

プレミアム北海道産赤ワイン  
Premium Hokkaido red wine



① 7/5(Fri) - 7/7(Sun)  
② 7/12(Fri) - 7/14(Sun)

平川ワイナリー / スゴン・ヴァン  
Hirakawa Winery  
Second Vin Cuvée Gastronomique 2016

平川ワイナリーのセカンドワインです。除梗破碎後に手作業で梗を取り除き、35日間のマセラシオン、5年目の古樽を中心に15ヶ月間の熟成を経て生まれました。濃いめの色調とスパイシーな風味が特徴的で、程よいコクと、優しい質感が広がります。食との相性をお楽しみ下さい。清澄なし、ノンフィルターにて瓶詰め。

(ワイナリーコメントより抜粋)

各週 5 杯限定 glass ¥ 1,600

① 7/19(Fri) - 7/21(Sun) ③ 8/9(Fri) - 8/11(Sun)  
② 8/2(Fri) - 8/4(Sun) ④ 8/16(Fri) - 8/18(Sun)

ドメーヌ・タカヒコ / ナナ・ツ・モリ ピノ・ノワール  
Domaine Takahiko-Soga  
Nana-Tsu-Mori Pinot Noir 2016

ドメーヌタカヒコが所有する4.5ヘクタールの区画「ナナツモリ」。ピオによりピノ・ノワールのみが栽培されている区画。課題であった繊細な果実味もワインに反映できており、品質面において確実に進化を遂げている。発酵に関与する野生の微生物が心地よく発酵できる環境を整えるため亜硫酸は使用していない。熟成には古樽を用いるが新樽も5%だけ使用。香りは、森の中の心地よい香りのイメージし、ピーズ、シナモン、ストロベリー、ミント、マツタケ、チェリー、黒スグリ、スミレ、クロープなどの香りが広がる。

(ワイナリーコメントより抜粋)

各週 5 杯限定 glass ¥ 1,800

① 8/23(Fri) - 8/25(Sun)  
② 8/30(Fri) - 9/1(Sun)

平川ワイナリー / レスプリ  
Hirakawa Winery  
L'Esprit Terre de Yoichi 2017

品種は非公開ですがロンドです。すべて手作業で梗を取り除き、45日間のマセラシオン、6年めの古樽57%に1年目樽を43%使用し、樽内MLF、瓶詰の直前まで樽内の澱引きなし、12ヶ月間の樽熟成を経て生まれました。濃いめの色調とスパイシー(シナモン、ヴァニラ、甘草)ブラックベリーのアロマが特徴的で口当たりには上品な質感と、タンニンの骨格、フレッシュ感がバランスよく広がります。

(ワイナリーコメントより抜粋)

各週 5 杯限定 glass ¥ 1,700

小樽運河・港を一望できる最上階ラウンジ

BAR Duomo Rosso

北海道産素材を使用した、種類豊富なシャルキュトリーやチーズと

“ホテルノルド小樽”がこだわり、厳選した北海道産ハードリカーにワインで小樽の夜景とともに極上のひとときをお楽しみいただけます。



| 営業時間 | 20:00 ~ 23:30 (Last Order 23:00)

| TEL | 0134-24-0500 小樽市色内 1-4-16 ホテルノルド小樽 7F

価格は全て税込みです。Tax Included. 仕入状況等により内容が変更になる場合がございます。There may be changes made to these contents.

