

# WINE BUFFET

期間：2023.12.1(金) ～ 2024.1.4(木)

時間： Lunch 11:30a.m. ～3:00p.m.  
(ラストオーダー 2:30p.m.)

Dinner 5:30p.m. ～9:00p.m.  
(ラストオーダー 8:30p.m.)

料金：大人 ¥4,000

Xmasディナーbuffetとセットでさらにお得に！

ディナーbuffetご利用のお客様は  
ワインbuffet 通常 ¥4,000 → **¥3,000**

Xmasディナーbuffet開催日：12月23日(土) ～25日(月)

\*割引対象外とさせていただきます。

\*上記料金は全てサービス料・税込みの価格です。

レストラン パヴェでは、ワインbuffetを開催。  
スパークリングをはじめ、白ワイン3種、赤ワイン3種のアイテムをお楽しみいただけます。  
好みのワインと魅力的なお食事で楽しいひと時をお過ごしください。



\*写真はイメージです。



## Wine Buffet Menu (Glass Wines)



### Champagne



シャンパーニュ  
オートレオード・シャンピニオン・ルアレ・デボルド・ブリュット  
\*この商品は飲み放題に含まれません。

産地：フランス 味わい：辛口 品種：ムニエ 67% / ピノ・ノワール 33%

マルヌならではの柔らかな酸に、コート・デ・パール独特の素朴で優しい果実味。

¥ 2,200

### White wine



サン・ブリ 2020  
SAINT-BRIS 2020 Domaine Petitjean

産地：フランス 味わい：辛口 品種：ソーヴィニヨン・ブラン

ソーヴィニヨン特有のフルーティな風味と、キンメリッジアン土壌に由来する独特の素朴で優しい果実味ミネラルとの絶妙なハーモニーをお楽しみください。



甲州 オランジュ・グリ  
Koshu Orange - Gris

産地：フランス 味わい：やや辛口 品種：甲州

果皮由来の心地よい渋みと旨味が特徴的でぶどうの個性が際立つ果実味豊かなワインです。



サングレ・デ・トロ ブロンコ  
SANGRE DE TORO BLANCO

産地：スペイン 味わい：辛口 品種：パレリャーダ、グルナッシュ・ブラン

世界中で親しまれている人気のワイン。  
爽やかでフルーティな味わいは、何度でも飲みたくなる白ワイン

### Sparkling



ヴィーニャ・エスメラルダ スパークリング・ブリュット  
Vina Esmeralda Sparkling Brut

産地：フランス 味わい：中辛口 品種：モスカテル

マスカットの一種”モスカテル”によって作られた、泡立ちめ細やかでエレガントなスパークリングワイン。  
輸送時のCO2排出量を減らすため、軽量化され洗練されたたたボトルも目を引きます。

### Red wine



クローズ・エルミタージュ ノーブル・リヴ 2020  
Crozes Hermitage Rouge Nobles Rives

産地：フランス 味わい：フルボディ 品種：シラー

フランスで最も優れた協同組合と謳われる AOC 最大の協同組合による、シラー 100%の赤ワイン果実味やスミレの花、わずかな胡椒のニュアンスとともに豊潤な味わいが楽しめます。



マックマニス ピノ・ノワール 2021  
McManis Pinot Noir Lodi

産地：フランス 味わい：ミディアムボディ 品種：ピノ・ノワール

100%ピノ・ノワール。のど越しが非常に滑らかでヴァニラのニュアンスが鮮やか  
新鮮なチェリーやラズベリー・ストロベリーの風味が顕著に現れ、熟したベリーが  
口中に広がる味わい。



サングレ・デ・トロ オリジナル  
SANGRE DE TORO ORIGINAL

産地：スペイン 味わい：ミディアムボディ 品種：グルナッシュ、カリニャン

世界中で親しまれている人気のワイン。  
滑らかな口当たりと、チャーミングな果実のアロマが魅力の赤ワイン。