



「BYO推奨!」な
シヨップ&バー。

[WINE LIST]



なんとポリフェノール含有量が通常の赤ワインの50倍! (で、血管がキレイになる、たぶん)。ジャラリッジ2014プロッサムレッド、3,000円。同社の2014クラシック・ホワイト1,500円(小売価格と店内価格は同一)

自社輸入でコストパフォーマンス抜群のオーストラリアワイン、全種類を揃えるワインシヨップ&ダイニングが、北新地の一等地にスタート。ダイニングで飲んでも1本1500円〜という価格破壊感に加え、ニューズはBYO=Bring Your Own、つまりシヨップで買ったワインを北新地周辺数軒の加盟店に持ち込んだり、また自分で買ったワインをこのダイニングに持ち込むことができるというスタイル。抜栓料は店舗ごとに異なるものの、いずれも非・北新地価格。ダイニングも、新地のストリート感がフワフワ伝わるオープンテラスで、ゆったりしたソファもラグジュアリー。サクッとアペリティーヴォにも、しっかりデイナーにも、デイリー使いすべし。



ワインの供となる約40種のアラ・カルトの上質さと良心価格もニューズ。自家製サルシッチャのトースト600円。六穀豚ガリルのケッカ・ソース1,200円。カマンベールチーズを丸々1ピース使うアヒージョ1,200円



WINE LIST [大阪・北新地]

小屋のようなかわいいセラーが目印。北新地周辺の加盟店はHP参照。[WINE LIST]へのワインの持ち込みは2,000円。グラスワイン20種390円〜。ボトル1,500円(全て税込)〜。チャージなし。雨の日は10%オフ。●大阪市北区堂島浜1-3-23 ラグナヴェール大阪1F ☎06-6442-3200 17:00〜23:00 土・日・祝休

