

Wine List



sparkling Wine

<フランス ブルゴーニュ>

●サン・メラン・ブリュット

・ピノノワール主体・ 4500円

～白い花のアロマ、トーストしたパンの風味。バランスが良く心地よいフレッシュさ～

<フランス シャンパーニュ>

●ビシャ・シャンパーニュ・ブリュット

・ピノノワール主体・ 9150円

～24ヶ月以上の熟成期間。エキゾチックフルーツのアロマ、ミネラル感のあるシャンパーニュ～

<フランス>

●ボランジェ スペシャル・キュベ

・ピノムニエ主体・ 14000円

～英国王室ご用達。テイストは力強さと深みがあり口当たりは上品かつ味わい深い喉越し～

<イタリア シチリア>

●イル・グリッロ スプマンテ

・グリッロ・ 4900円

～白い花のアロマ、トーストしたパンの風味。バランスが良く心地よいフレッシュさ～

<イタリア ヴェネト>

●グラン・キュベ・ロゼ

・ガルガーネガ主体・ 3000円

～ストロベリー、ラズベリーなどの果実の爽やかな香りのスッキリ辛口 ロゼ・スプマンテ～

<イタリア ロンバルディア>

●コンテ・ディ・プロヴァリオ・フランチャコルタ・シャルドネ主体・

9800円

～白い花のアロマ、トーストしたパンの風味。バランスが良く心地よいフレッシュさ～

<スペイン ペネデス>

●オリオル・ロッセール カヴァ

・マカベオ主体・ 3800円

～白い花のアロマ、トーストしたパンの風味。バランスが良く心地よいフレッシュさ～

<ドイツ ファルツ>

●ヴィッラ ヴォルフ ゼクト

・リースリング主体・ 5250円

～グレープフルーツをはじめとする柑橘系の香りに、フレッシュで余韻に残るミネラル感～



White Wine

<フランス ブルゴーニュ>

- ロシュヴァン シャルドネ ・シャルドネ・ 4 6 7 4 円
～石灰質土壌由来のミネラル感ときれいな酸が特徴。ほのかな樽香～

<フランス ブルゴーニュ>

- シャブリ・ラ・ピエレレ ・シャルドネ・ 7 2 4 5 円
～エレガントな洋梨や林檎のアロマが立ち香り、口中で見事な質感を感じられる辛口～

<フランス ロワール>

- ミッシェルトワ・サンセール ・ソーヴィニヨンブラン・ 8 9 0 0 円
～キウイや柑橘系の爽快でフレッシュ感溢れる香り、キリッとした酸が全体を引き締める～

<フランス アルザス>

- ジャン・ビシェール・リースリング ・リースリング・ 3 3 6 0 円
～繊細なアロマと花の香りのエレガントなブーケ。最初から最後まで楽しめるフルーティーさ～

<フランス アルザス>

- ゲヴェルツ ボレンベルグ ・ゲヴェルツトラミネール・ 6 5 5 0 円
～白い花のアロマ、トーストしたパンの風味。バランスが良く心地よいフレッシュさ～

<イタリア ヴェネト>

- ソアヴェ・クラシコ・モンテ・デトーニ ・ガルガーネガ・ 5 9 5 0 円
～果実の凝縮感があり、酸と果実味のボリューム豊かな味わい。徐々に現れる様々なアロマ～

<イタリア マルケ>

- チウチウ レ・メルレッタイエ ・ペコリーノ・ 5 1 9 0 円
～バニラのニュアンスとサンザシのフレーバー。ミネラル感もアルソフトでフレッシュな味わい～

<イタリア フリウリ>

- アントヌッティ ピノグリージョ ・ピノグリージョ・ 5 2 0 0 円
～品種特有の青草の様な香り、ボリュームのある酸とミネラルが口の中に広がります～

<イタリア ピエモンテ>

- ランゲ ナシェッタ ・ナシェッタ・ 5 9 0 0 円
～グレープフルーツをはじめとする柑橘系の香りに、フレッシュで余韻に残るミネラル感～

<イタリア プーリア>

- フィアーノ ・フィアーノミヌトロ・ 5 1 0 0 円
～ライムなどの柑橘、黄桃の甘い香り。白胡椒の品の良いスパイスのニュアンス。～

<スペイン ルエダ>

- ザ・フリーソウル ・ベルデホ・ 4 8 5 0 円
～時間が経つにつれ果実味がじわじわ広がる。口当たりはほんのりクリーミーなテクスチャーも～

<アメリカ カリフォルニア>

- アヴァント・アンオーク・シャルドネ ・シャルドネ・ 5 2 5 0 円
～パインや青リンゴ、シトラスにトロピカルフルーツのアロマ。爽やかで力強い味わい～

<ニュージーランド マールボーロ>

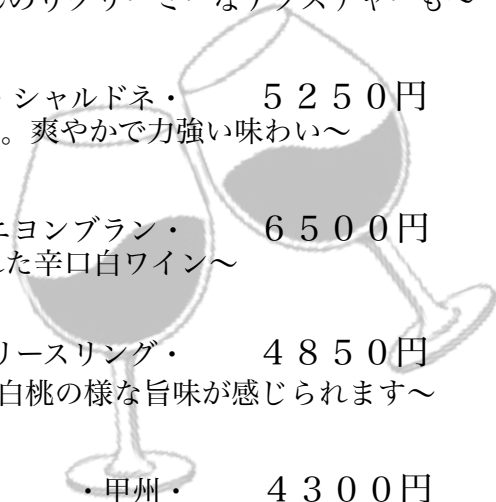
- アストロラーベ ・ソーヴィニヨンブラン・ 6 5 0 0 円
～ハーブやライムの香り。厚みのある味わいが存分に発揮された辛口白ワイン～

<ドイツ ラインガウ>

- シャトー フォンマム ・リースリング・ 4 8 5 0 円
～甘くない辛口のリースリング、れもにゃ青リンゴの様な酸、白桃の様な旨味が感じられます～

<日本 山梨>

- KURAMBON^{甲州} ・甲州・ 4 3 0 0 円
～柚子やカボスなどの和柑橘が優しく香る。余韻に少しの塩味を感じられる辛口ワイン～





Red Wine

＜フランス　ブルゴーニュ＞

- ロシュヴァン ピノノワールVV ・ピノノワール・ 4650円
 ～フレッシュながらどこかクラシックな味わいを残したコスパの良いブルゴーニュワイン～

＜フランス　ブルゴーニュ＞

- フレデリック・マニャン ブルゴーニュ・ピノノワール・ピノノワール・ 9250円
～エレガントな洋梨や林檎のアロマが立ち香り、口中で見事な質感を感じられる辛口～

＜フランス ボルドー＞

- シャトー プティ・フレイロン ・カベルネソーヴィニヨン主体・ 5400円
 ～カベルネ主体のわかり易いフルボディのボルドーワイン パワフルながら凝縮感とピュアさも～

＜フランス ボルドー＞

- レクスプレッション・マルゴー ・カベルネソーヴィニヨン主体・ 9300円
～マルゴーの個性が存分に引き出された、ふくよかで複雑味の香りを持つ高品質なワイン～

<フランス ローヌ>

- ドメーヌ・ダンデゾン コート・デュ・ローヌVV シラー 4200円
～飲み口はかなりしっかりした骨格だが飲み疲れない果実味が特徴。綺麗なバイオワイン～

＜フランス ラングドック＞

- オープン・ナウ
～力強い果実味と引き締まったほのかに苦味のあるタンニン、濃厚すぎない味筋が特徴～
- ・シラー主体・ 4550円

＜フランス カオール＞

- シャトー・ラ・ポジヤット ・マルベック主体・ 4200円
～フルな仕上がりだが重すぎず、適度なスパイスフレーバーでゆつくりと楽しめる黒ワイン～

＜イタリア トスカーナ＞

- ヴェルナイオーロ キャンティ ・サンジョベーゼ主体・ 4100円
 ～前キャンティクラシコ協会会長が作るワンランク上のキャンティニンクやトマトとの相性◎～

＜イタリア トスカーナ＞

- トスカーナ ロッソ ・サンジョベーゼ/カベルネソーヴィニオン・5900円
～完熟したベリーやビターチョコレートの香り、穏やかなタンニンと果実味のバランス良し～

＜イタリア トスカーナ＞

- キャンティ・クラシコ・レゼルヴァ ・サンジョベーゼ・ 8700円
～多様なフルーツのアロマ、穏やかなスパイスも感じる力強く余韻の長い味わい～

＜イタリア ピエモンテ＞

- ネッビオーロ・ダルバ ・ネッビオーロ・ 4850円
 ～程よいタンニン、甘ささえ感じさせるフィニッシュがある力強くデリケートな味わい～

＜イタリア ピエモンテ＞

- テッレ・デル・バローロ ・ネッビオーロ・ 9450円
 ～フレッシュ感があり、フォローラルでスパイスを感じる柔らかさのあるバローロ～

＜イタリア シチリア＞

- グラーチ エトナロッソ ネレッロマスカレーゼ主体・ 8800円
 ～美しい酸が全体を引き締め、どこかブルゴーニュを彷彿とさせる洗礼された味わい～

＜スペイン リオハ＞

- ラクリムス ファイブ
～果実味とオーク樽のバニラ香が絶妙に溶け込み、まろやかなタンニンの飲みやすい赤ワイン～
・テンプラニーリョ・ 4650円

＜アメリカ カリフォルニア＞

- ナリーヘッド ジンファンデル ・ジンファンデル・ 4700円
 ～ジューシーな完熟果実の甘味と複雑なスパイス香を持ち、程よいバニラ香が広がります。～

