

# シェリーメニュー

## マンサニージャ・ラ・ヒターナ

Manzanilla La Gitana

すっきりとした味わいの辛口シェリー。ほのかに潮の香りのするこのシェリーは、生ハムや魚料理との相性抜群。

グラス 円 ボトル 円

## アモンティリャード・ナポレオン

Amontillado Napoleon

ヘーゼルナッツを思わせる香りとまろやかな口当たりが特徴。お肉の煮込み料理名と一緒に召し上がりください。

グラス 円

## オロロソ・ファラオン

Oloroso Faraon

クルミのような香りが特徴。熟成したタイプのチーズとの組み合わせは、本場スペインでも大人気です。

グラス 円

## クリーム・アラメダ

Cream Alameda

凝縮されたナッツの香りと、ドライフルーツのフレーバー。滑らかな甘みが特長。

グラス 円

## ペドロヒメネス・トゥリアナ

Pedro Ximenez Triana

レーズンやプルーンを思わせる甘口。デザートワインやアイスクリームにかけてお楽しみください。

グラス 円



### シェリーとは？

スペイン南部のヘレスという地方で、独特な醸造と熟成を経て造られたワインの一種。そこで造られているもののみがシェリーと呼ばれています。

3～4段に積み上げた樽の中で長期間熟成させるソレラシステムによって、若いヴィンテージと古酒がブレンドされ、毎回同じ風味のシェリーが出荷されています。



フィノ、とりわけサンルーカル・デ・バラメダのみで造られるマンサニージャの熟成樽の中には、厚いフロール（酵母の膜）が発生し、すっきりとした飲み口のシェリーが出来上がります。

