

Rose リバリス ロサード

Libalis Rose ドライ ス페인

グラス 500円
ボトル 2,800円

モスカテル・グラノー・ネヌードを
主体に黒葡萄のシラーをブレンドした
上品な仕上がりのロゼワインです。
かすかなフルーツの香りが
このワインに広がり
を持たせています。



Rose マスカット・ ベリーAロゼ

Muscat Bailey A Rose

グラス 500円 やや 甘口 日本
ボトル 2,800円

日本固有品種「マスカット・ベリーA」を
低温でゆっくりと発酵させることにより、
フレッシュな味わいのロゼワインに仕上げました。
甘やかな香り、爽やかな酸味と
果実感たっぷりの味わい。



マルティーニ・ ロゼ Martini Rose

グラス 500円
ボトル 2,800円

豊かなアロマと 爽やかさを
併せ持ち、イキイキとした
非常にバランスの取れた
フルーティーなワインです。



2014
4.1 Tue
4.30 Wed

Rose Wine Fair

暖かい季節がやってくると、友達と集まって、パーティや飲み会を開きたく
なりますね。そんなシーズンにイチ押しなのがロゼワイン。ロゼワインの
魅力は肩肘張らないカジュアルさ！甘口のロゼワインなら、氷を入れて
ロックスタイルにしたり、ソーダで割ってスプリッツァーにすることで、
カクテル感覚で楽しめます。ロゼワインの明るく、華やかで愛らしい
色合いを、目で見て、味わって、お料理と合わせて、お楽しみください♪

ロゼワインと相性のよいお食事です。合わせていかがですか？



ウィンナーと新じゃが芋の
フリット ¥500
～バジルフレーバー～



ノルウェーサーモンの
ライスボール ¥500
～カルパッチョ仕立て～



イベリコ豚肩ロースと春野菜の
ステーキグリル (150g) ¥1,500
～オニオンソース～



LIGNOSA CAFE

Address 〒458-0811
名古屋市緑区鳴海町字神ノ倉3-45
Tel 052-878-5559

Fax 052-878-5539
E-Mail info@lignosa.com
H.P. http://lignosa.com