

ワインリスト



OTARU HOKKAIDO  
**IL ONAI**  
*Sushi & Grill* 

# グラスワイン各種

By the glass 【Wine】

## スパークリングワイン Sparkling wine

Lars Spumante Demise/イタリア/ぶどう品種

ラルス・スプマンテ

ドウミセック ￥680

※ぶどうの自然な甘さとキレのある酸味が心地よいスプマンテです。

Vicente Gandia Cava/スペイン/ぶどう品種

ヴィセンテ・ガンディア・カヴァ ￥780

※柔らかな口当たりと果実のフレッシュさが広がるスパークリングです。

## 白&ロゼワイン White wine & Rose wine

SASHIMI Sauvignon Blanc/オーストラリア/ソーヴィニヨンブラン

SASHIMI

ソーヴィニヨン・ブラン ￥680

※ワサビとの調和を目指し、

澁刺とした酸味と新鮮な果実味が特徴です



Muscadet Sevre et Maine Sur Lie Vieilles Vignes/フランス ロワール/ミュスカデ

ミュスカデ セーヴル・エ・メーヌ

シュール・リーV/V ￥680

※雑味のないクリアな酸味で甲殻類に相性が良い白ワインです

Regional Pinot Noir Marbrough/ニュージーランド/ピノノワール

リージョナル ピノ・ノワール ￥680

※赤い果実の芳醇な香り、クリスピーなロゼワインです。

## 赤ワイン Red wine

HIDDEN PEARL SHIRAZ/オーストラリア/シラーズ

ヒドゥンパールシラーズ ￥680

※プラム等の黒果実の風味、飲みごたえのあるフルボディです。

Langhe Nebbiolo Fontanafredda/イタリア/ネッピオーロ

フォンタナフレッダ

ランゲ・ネッピオーロ ￥780

※しなやかなタンニン、バランスの取れた酸味があるフルボディです。

## おたる産ワイン From OTARU

北海道小樽・余市町は夏の湿度が低く昼夜の寒暖差が大きいという特徴があり湿度が低いので、病害にかかりにくく、健康な葡萄の栽培が可能です。

酸味と旨味が魚介類との相性が良いので和食とも一緒に楽しむのが北海道のワインの特徴の一つです。



Otarushinin no minasanabe Rose/北海道小樽市/ナイアガラ

小樽市内限定

市民用 ロゼ ￥580

※小樽市限定のフレッシュなロゼワイン。市民限定の甘口ワインです。

OTARU Niagara Sparkling/北海道小樽市/ナイアガラ

おたるナイアガラ

スパークリング ￥880

※豊かなマスカットの香りと甘味があるスパークリングワインです。

OTARU Niagara Sweet/北海道小樽市/ナイアガラ

おたる完熟ナイアガラ

￥680

※糖度を高めるために、完熟を待って収穫した甘口白ワインです。

MASANOBU TAZAKI Sauvignon Blanc/北海道小樽市/ソーヴィニヨンブラン

葡萄造りの匠

田崎正伸ソーヴィニヨン・ブラン ￥780

※アロマティックな香りにハーブのニュアンス、心地よい酸が活きた、フレッシュでなめらかな味わいが広がる爽快な辛口の白ワインです。

KITAMAIE Kidanjukusei Yama Sauvignon/北海道小樽市/ヤマソーヴィニヨン  
北前木樽熟成ヤマソーヴィニヨン

※キレの良い酸と野性味といった  
原料葡萄本来の味わいを表現したワインです ￥780

おたるワイン飲み比べ3グラスセット ￥1,280

右記のおたるワインから3種類お選びいただき、少量をお味見できるテュグスタシオンセットです。小樽のお好みのワインをお探し下さい。

※約60ml程の提供で通常グラスワインの半分程度の提供になります。

All prices are tax included  
表示価格は全て税込価格となります。