】 9:00 ～ 18:00 0570-07-4680

| 公式 HP | <https://kuronos.jp/>





泡 ダグラッツェ /スパークリング・ブリュット



国名 ジョージア・カヘティ

ぶどう品種 ティツカ・チヌリ・ムツヴァネ・クラフナ

土着品種のブドウ、ティツカ・チヌリ・ムツヴァネ・クラフナを厳選しブレンド。柑橘、白桃、青りんごの香りに心地よい酸味と調和のとれた味わいが特徴。

カストロ・セラーズ エステート シャルドネ パソ・ロブレス 2020

アメリカ・カリフォルニア 国名

シャルドネ ぶどう品種

自社畑のブドウのみを使って生まれたシャルドネ。青りんご、熟した洋ナシ、甘い桃の豊かな香りにリッチな口当たり。フレンチオークで熟成させているため酸とのバランスも非常によくとれています。



オレンジ



チェルティ /クヴェヴリ キシ

国名 ジョージア・カヘティ

ぶどう品種 キシ

自社農園で栽培されたキシ種を皮ごとクヴェヴリ(壺)の中で発酵させて熟成した無濾過のワインです。黒酢のような琥珀色に洋梨、蜂蜜、スパイスの香り、バランスの良い味わいが特徴です。

ドメス・カミュ /ジュヴレ シャンベルタン2017

フランス・ブルゴーニュ 国名

ピノ・ノワール ぶどう品種

黒い果実(ブラックチェリー、プラム)やスパイス(黒コショウ、シナモン)の香りが豊かに広がります。熟成を経て、さらにトリュフや土っぽいニュアンス、バニラの香りも感じられる。



赤



マイフェイバリットネイバー カベルネソーヴィニヨン 2017

国名 アメリカ・カリフォルニア

ぶどう品種 カベルネ・ソーヴィニヨン主体

カシス、ブラックラズベリー、シナモンスパイス、ナツメグのエlegantなアロマ。味わいは柔らかく立ち上がります。甘美でダークなフルーツの香りがあり、ブラックベリーのコンポートとエスプレッソの長い余韻が続きます。