



つくね



レバー



豚バラ



つくね



鶏心



せせり



砂肝



もも



ささみ



SUMIBI YAKITORI
Ryo

TAKE OUT ※店頭での受け渡しのみ。税込価格

焼き鳥各種 1本180円 5本盛り合わせ 850円

☎076-222-8869

金沢市此花町2-6



SUMIBI YAKITORI
Ryo

Wine List

Bottle

クマ オーガニックレッドブレンド



赤・フルボディ アルゼンチン
品種 マルベック 50%
カベルネソーヴィニヨン 50%

カシスや黒果実の香りに
ジューシーさとコクがある
ソフトな口当たりの自然派ワイン。

¥3,000

フロイデ リーフフラウミルヒ



白・やや甘口 ドイツ
品種 ミュラー・トゥルガウ 50%
シルヴァーナ 50%

リープフラウミルヒ（聖母の乳）という
名の通り天然の甘味とマイルドな口当たり。
9%と低めのアルコール度数で初めて
ワインを飲むという方にもオススメ。

¥3,000

ザ・ゴートファーザー



赤・フルボディ 南アフリカ
品種 サンジョヴェーゼ 50%
カベルネソーヴィニヨン 27%
バルベラ 14% ネッビオーロ 9%

イタリアの代表的品種サンジョヴェーゼを
主に使い、フレンチ&アメリカンバリックで
13ヶ月熟成。スパイシーでアロマティックな
カシスやシダのアロマ、フレッシュな果実味を
持ったイタリア色豊かな本格派ワイン。

¥5,000

クマ オーガニックホワイトブレンド



白・辛口 アルゼンチン
品種 シャルドネ 70%
トロンテス 30%

アルゼンチンの先住民アイマラの
言葉でクリーンでピュアという意味のクマ。
トロピカルフルーツの豊かな香り
、梨のような瑞々しい果実味広がる
コクのあるフレッシュな自然派ワイン。

¥3,000

ラ・モティート ヴィンテージ カラタユ



赤・ミディアムボディ スペイン
品種 ガルナッチャ

赤系果実の香り、樽熟成は行わず
ガルナッチャ由来のフレッシュな
味わい。現在日本に輸入済の物で
終売が決まっている希少なワイン。

¥4,000

シェ・マス



白・辛口 フランス
品種 ヴィオニエ 65%
ヴェルメンティーノ 15%
ピノグリ 5% マカベオ 5%
ソーヴィニヨンブラン 5% コロンバル 5%

クオリティーは一部の人が楽しめる
高級ワインではなく、誰もが楽しめる
ワインの中にこそ求められるという想いの
下ストリートワインをコンセプトに白い花や
白桃の華やかな香り、フルーティーで
リッチな味わいのフランスワイン。

¥3,500