

# J A S M I N E

yì jiāng nán 憶江南

江南好  
風景舊曾諳  
日出江花紅勝火  
春來江水綠如藍  
能不憶江南

江南は素晴らしい。

その景色はずっと前から私の眼底に

ありありと残っている。

朝日がのぼると、江水の花は火よりも紅く映える。

春になると、江の水は藍のような緑色になる。

どうして江南を思い出さずにいられよう。

# 请多多关照！

— ご挨拶 —

当店は広尾「中華香彩 JASMINE」の姉妹店として、ここ東山にオープン致しました。

シェフが得意とする上海、杭州、蘇州などに代表される

中国江南地方の郷土料理を中心に、広尾 JASMINE の名物である“よだれ鶏”や

江南地方で親しまれる種類豊富な紹興酒、各国のワインなど

多彩なメニューとともにおもてなしさせていただきます。

店名の「憶江南」<sup>イージャンナン</sup>とは中唐の詩人、白居易が江南の素晴らしさを詠んだ漢詩の題名です。

当店でお過ごし頂いたお時間が楽しい思い出となる様に、

また、広い中国の中でも「魚米之郷」とも称され、佳肴溢れる江南地方を旅したかのような

思い出となってお客様の記憶に残ることを願い、命名致しました。

東山の閑静な住宅地に佇む「JASMINE 憶江南」で語らいと美食のひと時をお過ごしください。

末永いご愛顧の程、宜しくお願い申し上げます。

中華香彩 J A S M I N E 山口 祐介

## 「江南」是什么？

—— 江南地方、江南料理とは？

中国の江南地方とは、一般に長江（揚子江）の下流域、南岸地域一帯を意味します。

代表的な都市では上海、杭州、紹興、蘇州、鎮江などが知られています。

江南地方は日本と同じように四季の移ろいがあり、長江の支流が網の目のように張り巡らされた、風光明媚な水郷地帯としても有名です。水と天候に恵まれ、肥沃で産物豊かな土壌は「魚米之郷」とも称されています。食糧のみならず、紹興酒をはじめ、お酢・醤油などの嗜好品や調味料も数多く産出し、長い歴史の中で幾多の名菜（名物料理）が生まれました。



歴史的にも古くは春秋時代、今の蘇州は呉の都として、紹興は越の都として栄えました。杭州も南宋の都として古都の風格をもつ気品あふれる都市です。揚州は清代、塩商人の街として栄華を極め、時の皇帝は「南巡」と言って何度も揚州や江南地方を訪れたそうです。

このように地理的にも歴史的にも恵まれた江南地方では、古くから質の高い、たおやかな文化が形成されました。洗練された華やかな「名菜」と、素朴でどこか懐かしい「家常菜」。そのどちらにも旬の食材を多用し、味付けの濃淡を使い分ける江南料理は、悠久の歴史をもつ中国の食文化に於いても確かな評価を得ています。

JASMINEを  
お気軽にお楽しみ頂けるコース

# 桂花

Keika

6,500

二名様より承ります

口福四小碟 JASMINE 名物“よだれ鶏”と本日の口福前菜小皿盛り

是日双点心 自家製点心二種盛り合わせ

沪味罗宋汤 上海風トマトと牛肉の煮込みスープ“<sup>ルオソンタン</sup>羅宋湯”を JASMINE スタイルで

油泡鲜扇贝 北海道産生ホタテと旬菜、黄ニラの強火炒め

招牌二两狮子头 当店名物の大きな肉団子 伝統的な上海醤油煮込み

選べるお食事（下記より一品お選びください）

麻婆豆腐飯  
或  
小葱烂鸡面

\* 四川麻婆豆腐ご飯

\* 青葱たっぷりコラーゲン鶏白湯麺

当天甜品 シェフおすすめ 本日のデザート

茗茶 中国茶

# 季節限定 上海蟹 アラカルト

## 菊黄蟹肥 大闸蟹菜谱

JASMINE では毎年ご好評を頂いている“上海蟹”特別メニューを今秋も期間限定でご用意致します。  
紹興酒漬け(通称 酔っ払い蟹)や姿蒸しは勿論、厨师達が一匹ずつ丁寧に取りだした新鮮な蟹みそを贅沢に  
使用した「蟹みそふかひれスープ」「蟹みそショウロンポー」など、多彩なお料理で旬の上海蟹を存分にお楽しみ頂けます。



- |  |                               |         |       |
|--|-------------------------------|---------|-------|
| <b>清蒸阳澄大闸蟹</b>   | 陽澄湖産上海蟹の姿蒸し                   | メス 160g | 3,600 |
| 蟹本来の味、香りが味わえる姿蒸しです 添えられた生姜入りの黒酢タレでお召し上がりください                 |                               |         |       |
| <b>香醇花雕醉湖蟹</b>   | “酔っ払い蟹”陽澄湖産上海蟹の紹興酒漬け          | メス 160g | 3,800 |
| 活きたままの上海蟹を JASMINE 特製の紹興酒タレに3日間漬け込みました 馥郁たる香りと蟹みその甘さをご堪能ください |                               |         |       |
| <b>手拆蟹粉小笼包</b>   | 上海蟹みそ入り自家製ショウロンポー             | 4個      | 1,000 |
| 季節限定の贅沢な小籠包 旬の味覚をお手頃にお楽しみ頂けます                                |                               |         |       |
| <b>手拆蟹粉大排翅</b>   | ふかひれの姿煮込み 濃厚白湯と上海蟹みそソース       |         | 6,800 |
| 厨师達の手によって丁寧に掻き出した蟹みそ、蟹肉とヨシキリザメの尾びれを共に煮込んだ至福の一品               |                               |         |       |
| <b>手拆蟹粉浓汤翅</b>   | ふかひれと衣笠茸 濃厚白湯と上海蟹みそのとろみスープ    |         | 2,500 |
| 蒸した蟹から丁寧に掻き出した蟹みそと蟹肉に濃厚鶏白湯を合わせた贅沢なふかひれスープです                  |                               |         |       |
| <b>清炖蟹粉狮子头</b>   | 揚州名物“蟹粉獅子頭”上海蟹肉入り大きな肉団子の蒸しスープ |         | 2,000 |
| 上海蟹の蟹みそ、蟹肉を練り込んだ肉団子の旨みと上湯の滋味深い味わいです                          |                               |         |       |
| <b>手拆蟹粉豆腐煲</b>   | 上海蟹みそと豆腐、生湯葉の土鍋煮込み            |         | 2,600 |
| 上海蟹の旨みを余すところなく煮含めた豆腐と生湯葉を熱々の土鍋仕立てで                           |                               |         |       |

## 江南と四川の前菜

### 川揚風味 开胃小菜

**憶** 香醇花雕醉湖蟹 “酔っ払い蟹”陽澄湖産上海蟹の紹興酒漬け メス 160g 3,800  
活きたままの上海蟹を JASMINE 特製の紹興酒タレに3日間漬け込みました  
馥郁たる香りと蟹みその甘さをご堪能ください

**精選四小碟** 料理長おすすめ 本日の前菜四種小皿盛り 2名様 2,400  
内容はスタッフにお尋ねください 3~4名様 3,600  
\*基本的には当店名物の“よだれ鶏”を含みます

**憶** 招牌口水鸡 JASMINE 名物“よだれ鶏” 蒸し鶏の香りラー油 1,600  
*pp* — お好みのタレをお選びいただけます

- **スタンダード** 黒酢ベースの甘酢タレ…開業から変わらぬ味
- **中目黒店限定** 塩ベースの酸辣風味タレ…爽やかな後口

しっとりと蒸し上げた総州古白鶏に15種類の香辛料の香りを移した特製ラー油がよく絡みます。  
“よだれ鶏”とは、中国四川省出身の文筆家とその美味しさを想像しただけで「口水=よだれ」が出てしまうと書いたことに由来すると云われております。それほど美味しい鶏料理=“よだれ鶏”。その食欲をそそる色合い、香り高さ、そして味の深さ。JASMINEの想いが詰まった一皿を是非一度ご賞味ください。

**憶** 鵝肝冻肴肉 豚スネ肉の塩漬けとフォアグラのテリーヌ 鎮江風 1,480  
中国黒酢の名産地「江蘇省鎮江」の名物料理である「豚スネの煮凝り」に  
フォアグラのコクを合わせた JASMINE オリジナル

**老醋海蜇头** 花咲きクラゲの冷菜 熟成黒酢風味 1,280  
コリコリした食感が特徴の花咲きクラゲを上海風の黒酢タレに漬け込みました

**香茜拌豆干** 押し豆腐とパクチーの胡麻油和え 1,000  
上海の定番前菜 押し豆腐の薄切りと香菜(パクチー)のあっさり和え

**麻酱大拉皮** 生春雨と彩り野菜の胡麻ソースかけ 1,000  
プルプル食感の生春雨と季節の野菜の和え物に、濃厚な胡麻ソースを絡めてお召し上がり頂きます

**四喜卤烤麸** 上海風焼き麩の五目煮しめ 1,000  
上海麩を干し椎茸などと中国たまり醤油、氷砂糖でこっくりと煮付けた伝統的な上海家庭料理です

## ふかひれ料理

### 御品海珍

**紅扒通天翅** 特大ふかひれの姿煮 JASMINE 特製濃厚白湯仕立て 500g 22,000  
丁寧に処理した特大姿煮込み おめでたいお席にぴったり 贅沢な一皿です

**浓汤牙煉翅** ふかひれの姿煮 JASMINE 特製濃厚白湯仕立て 100g 5,500  
ヨシキリザメ尾びれの姿煮込み じっくりと煮含めたコラーゲンたっぷりの姿煮込みです

**红烧通天海虎翅** 最高級ふかひれ“タイガーシャーク”の JASMINE 特製濃厚白湯仕立て 100g 9,500  
タイガーシャークの尾びれは1本1本の繊維が太く、プチプチした食感と上質な香りをお楽しみ頂けます

**红烧竹笙翅** ふかひれと衣笠茸、干し貝柱の上湯とろみスープ 1名様 2,000  
憶江南のふかひれスープ 浙江省金華産の金華ハムの旨みを是非

## スープ

### 砂鍋湯羹

**原盅滋补炖汤** “季節の生薬入り壺蒸しスープ” 烏骨鶏と干しツブ貝の蒸しスープ 1名様 1,000

古く中国では不老不死の食材とも称された烏骨鶏に

干しツブ貝の旨みと乾燥山芋、クコの実を合わせた滋味深い味わいのスープです

**憶 香茜牛肉羹** 牛ミンチと豆腐、パクチーの上湯とろみスープ 1,600

上湯スープと牛肉の旨み 香菜(パクチー)の清涼感が食欲を高めます

**甬味黄鱼汤** 黄魚の切り身と高菜の土鍋煮込みスープ 寧波風 1,600

江南の沿海都市「寧波」で愛されている家庭的な魚のスープです

## 憶江南の手作り点心

### 巧手点心

**憶 上海锅贴饺** 上海屋台の焼き餃子 3個 600

“よだれ鶏”のタレにつけてお召し上がりください

**憶 菜肉馄饨汤** 上海屋台のワンタンスープ 1,280

上海っ子が大好きな豚肉とナズナを包んだ大ぶりワンタン

**怡春糯米烧卖** 揚州もち米シューマイ 3個 600

江南地方の「シューマイ」は小麦粉の皮で味付きのおこわを包むのが一般的です

**金银刀切** 上海ミルク蒸しパン(蒸し・揚げ) 2個 400

各お料理のお共に、またはセットのコンデンスミルクに浸けてそのままお召し上がりください

**手拆蟹粉小笼包** 上海蟹みそ入り自家製ショウロンポー 4個 1,000

季節限定の贅沢な小籠包 旬の味覚をお手頃にお楽しみ頂けます



ホンシャオ  
紅焼料理 … 江南地方を代表する調理法“醤油煮込み”

招牌紅焼

**憶** 招牌半斤獅子頭 獅子頭 大きな肉団子 伝統的な上海醤油煮込み 半斤 250g 1,600

こってりとした醤油煮込みは江南の代表的な味覚です 2~3名様でシェアしてお召し上がりください

**憶** 張家紅焼肉 張家の紅焼肉(上海家庭風豚の角煮)干し筍の田舎風煮込み添え 2,000

甘辛に煮込んだ豚の角煮は江南地方のどの町でも愛される半ば国民食のような存在です

**憶** 周庄元蹄 周莊名物 皮付き豚スネ肉の醤油煮込み ※30分程お時間頂きます 5,000

豚足と同じくコラーゲンたっぷりのスネ肉を赤々と、そして柔らかく煮込みます 4名様以上でどうぞ

主菜

風味小菜

金陵片皮鴨 直火焼き北京ダック 1/4羽 4piece 2,800

毎日直火で焼き上げる自家製北京ダックをご注文しやすいサイズをご用意しました 半羽 8piece 5,600

柚香鮮扇貝 北海道産ホタテと旬菜、黄ニラの強火炒め 柚子の香り 2,200

新鮮な貝柱を旬菜と共に壱岐の塩であっさり炒め合わせます

\* 帆立貝は 2粒入りです 追加 1粒 600円にて承ります

紫蘇炒魷花 生アオリイカの青紫蘇炒め 2,200

新鮮なアオリイカをあっさり爽やかな青紫蘇風味に炒めます



**憶** 巴蜀沸騰魚 四川沸騰魚 鹿児島県産“クエ”青山椒オイル ヒーヒー煮 2,400

**炒** 鮮魚の切り身と豆もやしなどのたっぷり野菜  
お客様の目の前で爽やかな青山椒オイルをかけて仕上げます

**憶** 老干妈炒虾 JASMINEのエビチリ 海老のラオガンマー旨辛炒め 2,000

**炒** 殻つきのまま高温の油で香ばしく火入れした海老を、  
貴州省の辛味噌「老干媽」で香り高く炒めあげます

**憶** 鎮江糖醋肉 根菜入り熟成黒酢の酢豚 2,000

豚肩ロースとサクサク食感の根菜をお楽しみください JASMINE 定番の一品です

**憶** 干锅花菜 カリフラワーの焦がしにんにく醤油炒め 1,600

**炒** お酒がすすむ、焦がしにんにくの香ばしい香り

**麻婆豆腐** 四川麻婆豆腐 1,600

**炒** 3種のブレンド豆板醤を使用 挽きたての花山椒の香り

**西红柿炒蛋** トマトと卵のふわっとろ炒め 1,000

中国のどこの家庭でも食べられている、ホッとやさしい味わいです

**蒜蓉炒青菜** 旬の青菜 にんにく強火炒め 1,400

旬の青菜を数種類入荷しております 内容はスタッフまで

## 麺・飯

---

### 面・飯

- 炒** 香辣担担面 JASMINE 胡麻みそ担担麺 1,200  
濃厚な胡麻みそに干し海老とザーサイの旨みを加えた JASMINE の担担麺
- 憶** 咸菜肉丝两面黄 高菜と豚肉のあんかけ焼きそば 1,200  
香ばしくカリカリに焼いた細麺にたっぷりのあんかけ
- 浓汤烂鸡面 青葱たっぷりコラーゲン鶏白湯麺 1,200  
丸鶏ともみじ、干し貝柱、金華ハムを長時間煮込んだ自慢の白湯スープ
- 小葱蛋炒饭 葱と卵の炒飯 1,000  
シンプルな卵炒飯 麻婆豆腐など各お料理と一緒に
- 生炒牛肉飯 黒チャーハン 1,200  
中国のたまり醤油で香り高く炒めた炒飯です

## デザート

---

### 甜品

- 憶** 橘香八宝飯 江南地方の伝統甜菜“八宝飯” 700  
江南の代表的なデザート もち米と小豆餡、ドライフルーツの重ね蒸しです
- Tonka凍豆腐 トンカ豆の杏仁豆腐 600  
JASMINE では定番となった南米産「トンカ豆」を使ったほんのりビターな大人の杏仁
- 憶** 香芒冻布丁 JASMINE のマンゴープリン 800  
インド産アルフォンソマンゴーをたっぷり使用した贅沢なマンゴープリン
- 豆沙芝麻球 胡麻揚げ団子 3個 600  
あずき餡を白玉生地で包んだ中華の王道菓子 サクッと香ばしく仕上げます

# 中国茶

## 中国茗茶

### 憶江南 おすすめ中国茶

「見て綺麗、飲んで美味しい中国工芸茶」

**出水芙蓉** シュツスイフヨウ 700

職人によって丁寧に手作りされた花茶 ジャスミンの花がマリーゴールドを包み込みます

「体に美味しい季節替わりの中国ブレンド茶」

**美麗烏龍** ビレイウーロン 600

ローズヒップ・ジャスミン・陳皮・クコの実・黒豆を配した「飲む美容液」とも言われる薬膳烏龍茶です

**玫瑰茉莉花** ジャスミンローズ 600

ジャスミンの香りをつけた茶葉に薔薇をブレンドさせ香りも華やか

【美肌効果・恋愛成就・ストレス解消】

**橘香茉莉花** シトラスジャスミン 600

ジャスミン茶にレモングラスをブレンドし爽やかな香りに

【便秘解消・元気の源・ダイエット効果】

**国産普洱茶** プーアルチャ ポーレイチャ 600

国産普洱茶をメインに国産烏龍茶、国産焙じ茶をブレンドした JASMINE オリジナル

【肥満防止・リラックス効果】

**荔枝紅茶** ライチコウチャ 600

広東省の英徳紅茶をベースにライチの香りを移したのも

【ストレス解消・冷え性・むくみ防止・生理痛・頭痛解消】

**蜜蘭香** ミツランコウ 600

青茶 マスカットや梨の甘い蜜を思わせる香りが特徴で、力強い味わいが印象的

【リラックス効果・肥満防止】

**東方美人** トウホウビジン 600

台湾茶 紅茶の様な風味と甘い蜜の様な香り

【便秘解消】

**西湖龍井茶** ロンジンチャ 600

中国の代表的な緑茶 ビタミン C が豊富 さっぱりとした味わい

【利尿作用・美肌効果・虫歯・口臭予防・頭痛解消】

## ビール

### 啤酒

エビス 生ビール〈中〉	700
エビス 生ビール〈小〉	550
黒ラベル 中瓶	700
青島プレミア 小瓶	700
ノンアルコールビール	600

## カクテル

### 鸡尾酒

シャンディーガフ	700
カシスオレンジ	700
ミモザ	800
ベリーニ	800
キールロワイヤル	800

## その他

### 嗨爆 高球・茶兌焼酒

ハイボール オールドパーシルバー	800
ジンジャーハイボール	800
ウーロン茶ハイ	700
ジャスミン茶ハイ	700

## 中国白酒・果実酒

### 白酒・果酒

<small>フェンチュー</small> 汾酒 53度 白酒	1000
<small>ケイカチンシュ</small> 桂花陳酒	600
<small>ケイカチンシュ</small> 桂花陳酒 ソーダ	600
<small>アングシュ</small> 杏子酒	600
<small>アングシュ</small> 杏子酒 ソーダ	600
ジャスミン梅酒	600
ジャスミン梅酒 ソーダ	600

## ソフトドリンク

### 果汁・茶水

ウーロン茶	550
黒ウーロン茶	550
ジャスミン茶	550
コココーラ	550
ジンジャーエール	550
オレンジジュース	550
白桃ジュース	550
ミネラルウォーター	550

# 紹興酒

## 紹興酒

### 三種 飲み比べセット

1,000

JASMINE おすすめの味わい異なる紹興酒 3種類をご用意いたしました。  
普段中々飲み比べる機会がない紹興酒。お好みの一杯を見つけてみませんか？

定番... 古越龍山 さっぱり... 麗美 リーメイ 上品... 紹興貴酒 10年

### 十年熟成 プレミアム飲み比べセット

2,000

10年の時を経た JASMINE 自慢の紹興酒 3種です。  
個性、口当たり、香りの違いをどうぞ存分にお愉しみてください。

黄中皇

紹興貴酒

塔牌 純酒

#### 古越龍山



##### 甕出し

紹興酒メーカー最大規模の酒蔵「古越龍山酒業」。歴史・品質・規模全てにおいて圧倒するNo.1メーカーです。

酒度：17℃

グラス 800 / デキャンタ 2,800

#### 紹興老酒

ショウコウラオシュ



##### 紹興老酒 8年

三百余年の精髓を継承した手造りの伝統技法が醸し出す、本物の美味しさ。ブレンドをほぼしていないので雑味がなくのごしスッキリ。

酒度：16℃

グラス 900 / ボトル 3,200

#### 麗美



リーメイ

##### 塔牌 5年

名門「塔牌」の5年熟成酒の上澄み部分のみをボトルリング。軽やかで口当たりの良い味わい。女性や紹興酒初心者の方にもオススメです。

酒度：14℃

グラス 900 / ボトル 3,200

#### 紅琥珀

ベニコハク



##### 無濾過 5年

非常に珍しい無ろ過の紹興酒。5年物の軽い口当たりを残しつつも、紹興酒本来の濃厚な香りをお楽しみ頂けます。

酒度：16℃

グラス 1,000 / ボトル 4,200

#### 黄中皇



ファンジョンファン

##### 黄中皇 10年

甘味と酸味のバランスが抜群。上品でかつ余韻も長く、10年の熟成を感じられる逸品です。

酒度：14.5℃

グラス 1,500 / ボトル 5,200

#### 紹興貴酒

ショウコウキシユ



##### 紹興貴酒 10年

手作りにこだわった酒蔵「大越酒業」。厳格なルールや伝統を重んじる「貴」な酒を造っています。

酒度：16.5℃

グラス 1,200 / ボトル 5,200

#### 石庫門

上海に唯一残る酒蔵「金風酒業」が蜂蜜・クコ・梅干を混ぜ、中高流層向けに開発した黄酒。



シークーメン

石庫門 8年 酒度：12.5℃

グラス 1,200 / ボトル 4,200

石庫門 12年 酒度：12.5℃

グラス 1,600 / ボトル 5,800

#### 塔牌



トウハイ

##### 純酒 10年

10年以上の陳年原酒のみを使用した贅沢なつくり。熟成感と丸みのある上品な味わいです。龍泉窯で焼き上げた瑠璃彩磁壺にて。

酒度：15℃

グラス 2,200 / ボトル 8,000

# グラスワイン

## 葡萄酒

### スパークリング

プロセッコ トレヴィーノ エクストラ ドライ	イタリア	グラス	1,000
ジャスミンの香りもほんのりしっとりミネラル感たっぷり		ボトル	5,800

### 白ワイン

デル スール レゼルヴァ	チリ	シャルドネ種	グラス	850
しっかりとした樽香 濃厚な旨味を引き締める酸味			ボトル	4,800

キリ ヤーニ バランガ	ギリシャ	ロデイテイス種 他	グラス	950
鮮烈なハーブの香り キリリと上品で爽やかな辛口			ボトル	5,500

アルザス フライシャー	フランス	リースリング種	グラス	1,050
四川系の辛い料理に合わせると新たな味わいが見えてきます			ボトル	6,000

### 赤ワイン

クラーベ デ ソル	スペイン	ガルナッチャ種	グラス	800
スペインと中華の相性◎			ボトル	4,600

アルボレダ	チリ	ピノノワール種	グラス	950
優しい果実味と奥深い旨味			ボトル	5,500

シャトー プティ フレロン	フランス	カベルネソーヴィニヨン種 主体	グラス	1,050
上品な渋みと重厚な香りに大満足間違いなしです			ボトル	6,000

ボトルメニューはワインリストをご用意しております

## 憶江南おすすめ Wine List

### 葡萄酒

Sparkling

ダミア カヴァ ブリュット ロゼ	スペイン	5,000
愛らしい果実味とすっきりとした口当たりが“よだれ鶏”に◎です		
プロセッコ トレヴィーゾ エクストラ ドライ	イタリア	5,800
ジャスミンの香りもほんのりしつっミネラル感たっぷり		
ジャカール ブリュット モザイク	フランス	9,800
洋梨を想わせるフルーティーさ 上品な飲み口が魅力です		

White

ラングドック ピクプール ド ピネ	フランス	5,500
柑橘系の爽やかな香りとスッキリとした酸 ホタテやアオリイカの料理にぴったりです		
パシフィック リム シュナンブラン	アメリカ	5,800
程良い甘さ 辛めの料理にも相性◎ 四川沸騰魚におすすめです！		
ピエーヴェ ヴェッキア ファゾーリ ジーノ	イタリア	8,800
滑らかな口当たりでフルーティーながらも 後口はアーモンドのような香ばしさが広がる個性的なワインです		

Red

クラーベ デ ソル ガルナッチャ シラー	スペイン	4,600
果実味の生き生きとした香り タンニンは強すぎず酸と程良く調和しています		
ミンコフ サイクル ピノノワール	ブルガリア	5,800
チェリーを想わせる香り 柔らかい口当たり ぜひ貴重なブルガリア産のピノを堪能ください		
ベリーズ エクストラ オーディナリー クラレット	フランス	7,600
ビターチョコレートのような滑らかな口当たり カベルネも下でしっかり感じられ料理にそっと寄り添います		



