



ワインを美味しい料理と共に

ご堪能ください

お肉とワイン黒ノ壽

WINE  
ワインカレッジ  
COLLEGE



2024.2.15 Thu.

2/14(水)  
14:00までの  
要予約

14  
名様  
限定

18:30受付 / 19:00スタート

コース料理・ペアリングワイン  
お一人様 ¥12,000 (税込)

※写真はイメージです



〒892-0843 鹿児島県鹿児島市千日町1-1 15階  
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/>



## Wine

タルターニ / ブリュット タシェ スパークリング  
ロゼ 2015

〔オーストラリア/ヴィクトリア〕

シュールリーで熟成されたことからくる素晴らしいストラクチャーと、二次発酵によるバランスのとれたフルボディが特徴的なスパークリング・ロゼです。豊かな赤い果実のフレーバーと、複雑な土のようなトーンを備えたこのワインは、柔らかくまろやかなタンニンとともに、口の中に長く残ります。



良年しか生産されない  
ヴィンテージロゼ。

カレラ / ジョシュ ジェンセン セレクション  
シャルドネ 2021

〔アメリカ/カルフォルニア〕

このシャルドネは明るいレモンゼストと洋梨の花を思わせる香りから始まります。口を含むとフレッシュなタンジェリンオレンジやアップルソースのフレーバーが広がり、スターアニスや甘いオークの微かな香りも感じます。心地よいミネラル感がクリーミーな舌触りにアクセントを添え、長く続くシルキーな余韻をさらに印象的なものとしています。



「カルフォルニアのロマネコンテ」と、  
ロバート・パーカーから称される  
ブルゴーニュ品種のバイオニア

クロ アンリ / プティ クロ ピノ ノワール 2020

〔ニュージーランド/マールボロ〕

搾りたてのさくらんぼとプラム、バックに感じるリコリス、それに濃厚な赤い果実の豊潤な香りが勢よく溢れ出ます。チェリーリキュールとプラムのアルコール漬けの味わいがしっかりとタンニンの質感と結びつき、口の中に生き生きと広がります。



サンセールの王者  
アンリブルシヨワが  
フランススタイルで  
造るワイン。

エラスリス / アコンカグア アルト  
カベルネ ソーヴィニオン 2020

〔チリ/アコンカグア〕

チョコレート、杉、ミント、熟したブラックチェリーのアロマと共に、クローブ、タバコを思わせる柔らかなバルサム香が感じられます。味わいは、ビターチョコレート、黒と赤の果実のノートが現れ、後に続くナツメグ、ローズマリー、ミント、甘草によって支えられています。瑞々しくフレッシュで、きめ細かいタンニンとチャーキーな風合い、長く続く余韻と繊細で複雑な味わいが特徴です。



世界的ブラインドテイステイニングで  
フランス5大シャトーなどを  
やぶった名門エラスリス家。  
寒い山のエリアで造られたワイン。

## Menu

帆立のグリルと伊勢海老のナッツ揚げ バイナップルのソースで

焼ウニのコンソメロワイヤル 花穂の香り

鹿児島産黒豚バラ肉の赤ワイン煮込み

鮭とエビムースの軽いグラタン ヴァンプランソース

仔羊の香草風味グリル 季節の野菜を添えて マデラソース

チョコレート風味のクリームブリュレ  
林檎のコンポートをアクセントに バニラアイス添え

コーヒー又は紅茶

城山ブランドパン