

名
家

昇
家

S
H
O
Y
A
M
E
I
E
K
I





素材はとことん妥協せず
仕込みは決して手を抜かず

M S
E H
I O
E Y
K A
I



お品書

Food Menu

名駅店の逸品

Meieki Shop's Special Dishes

名駅店の逸品 “Meieki Shop's Special Dishes”

オススメの逸品。昇家「名駅店」の味をお楽しみください。

煮込み Tripe Stew

ワインが隠し味。旨み溢れる熱々のホルモン煮込み。

880円

(税込968円)

ミックス刺し Assorted Sliced Raw Beefs

新鮮なミノ・ハツ・センマイそれぞれの美味しさをお楽しみください。

1,080円

(税込1,188円)

名物ネギ盛り Green Onion Salad

シャキシャキ食感のネギをたっぷりのごま油で風味豊かに仕上げました。

680円

(税込748円)

昇家サラダ 海苔 Shoya's salad "Seaweed"

韓国海苔をふんだんに使い、ごま油で香ばしく仕上げたお酒がすすむ塩味サラダ。

780円

(税込858円)

本日のホルモン盛り合わせ Assorted Today's Special Hormones

職人が厳選した鮮度抜群のホルモン盛り合わせ。

1,380円

(税込1,518円)

ミスジのわさび焼き Special Beef Oyster Blade with Wasabi

希少なミスジを香り豊かな生の本わさびと。

2,680円

(税込2,948円)

お好きなグラムDEステーキ Salty Raw Beef Tongue

お好きなステーキ、お好みの量で。選べる3種の絶品ステーキをご用意。
1品100g以上のご注文から承ります。50g刻みで追加いただけます。

2,480円

(税込2,728円)

サーロイン

クリ

ミスジ

坦々冷麺 Tantan Cold Noodles

手作りラー油と辛ミンチが冷麺をより一層美味しくさせます。

1,080円

(税込1,188円)

昇家なめらかプリン Shoya's Smooth Pudding

名物を超えるなめらかさ。ぜひご賞味ください。

500円

(税込550円)

寿司 “Sushi”

炙り寿司2貫盛り Seared Sushi (2 Pieces) 希少赤身使用

赤身用に仕込んだシャリに生本わさびをたっぷりつけて、芽ネギとともに楽しみください。

1,080円

(税込1,188円)

名駅店限定 “Limited”

昇家「名駅店」がオススメするお肉を大皿に盛り合わせたお得な一皿。

● 昇家盛り Assorted Special Meat “Shoya”

生塩タン・塩ホルモン・黒毛和牛カルビ・
黒毛和牛ロース・特選牛ハラミ

8,000円
(税込8,800円)

宴 “Utage”

至福のお肉時間を。昇家のコース料理。

Aコース Course Meal “A”

キムチ盛り合わせ・サラダ・生塩タン・
塩ホルモン2種盛り・味噌ホルモン2種盛り・
特選ロース・和牛ロース・石焼きビビンバ

6,000円
(税込6,600円)

● Bコース Course Meal “B”

キムチ盛り合わせ・サラダ・生塩タン盛り・
塩ホルモン2種盛り・味噌ホルモン2種盛り・特選タレ4種盛り・
本日の特選和牛わさび焼き・石焼きビビンバ・昇家なめらかプリン

8,000円
(税込8,800円)

Premiumコース Course Meal “Premium”

キムチ盛り合わせ・サラダ・赤身ユッケ・生塩タン盛り・炙り寿司・
本日の特選ステーキ・特選タレ4種盛り・味噌ホルモン2種盛り・
石焼きビビンバ・昇家なめらかプリン

12,000円
(税込13,200円)

※オリジナルコース承ります。(1万円以上～)

+2,000円 (税込2,200円) で「飲み放題」をお楽しみいただけます。

乾杯生ビール付

前菜

Appetizer



刺身 “Sashimi”

ミックス刺し Assorted Sliced Raw Beefs

新鮮なミノ・ハツ・センマイそれぞれの美味しさをお楽しみください。

1,080円
(税込1,188円)

ハツ刺し Raw Beef Heart

歯応えが違う、鮮度が良いハツ。

880円
(税込968円)

生センマイ刺し Raw Beef Omasum

独自のカットで旨みを引き出しました。自家製酢味噌でご賞味ください。

980円
(税込1,078円)

ミノ刺し Sliced Raw Beef Tripe

食感が抜群のさっぱりミノ。

1,080円
(税込1,188円)

赤身ユッケ “Aka”

表面を炭火で香ばしく焼き上げた赤身肉のユッケ仕立て。

1,280円
(税込1,408円)

● トロ赤 “Toro Aka”

和風ダレで味付けしたお肉を大葉と大根で包んでお召し上がりください。

1,380円
(税込1,518円)

玉タン刺し Raw Beef Tongue with Gyoku

希少な国産のタンを卵とからめて特製醤油とともに。

1,680円
(税込1,848円)

本日の新鮮刺身盛り合わせ Assorted Today's Fresh Sashimi

本日の特に良いネタを盛り合わせにしました。

2,280円
(税込2,508円)

生野菜 “Raw Vegetables”

● 名物ネギ盛り Green Onion Salad

シャキシャキ食感のネギをたっぷりのごま油で風味豊かに仕上げました。

680円
(税込748円)

サンチュ Korean stem lettuce

焼肉の定番。

580円
(税込638円)

昇家サラダ 白 Shoya's salad “White”

新鮮生野菜を自家製とろろドレッシングで。

720円
(税込792円)

昇家サラダ 海苔 Shoya's salad “Seaweed”

韓国海苔をふんだんに使い、ごま油で香ばしく仕上げたお酒がすすむ塩味サラダ。

780円
(税込858円)

漬物 “Tsukemono”

キムチ／カクテキ／オイキムチ

Kimchi / Cubed Radish Kimchi / Cucumber Kimchi

人気の秘密は、奥深い味わいが楽しめるほどよい辛さ。

各／580円
(税込638円)

● キムチ盛り合わせ Assorted Kimchi

こだわり3種の盛り合わせ。

980円
(税込1,078円)

ナムル盛り合わせ Assorted Namul

食感がクセになる。お野菜の和えものです。

※単品もご用意しております。

650円
(税込715円)

韓国海苔 Toasted Seaweed

ごま油と塩で味付けした香ばしい焼き海苔。

360円
(税込396円)

塩 “Shio”

● 名物塩ホルモン Special Salty Beef Offal

創業当時の名物。唯一無二の絶品ホルモン。

980円

(税込1,078円)

生塩タン Salty Raw Beef Tongue

肉質を見極め一枚一枚丁寧にカットしました。名物ネギ盛りと合わせてご賞味ください。

1,680円

(税込1,848円)

■ 名物ネギ盛り 680円 (税込748円)

特選タン Special Beef Tongue

貴重な生の黒タン1本から、少量しか取れない柔らかな厚切りタン。

一切／720円

(税込792円)

3,080円

(税込3,388円)

生塩タン盛り Assorted Salty Raw Beef Tongue

生タン・生アゴ・特選タンの盛り合わせ。

2,580円

(税込2,838円)

塩ミノ Salty Rumen

丁寧に薄切りした上質なミノをサッと炙ってお召し上がりください。

1,480円

(税込1,628円)

特選塩カルビ Special Salty Boneless Beef Short Rib

肉の柔らかさ、脂の旨み。ともに上質です。

一切／580円

(税込638円)

2,380円

(税込2,618円)

特選塩ロース Special Salty Beef Loin

塩と胡椒で肉本来の美味しさをご堪能ください。

一切／620円

(税込682円)

2,480円

(税込2,728円)

特選塩ハラミ Special Salty Outside Skirt

牛の希少な横隔膜。ジューシーな肉汁が口の中に広がります。

一切／680円

(税込748円)

2,980円

(税込3,278円)

ミカワスジ “Mikawasuji”

ハラミサガリのスジ肉です。

数量限定

880円

(税込968円)

生わさび “Nama-Wasabi”

特選ミスジのわさび焼き Special Beef Oyster Blade with Wasabi

赤身肉の王。本わさびの香りととろけるお肉の食感をお楽しみください。

2,680円

(税込2,948円)

● 特選ロースのわさび焼き Special Beef Loin with Wasabi

すりおろした生の本わさびをたっぷりのせて、お醤油でお召し上がりください。

2,780円

(税込3,058円)

特選ハラミのわさび焼き Special Outside Skirt with Wasabi

上質なハラミを生の本わさびで食す。まさに至福の味。

3,280円

(税込3,608円)

焼野菜 “Grilled Vegetables”

● 長芋の梅味噌焼き 韓国海苔添え Japanese Yam Grilled with Ume-Miso

炭火で焼いた長芋を、自家製の梅味噌と韓国海苔で包んでお召し上がりください。

780円

(税込858円)

焼き野菜ときのこの盛り合わせ Assorted Grilled Vegetables and Mushrooms

野菜ときのこでバランス良く。

780円

(税込858円)

● = 「昇家」のおすすめ / Our recommendation menu

※網のお取り替えは遠慮なく申し付けください。 / We will replace grill net with a new one for free.

焼

Grill





焼

GRILL

ステーキ “Steak”

クリステーキ Lean Steak

濃厚な味わいが楽しめる赤身肉。

2,480円
(税込2,728円)

ミスジステーキ Beef Oyster Blade Steak

希少部位。柔らかでとろける食感。

2,480円
(税込2,728円)

● リブ芯ステーキ Rib Eye Steak

上質なリブロースの芯だけを贅沢に。

2,580円
(税込2,838円)

炙り “Aburi”

● 和牛トウガラシ Wagyu “Tougarashi”

さっぱり旨い赤身肉。部位の形が唐辛子に似ていることが由来。

2,380円
(税込2,618円)

● 和牛クリ Wagyu Triceps Brachii Caput

脂肪が少なく、濃厚な味わいの赤身肉。部位がクリの形に似ていることが由来。

2,380円
(税込2,618円)

● 和牛ミスジ Wagyu Oyster Blade

肩の内側のお肉。とろける食感は“KING OF 赤身”。

2,380円
(税込2,618円)

サーロインステーキ一枚焼き Sirloin Steak

大判のサーロインを豪快に一枚焼きで。

1,680円
(税込1,848円)

たれ “Tare”

和牛カルビ Boneless Wagyu Short Rib

口の中でとろける味わい。老化防止のビタミンBを含んでいます。

1,680円
(税込1,848円)

和牛ロース Wagyu Loin

とても柔らかい黒毛和牛のロース肉。ビタミンやミネラルが豊富。

1,680円
(税込1,848円)

特選カルビ Special Boneless Beef Short Rib

焼肉の王道。

一切／580円 2,380円
(税込638円) (税込2,618円)

特選ロース Special Beef Loin

和牛の脂の甘みと肉の旨味が絶妙に絡んだコクのある味わい。

一切／620円 2,480円
(税込682円) (税込2,728円)

● 特選ハラミ Special Outside Skirt

濃厚な旨みと食感が舌鼓。肉厚にカットした贅沢な逸品。

一切／680円 2,980円
(税込748円) (税込3,278円)

※網のお取り替えは遠慮なく申し付けください。／ We will replace grill net with a new one for free.

新鮮レバー “Flesh Liver”

◎ 必ず焼いてお召し上がりください。

- **特選レバー** Special Beef Liver
鮮度にこだわった品切れ必至の人気レバー。

1,480円
(税込1,628円)

- 焼きレバー** Grilled Beef Liver
やみつきになる濃厚な味わい。ビタミンなどの栄養が豊富。

880円
(税込968円)

ホルモン “Horumon”

◎ 塩か味噌をお選びください。

- 本日のホルモン盛り合わせ** Assorted Today's Special Hormones
職人が厳選した鮮度抜群のホルモン盛り合わせ。

1,380円
(税込1,518円)

- **上ホルモン** Special Beef Offal
通称「てっちゃん」。焼きすぎに注意。

980円
(税込1,078円)

- 上ミノ** Special Beef Tripe
和牛の第一胃。丁寧に切り込みを入れたミノは、噛むたびに旨みが溢れます。

1,180円
(税込1,298円)

- 丸腸** Beef Circle Bowels
腸内に閉じ込められた脂がジューシーで美味。

880円
(税込968円)

- ギアラ** Beef Abomasum
ほんのり感じる脂の甘さと歯応えがやみつきに。

980円
(税込1,078円)

- なんこつ** Beef Cartilage
絶妙な旨みと食感がビールと相性抜群。

880円
(税込968円)

- ハツ** Beef Heart
新鮮なハツの食感と美味しさは驚きです。

880円
(税込968円)

- グレンス** Pancreas
フォアグラのような食感です。

880円
(税込968円)

- ヤン** Yan
ハチの巣とセンマイの繋ぎ目希少部位。

980円
(税込1,078円)

ソーセージ “Sausage”

- **昇家自家製 牛タンソーセージ (4本)** Homemade Beef Tongue Sausage
粗挽きの牛タンと厳選豚肉の自家製ソーセージ。

880円
(税込968円)



い 飯 Rice



飯 “Meshi”

ビビンバ Bibimbap

お野菜の旨みたっぷり五目ご飯。

980円
(税込1,078円)

テールクッパ 白 Korean Rice Soup with Beef Tail “White”

テールの出汁が引き立つ、塩仕立てのコクある雑炊。

1,080円
(税込1,188円)

テールクッパ 赤 Korean Rice Soup with Beef Tail “Red”

スパイシーで栄養満点。身体の芯から温まります。

1,180円
(税込1,298円)

● テールクッパ 海苔 Korean Rice Soup with Beef Tail “Seaweed”

風味豊かな韓国焼き海苔と、きざみネギが食欲をそる。

1,180円
(税込1,298円)

焼きおにぎり (2個) Grilled Rice Balls

炭火でこんがり焼いてお召し上がりください。

500円
(税込550円)

しそご飯 Rice with Perilla

お箸が止まらない。しそとすりゴマの絶品ご飯。

500円
(税込550円)

ご飯 Rice

美味しさ際立つ特定農家産のお米。

大／440円 中／330円 小／220円
(税込484円) (税込363円) (税込242円)

石焼 “Ishiyaki”

● 石焼きビビンバ Stone Scorch Bibimbap

人気No.1。アツアツの美味しさをご堪能ください。

1,180円
(税込1,298円)

石焼きガーリックライス Stone Scorch Garlic Rice

和牛肉たっぷりのガーリックライス。

1,100円
(税込1,210円)

石焼きホルモンご飯 Stone Scorch “Horumon” Rice

プリプリのホルモンの石焼きご飯。ピリ辛です。

1,380円
(税込1,518円)

汁 “Shiru”

玉子スープ Egg Drop Soup

ふんわり玉子にゴマ油の風味がやさしい味わい。

780円

(税込858円)

テールスープ 白 Beef Tail Soup “White”

じっくり6時間煮込んだ塩仕立てのテールスープ。格別な味。

980円

(税込1,078円)

● テールスープ 赤 Beef Tail Soup “Red”

昇家定番のメスープ。

1,080円

(税込1,188円)

麺 “Noddles”

● ネギそば Noodles with shredded Japanese leek

牛テールと節系出汁を合わせたWスープ。たっぷりの白髪ネギがのった深みのある味。

1,080円

(税込1,188円)

冷麺 Cold Noodles

時間をかけて丁寧に仕込んだスープは飲み干せるほど病みつきに。

980円

(税込1,078円)

坦々冷麺 Tantan Cold Noodles

手作りラー油と辛ミンチが冷麺をより一層美味しくさせます。

1,080円

(税込1,188円)

菓子 “Kashi”

◎ 手作りのため数に限りがございます。

● 名物昇家プリン Special Shoya's Pudding

名古屋コーチン卵を使用し、一つ一つ丁寧に焼き上げた最高傑作です。

500円

(税込550円)

昇家なめらかプリン Shoya's Smooth Pudding

名物を超えるなめらかさ。ぜひご賞味ください。

500円

(税込550円)

生キャラメルアイス Raw Caramel Ice Cream

冷たいジェラートに熱々の生キャラメルをかけた絶品アイス。

600円

(税込660円)

生ティラミス Raw Tiramisu

たっぷり使ったマスカルポーネがほった落る贅沢味。

600円

(税込660円)

お持ち帰り昇家プリン Souvenir Special Shoya Pudding

お土産番組でお馴染みプリン。お持ち帰り・地方発送も承っております。

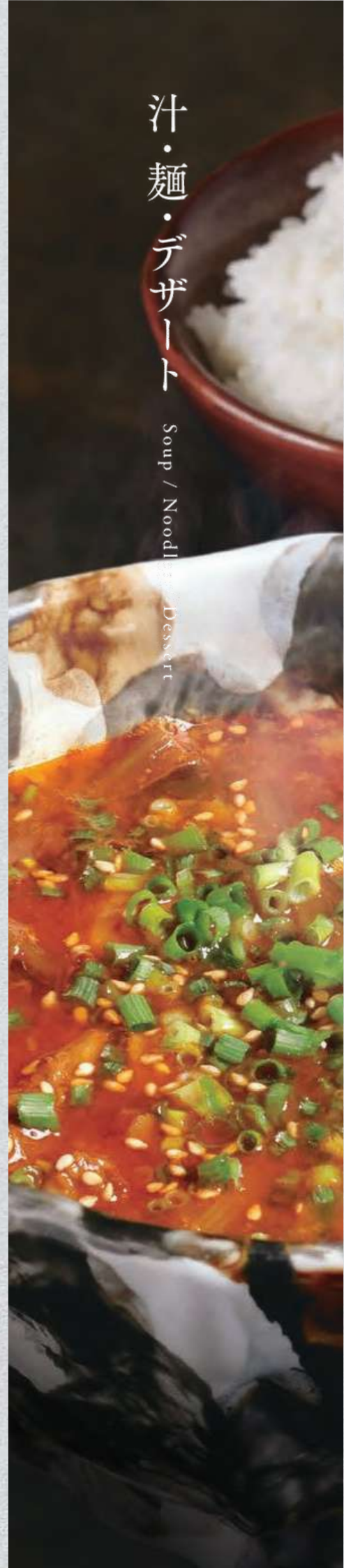
※スタッフまでお気軽にお申し付けください。

2個入り / 1,400円

(税込1,512円)

4個入り / 2,800円

(税込3,024円)



M S
E H
I O
E Y
K A
I



お飲み物

Drink Menu

お飲み物

Drink

ビール “Beer”

生ビール（サントリープレミアムモルツ） Draft Beer 700円
（税込770円）

瓶ビール Bottle Beer ※各種ご用意しております。 700円
（税込770円）

ノンアルコールビール（オールフリー） Non-Alcoholic Beer 500円
（税込550円）

お茶割り “Tea-Hi”

各／580円
（税込638円）

ウーロンハイ Shochu and Oolong Tea

黒ウーロンハイ Shochu and Black Oolong Tea

コーンひげ茶ハイ Shochu and Corn Silk Tea

緑茶ハイ Shochu and Green Tea

酎ハイ “Chu-Hi”

各／580円
（税込638円）

こだわり酒場レモンハイ（甘め） Shochu and Lemon

無糖レモンハイ Shochu and Unsweetened Lemon

カルピスハイ Shochu and Calpico

グレープフルーツハイ Shochu and Grapefruit

果実酒 “Fruit Liquor”

各／680円
（税込748円）

あらごし梅酒 “Aragoshi” Plum Liquor

あらごし柚子 “Aragoshi” Yuzu Liquor

あらごし桃 “Aragoshi” Momo Liquor

シャインマスカット Shine Muscat Liquor

ウィスキー “Whiskey”

角瓶 “Kakubin” 600円
（税込660円）

碧 “Ao” 800円
（税込880円）

知多 “Chita” 1,000円
（税込1,100円）

割り方 ロック／水割り／ジンジャー割り／ソーダ割り

マッコリ “Makgeolli”

マッコリ Makgeolli

ボトル／2,000円
(税込2,200円)

日本酒 “Sake”

※熱燗もご用意できます。

獺 祭 純米大吟醸 【山口】 “Dassai” Junmai Dai Ginjo

1合／940円
(税込1,034円)

地底の神秘 大吟醸 【秋田】 “Chitei No Shinpi” Junmaishu

1合／1,150円
(税込1,265円)

芋焼酎 “Sweet Potato Japanese Shochu”

だいやめ “daiyame”

グラス／620円
(税込682円)

ボトル／3,800円
(税込4,180円)

一刻者 “Ikkomon”

〃／680円
(税込748円)

〃／4,000円
(税込4,400円)

麦焼酎 “Barley Japanese Shochu”

一粒の麦 “Hitotsubu No Mugi”

グラス／720円
(税込792円)

ボトル／4,200円
(税込4,620円)

中々 “Naka Naka”

〃／720円
(税込792円)

〃／4,200円
(税込4,620円)

米焼酎 “Rice Japanese Shochu”

ばつぐん “Batsugun”

グラス／620円
(税込682円)

ボトル／3,800円
(税込4,180円)

ボトルセット “Bottle Set”

各／600円
(税込660円)

ウーロン茶 Oolong Tea

炭酸 Carbonated Water

緑茶 Green Tea

各／250円
(税込275円)

梅干し (6個) Pickled Plums

カットレモン (6個) Cutted Lemon

ソフトドリンク “Soft Drink”

各／380円
(税込418円)

ウーロン茶 Oolong Tea

コーラ Cola

黒ウーロン茶 Black Oolong Tea

ジンジャーエール Ginger Ale

緑茶 Green Tea

オレンジ Orange Juice

コーンひげ茶 Corn Silk Tea

グレープフルーツ Grapefruit Juice

カルピス Calpico

りんご Apple Juice



赤 “Red Wine”

デ ボルトリ ファミリーセクションDB シラーズ カベルネ

De Bartoli DB Family Selection Shiraz Cabernet

【オーストラリア ニューサウスウェールズ】

品種: シラーズ 75% / カベルネ 25%

レッドベリーの香りとスパイスや穏やかなオークのニュアンス。ソフトなタンニンが酸とバランス良くまとまり、味わいにテクスチャーと心地良い余韻を与えています。

グラス / 500円
(税込550円)

ボトル / 2,500円
(税込2,750円)

モーフーオリゾンデュスッドピノ・ノワール

Horizond u Sud Pinot Noir 【フランス ラングドック】

品種: ピノ・ノワール 100%

エレガントな仕上がりクラシックなブルゴーニュ赤ワイン。フレッシュでフルーティー、爽やかな味わい。

グラス / 500円
(税込550円)

ボトル / 3,000円
(税込3,300円)

マッツェイ フォンテルートリ バディオラ

Mazzei Fonterutoll Badiola 【イタリア トスカーナ】

品種: サンジョヴェーゼ 70% / メルロ 30%

いきいきとした赤いベリー系果実の味わい、シルクのようなしなやかさ、アロマティックで果実味溢れる味わい。サンジョヴェーゼにメルロをブレンドし、親しみやすさと骨格が加わっています。

グラス / 650円
(税込715円)

ボトル / 3,500円
(税込3,850円)

バロン ロートシルト パヴィヨン デュ ラック ボルドー ルージュ

Dom. Barons de Rothschild Pavillon du Lac Bordeaux Rouge 【フランス ラングドック】

品種: カベルネ・ソーヴィニオン 50% / メルロ 50%

凝縮した果実にバニラ、ナツメグなどの複雑なアロマ。メルロの丸みとにのちの充実感に、カベルネソーヴィニオンのエレガンスが感じられます。完全に溶け込んだ梅のスパイシーな余韻が長く続きます。

4,500円
(税込4,950円)

フランソワ ラベ ピノ・ノワール

Pinot Noir Francois Labet 【フランス プロヴァンス・コルス】

品種: ピノ・ノワール 100%

濃厚だが洗練された果実味を感じる味わいは、ブルゴーニュでもニューワールドでもないネオクラシックで、近年高騰するブルゴーニュを考えると圧巻のコスパ。

5,500円
(税込6,050円)

ノーブル ヴァインズ 667 ピノ・ノワール

Noble Vines 667 Pinot Noir 【アメリカ カリフォルニア】

品種: ピノ・ノワール 100%

タイトで小さな房がもたらす深い色と層になったタンニンが特徴。ブラックチェリー、スグリ、バニラのアロマ。

6,500円
(税込7,150円)

ラポストール アレクサンドル メルロ

Cuvee Alexandre Merlot 【チリ セントラルヴァレー】

品種: メルロ 95% / シラー 5%

凝縮感のあるラズベリーやブルーベリーの赤黒系果実香、プラムやカカオのニュアンス。シルキーなタンニンと酸がワインの均衡を支えています。エレガンスとバランス、熟成のポテンシャルも感じられる非常に高品質なワインです。

8,500円
(税込9,350円)

ドメーヌ ペルサン ブルゴーニュ

コート・ドーセール ピノ・ノワール

Bourgogne Cotes D'Auxerre Pinot Noir  【フランス ブルゴーニュ】

品種:ピノ・ノワール 100%

サン・ブリで最も名の知れた生産者のひとつ。2009年よりビオロジック農法に転換。冷涼な気候と石灰質や粘土質の土壌のおかげでミネラルを思わせる風味、果実味や酸味の絶妙なバランスがとれたワイン。

10,000円

(税込11,000円)

白 “White Wine”

キューザ グランデ テッレカッセーリ

トレビアーノ ダブルツォ

Chiusa Grande Terre Casali Trebbiano d'Abruzzo  【イタリア アブルツォ】

品種:トレビアーノ 100%

トレビアーノ種らしいフルーティかつフローラルな香りが特徴的。すっきりとしたキレのよい酸があり、バランスのとれた爽やかな味わいです。

グラス／ 500円

(税込550円)

ボトル／ 2,500円

(税込2,750円)

コルテアダミソアベ

Corte Adami Soave  【イタリア ヴェネト】

品種:ガルガーネガ 90% / トレビアーノ 10%

黄色リンゴや柑橘系の果実の要素、直線的でシャープな味わいとブドウ果実の熟度を感じさせるほどよい凝縮感。

グラス／ 650円

(税込715円)

ボトル／ 3,500円

(税込3,850円)

シャンパン “Champagne”

アンバル コントドバイイブランドブランブリュット

Ambal comte de baily brut  【フランス フランス】

品種:アイレン等

白ブドウのみを利用したブラン・ド・ブランです。シャンパーニュの製造工程にそった伝統的醸造法で醸造したスパークリングワインであり、瓶内での二次発酵が生み出すきめ細かく口当たりの良い泡が特徴です。

3,500円

(税込3,850円)

ローランペリエ ブリュット ラキュヴェNV

Laurent Perrie La Cuvée  【フランス シャンパーニュ】

品種:シャルドネ 50% / ピノ・ノワール 30% / ムニエ 20%

柑橘類や白い花を連想させる繊細な香りと、白桃などの白い果肉の果実の香りが広がります。フレッシュでエレガント。心地良い余韻が印象的な、バランスの取れた味わいの辛口シャンパーニュ。

12,000円

(税込13,200円)



昇家 - Shoya - 名駅店

〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅3丁目8-14

電話 052-563-1114 <https://www.shoya.com>