

産地や生産者による違いを体感



お肉とワイン黒ノ壽

WINE

ワインカレッジ

COLLEGE



2025.2.16 Sun.

2/15(土)  
17:00までの  
要予約

12  
名様  
限定

定員になり次第締め切り

17:30受付 / 18:00スタート

コース料理・ペアリングワイン  
お一人様

¥13,000 (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



### White Wine

#### エラスリス アコンカグア キュヴェ シャルドネ 2023

シトラスやトロピカルフルーツのフレッシュで  
瑞々しい味わいのワインです。すっきりドライ

### White Wine

#### カストロ セラズ エステート シャルドネ パソ ロブレス 2020

リンゴ、洋ナシ、ピーチ、オークのバランスが良く、  
酸味が心地いい仕上がりのワインです。



### Red Wine

#### エラスリス アコンカグア キュヴェ ピノ ノワール 2021

フレッシュでジューシーな味わいでチェリーの  
チャーミングな香りが特徴的なワインです。

### Red Wine

#### クロ アンリ エステート ピノ ノワール 2022

イチゴ香りが特徴、少しスパイスやタバコと  
リッチな赤い果実を彷彿させます。



### Red Wine

#### リヴァイアサン 2021

バラの花びらや湿った石の香り、骨格のある  
ジューシーで重厚な味わいのワインです。

## Menu

鱈のマリネ

山菜のフラン

桜島どりのコンフィ

鹿児島県産牛肉の赤ワイン煮込み

ショコラテリーヌ ブランデーソース

コーヒー又は紅茶

パン