

世界のワインを飲み比べ



お肉とワイン黒ノ壽

WINE  
ワインカレッジ  
COLLEGE



2024.8.12 Mon.

8/10(土)  
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

お肉とワイン  
黒ノ壽  
Meat & Wine Kronos

〒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】 0570-07-4680  
9:00 ~ 18:00

| 公式HP | <https://kuronos.jp/>



## Wine

### Sparkling Wine

都農ワイン キャンベル・アーリー

〔宮崎県/やや甘口〕

もぎたてイチゴのような甘い香りに包まれます。  
優しい甘さと心地よい炭酸が絶妙です。



### White Wine

ヴィラ・マリア プライベート・ビン  
マルボロ ソーヴィニヨン・ブラン

〔ニュージーランド/爽やかな辛口〕

レモングラス、ハーブ、青唐辛子、柑橘系果実や  
トロピカルフルーツのアロマ。爽やかさとコクが  
溶け合っています。



### White Wine

ザ・デン シュナンブラン

〔南アフリカ/辛口〕

クリーミーなパイナップル・リンゴ・メロンの  
活き活きとした風味を備えており素晴らしい  
テクスチャー。新鮮さと活気を保つほど良い  
酸味が特徴です。



### Red Wine

グリゴリー ファミリーリザーブ  
マクレーンベール シラーズ

〔オーストラリア/フルボディ〕

銘醸地マクレーンベールで厳選した畑で収穫  
されたシラーズ。フルボディでしっかりとした  
タンニンがあります。



### Red Wine

デコイ  
カベルネ・ソーヴィニヨン

〔アメリカ/フルボディ〕

黒系ベリーに、モカ、そしてシナモンやクローヴ  
といった甘い焼き菓子のスパイスの香り。絹の  
ようなタンニンとしなやかで丸みのある口当たり  
です。



## Menu

桃のベニエ 生ハム バルサミコソース

タカエビとパッションフルーツのサラダ

サーモンのグリル ヴァンプランソース

牛ヒレ肉の炙り焼き 赤ワインソース

マンゴーパフェ

コーヒー又は紅茶

城山ブランドパン