



お肉 & wine

ビストロ・パプリカのワインは、専門のインポーターが
当店のために厳選した商品を揃えました。

お肉がおいしくなる6種類のボトルワインをご用意しました。

1,920 円



白・イタリア・辛口

ジ・ガルガネガ

ほのかな洋ナシや白桃の爽やかな香り。すっきり切れもよくスイスイ飲めます。

2,080 円



白・イタリア・辛口

ファレリオ

甘夏や夏みかんの熟したフルーツの酸味と香りが残ります。ドライな味わいはどんな料理にもぴったり。

1,920 円



赤・イタリア・中重口

チ・コルヴィーナ

熟したチェリー、プラムの香り。口に含むとかすかな樽の風味があり、程良いボリュームを感じられます。

2,080 円



赤・イタリア・中重口

ロッソ・ピチーノ

ストレートで雑味のない味わい。凝縮感、渋みもしっかりあるので飲みやすく仕上がっています。

2,880 円



赤・フランス・重口

コート・デュ・ローヌ V.V.

有機栽培のシラー種 100%。スパイシーで渋みもしっかりしており、肉料理にあわせやすい力強い無濾過ワイン。

2,560 円



赤・スペイン・重口

オノロ・ベラ

当店おすすめ品。アカデミー賞の2次会パーティーに採用された、ラベルが印象的なワイン。甘い風味の果実とタンニンがあり、パワフルな味わいです。特に強い果実感がステーキに抜群の相性。



お肉が
美味しくなる
Wine

選べる2種類のスパークリングワイン

2,560 円



泡・イタリア・辛口

プライベート・キュヴェ

生き生きとした細かな泡立ち。花のアロマが際立ち、フレッシュで洗練されたフルーティーな辛口です。

2,560 円



泡・スペイン・辛口

カバ・エスPECIAL・ブリュット

15カ月熟成。レモンやグレープフルーツ、りんごを思わせる、新鮮ではつらつとしたアロマがあります。本格派の辛口です。