The Desert
RESTAURANT & BAR

ボージョレ・ヌーヴォ 2019

2019.11/21thu ～ 11/24sun
OPEN/17:00 ～ 21:00（最終入場 20:00）

※上記期間中、ランチにてグラスワイン販売予定［赤・白 / 特価 500 円（税別）］

1 時間飲み放題（クラッカー付）

2,000円（税別）

※ソフトドリンクのみ 500 円（税別）

フリードリンク（セルフサービス）

ワイン 5 種・カルピス・ウーロン茶・オレンジジュース

※写真はイメージです。

- WINE LIST -

アンリ・フェッシ・ボージョレ・ヌーヴォ・ロゼ 2019

130年の歴史。4年連続金賞受賞のクリュ・デュ・ボージョレのスペシャリスト、アンリ・フェッシのロゼ・ヌーヴォ。
澄み切った明るいピンク色。フレッシュな赤い果実のアロマとチェリーのニュアンスを感じる軽快な口当たり、爽やかな余韻が楽しめる辛口のロゼワインです。

アンリ・フェッシ・マコン・ヴィラージュ・ヌーヴォ2019

130年の歴史。4年連続金賞受賞のクリュ・デュ・ボージョレのスペシャリスト、アンリ・フェッシのマコン・ヴィラージュ・ヌーヴォ。
マコネー地区で造られる上質な白ワイン。
シャルドネ種由来の白い花の芳香。
柑橘類のフレッシュな果実味と爽やかな酸味のバランスの良い味わいです。

アンリ・フェッシ・ルージュバブルス2019

130年の歴史。4年連続金賞受賞のクリュ・デュ・ボージョレのスペシャリスト、アンリ・フェッシがつくった、ガメイ100%のスパークリングワイン。
長く細かな泡と共にブルーベリーの甘美な芳香、新鮮なブラックベリーの芳醇な果実味が口中に広がり、ガメイ種の爽やかな甘みが楽しめます。

アンリ・フェッシ・ボージョレ・ヌーヴォ・ヴァン・ナチュール"キュヴェ・フェッシ"2019

130年の歴史。4年連続金賞受賞のクリュ・デュ・ボージョレのスペシャリスト、アンリ・フェッシがお届けする「酸化防止剤無添加」の自然なボージョレ・ヌーヴォ。ぶどう畑はアンリ・フェッシにより管理されています。2018年初めてボージョレ・ヌーヴォとして発売。フルーティで果実味にあふれ、味わい深い仕上がり。日本では2019年新発売となります。

アンリ・フェッシ・ボージョレ・ヌーヴォ"ベレール"2019

130年の歴史。4年連続金賞受賞のクリュ・デュ・ボージョレのスペシャリスト、アンリ・フェッシのボージョレ・ヌーヴォ。
明るく澄んだルビー色。フレッシュでフルーティな味わいに、自然な甘み、バランスが良く、軽めの前菜等との相性が良い、軽快な口当たりです。

- FOOD MENU -

◆ミックスナッツ	350円
◆ポテトフライ	400円
◆鶏のから揚げ	600円
◆チーズ・ドライフルーツ盛り合わせ	1,000円
◆ミートプレート	1,000円
◆カツカレー（ミニサラダ添え）	1,200円
◆トルティーヤピッツァ（ミニサラダ添え）	1,200円

※写真はイメージです。※料金は全て税別表示です。

GARDEN HOTEL 紫雲閣 HIGASHIMATSUYAMA
〒355-0028 埼玉県東松山市箭弓町2-5-14
TEL. 0493-23-5151
https://www.g-shiunkaku.jp/ 紫雲閣

※11/21～11/24はディナーバイキングは休止となります。