



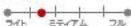
Vino Rosso 赤ワイン

① ノジア アンチーレ

産地▶イタリア カンパーニャ IGT

品種▶アリアニコ

甘味のある果実味とチャーミングな酸味
滑らかな口当たり



グラス 650 yen
ボトル 3400 yen



② ノルテ

産地▶スペイン

品種▶メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン

強いアタックとたっぷりのボリューム
粘性があり、丸く熟しすぎないタンニンがある



グラス 650 yen
ボトル 3400 yen

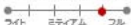


③ ティリア・マルベック・シラー

産地▶アルゼンチン・エスメラルダ

品種▶マルベック60%、シラー40%

黒い果実のリッチな風味 チョコレートや
シナモンの甘いスパイスを思わせる



グラス 900 yen
ボトル 4400 yen



④ アイム・カベルネ・ソーヴィニヨン

産地▶アメリカ カリフォルニア

品種▶カベルネ・ソーヴィニヨン100%

力強いタンニンのフルボディで、酸はまろやかブラックベリーや
ブラックチェリー、シガラの煙も感じる 機香などが楽しめます



グラス 900 yen
ボトル 4400 yen

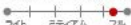


⑤ マンモス ジンファンテル

産地▶イタリア ブーリア IGP

品種▶プリミティーボ

オークの新樽で8ヶ月熟成
スパイスやトーストの香り 重めの肉に合う



グラス 900 yen
ボトル 5000 yen



テキヤンタ

グラスワインのワインのみテキヤンタ出来ます

約3杯分でお得!!

もうちょっと飲みたい方には、ちょうどいい感じ♪

- ① ② ワイン 1800 yen
- ③ ④ ワイン 2500 yen
- ⑤ ワイン 3000 yen



ジュンテロ・ムンド・ド・ジュンテロ【ピオワイン】



産地▶スペイン DO ラ マンチャ
 品種▶テンブラニーリ85%、シラー15%
 熟したベリーの香りとパワーを感じさせる骨格がいい
 バランスの良いワイン
 太陽を浴びた果実のジューシーさを感じさせる

●——|——●——|——●
 ライト ミディアム フル **ボトル 3850 yen**

ドメヌ オリオル モンミジャ シラー ラ シャベル 【ピオワイン】



産地▶フランス ラングドック・ルーシヨン
 品種▶シラー グルナツシュ
 赤い果実とスパイスが心地よく融合
 エレガントでフレッシュで、タンニンもしっかり

●——|——●——|——●
 ライト ミディアム フル **ボトル 4300 yen**

ヴィニウス リザーヴ メルロー



産地▶フランス ラングドック・ルーシヨン
 品種▶メルロー
 プラム、ブラックベリー、蚕の糞の香りに
 トーストやコーヒーのニュアンス
 エレガントで深みのある味わい

●——|——●——|——●
 ライト ミディアム フル **ボトル 4300 yen**

デコ 【ピオ ナチュラル】



産地▶イタリア トスカーナ
 品種▶カベルネ・ソーヴィニヨン 70%、メルロー30%
 カシスリキュールや、複雑なアロマ
 ギュッと濃縮した甘みのある黒果実系の風味

●——|——●——|——●
 ライト ミディアム フル **ボトル 4400 yen**

オッドーネ ロマーニャ サンジョベーゼ スペリオール



産地▶イタリア
 品種▶サンジョベーゼ
 繊細でフレッシュな果実味
 アタックは濃厚で後味が爽やか

●——|——●——|——●
 ライト ミディアム フル **ボトル 4900 yen**

ブランカイア トレ



産地▶イタリア トスカーナ
 品種▶サンジョヴェーゼ 80% メルロー10%
 カベルネ・ソーヴィニヨン 10%
 赤い果実を感じさせ、長い余韻
 酸味とタンニンをしっかり楽しめるワイン

●——|——●——|——●
 ライト ミディアム フル **ボトル 5400 yen**

コート・ド・ニューイ・ヴィラージ/ショーヴネ・ショパン



産地▶フランス ブルゴーニュ
 品種▶ピノ・ノワール
 様々な果実の風味を堪能できる艶やかな味わい
 タンニン、酸等がしっかりと保たれていて

●——|——●——|——●
 ライト ミディアム フル **ボトル 7150 yen**

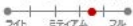
ソーミュール・シャンピニー レ・ロッシュ



産地▶フランス ロワール AOC
ソーミュール・シャンピニー

品種▶カベルネ・フラン 100%

赤系果実の香り、洗練された酸味、滑らかな質感
カベルネフランの極好い青さが楽しめます



ボトル 7000 yen

ロッソ・デル・ソブラー/パラーリ

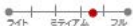


産地▶イタリア シチリア IGT

品種▶ネッロ・マスカレーゼ 60%、
ネッロ・カブッチョ 20%、ノチェーラ 15%等

テロワールとマイクロリマを感じさせる

『ファーロ』より果実味が前面に出て、若くして楽しめる



ボトル 7500 yen

モンテス/アランプリュモン



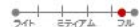
産地▶フランス AC マディラン

品種▶タナトゥ 80%、カベルネ・ソーヴィニオン 20%

非常に濃厚で力に満ち、ブラックベリー、

プラムの凝縮感にスパイスが広がる

緻密で芳醇なタンニンが、上品に感じる



ボトル 8000 yen

シャトー・パヴェユ・ド・リューズ



産地▶フランス ボルドー AOC マルゴー

品種▶カベルネ・ソーヴィニオン メルロー カベルネ・フラン
AC マルゴーならではの繊細で優しい味わいに、

よく熟した果実に由来する

のびやかな酸味ときめ細かなタンニン



ボトル 8800 yen

バルバレスコ /ラ・カ・ノーヴァ・ロッカ



産地▶イタリア ピエモンテ DOCG

品種▶ネビオーロ 100%

伝統的な長期熟成を行い、

自然のままに造られる珍しい一品

優美な香りとふくよかでエレガントな味わい



ボトル 10200 yen

ジュヴレ・シャンベルタン/

ドメーヌ・ティエリー・モルテ

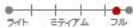


産地▶フランス ブルゴーニュ

品種▶ピノ・ノワール

タンニンと酸が支えるというしっかりとした構造

滑らかさとエレガントさを感じる逸品



ボトル 12000 yen

パローロ/ヴァイラ アルベ

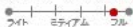


産地▶イタリア ピエモンテ DOCG

品種▶ネッビオーロ 100%

ルビーの色調にバラの花やプラム、スパイスの香り

果実のビュブで精緻な味わいが



ボトル 12000 yen

レ・パゴト・ド・コス



産地▶フランス ボルドー

品種▶カベルネソーヴィニオン メルロー

サンテスチーフの重い粘土質の土壌に由来する力強いボディと華やかな果実味
スパイシーな風味がバランス良く取れたワイン



ボトル 14500 yen

シャトー ラグランジュ



産地▶フランス ボルドー

品種▶カベルネソーヴィニオン メルロー プティヴェルド

黒系果実やスパイス、程良い樽の香りが優美に溶け込み
タンニンと酸味の調和が見事に取れた味わい



ボトル 22500 yen





Vino Blanco 白ワイン

① テッレ・ダガラ・ピアンコ



産地▶イタリア シチリア州

品種▶インゾリア

揮く変わらぬに、濃厚でフルーティな香り

辛口でバランスのよいワイン



グラス 650 yen

ボトル 3400 yen

② ガタオ・ヴィーニョ・ヴェルデ



産地▶ポルトガル

品種▶アザール等

爽やかな緑の微発泡のワイン

前菜や魚料理とよく合う



グラス 650 yen

ボトル 3400 yen

③ コスティエール・ド・ニーム



産地▶フランス

品種▶グルナッシュブラン、ヴィオニエ等

キレのいい感じのフレッシュなニュアンス

桃やアブルコットの香り



グラス 900 yen

ボトル 4400 yen

④ アシエンタ・エル・エスピノ 1707

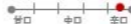


産地▶スペイン

品種▶シャルドネ

オーガニック農法で栽培されたブドウを使用

オーク樽で熟成させたゴージャスな風味



グラス 900 yen

ボトル 4400 yen

テキヤンタ

グラスワインのワインのみテキヤンタ出来ます

約3杯分でお得!!

もうちょっと飲みたい方には

ちょうどいい感じ♪

①② ワイン 1800 yen

③④ ワイン 2500 yen



イルラ フォルジュ シャルドネ(樽)

産地▶フランス ラングドック

品種▶シャルドネ 100%

厳選されたシャルドネ種を使用し、
新樽を含むオーク樽で熟成
エレガントでフルーティな風味まろやかな味わい



ボトル 4000 yen

ソアーヴェ/ラ・カッパチーナ

産地▶イタリア ヴェネト DOC

品種▶ガルガネーガ 100%

グレープフルーツのようなほろ苦さと酸味
スズランの花、白桃、ミネラルなど柔らかさと
清々さを伝える香り豊かな果実の香り



ボトル 4300 yen

ミッシェル デル キュベ アルモニ オーガニック

産地▶フランス ロワール

品種▶ミュスカデ

淡いレモンイエロー色 香りはレモンやグレープなどの
柑橘系の果実香が中心



ボトル 4500 yen

オルヴィエート・クラシコ・スペリオール DQCG

産地▶イタリア ウンブリア州

品種▶プロカニコ グレケット ヴェルデッロ ドゥルベツジョ等

熟した果実を思わせる歯切れの良いエレガントなアロマ
新鮮な魚介類や刺身にも相性が良い



ボトル 4600 yen

シャブリ[®] サント・クレール[®] /

ジャン マルク プロカール

産地▶フランス ブルゴーニュ

品種▶シャルドネ 100%

バランス良くフレッシュで、心地よい酸と旨味
ミネラルが余韻をギュッと締めます



ボトル 5000 yen

ロエロ・アルネイス/ブルーノ・ジャコーザ

産地▶イタリア ピエモンテ ロエロ アルネイス

品種▶アルネイス 100%

穏やかでやさしさのある心地よい酸味、
ミネラル感、キレがある柑橘系のしっかりしたワイン



ボトル 7400 yen

クロ フロリディース

産地▶フランス ボルドー

品種▶セミヨン 44%、ソーヴィニヨン ブラン 55%

白桃、レモン、グレープフルーツのアロマ
偉大な白ワインです



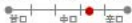
ボトル 10000 yen

サヴニエール・レ・ヴュー・クロ/ ニコラ・ジョリー【ピオワイン】

産地▶フランス ロワール

品種▶シュナン・ブラン

エレガントな酸が心地よく、アーモンドやナッツ
フレッシュフルーツの香り 生命力のあるワイン



ボトル 12500 yen

ユルツィガー・ヴェルツガルテン Q (ハーフボトル)

産地▶ドイツ

品種▶リースリング

ユルツィヒのヴェルツガルテン(茎味の酸)
香り優しく、調和がとれている



ハーフボトル 2200 yen



Spumantes

スパークリングワイン

ピノ ロゼ



産地▶イタリア
品種▶ピノ・ビアンコ 70% ピノ・ロゼ 30%
2種の葡萄で造られる
ラズベリーやフランボワーズの香り



200ml ボトル
約2杯分 1100 yen

カピッキオーリ・ランブルスコ・ロッソ・ドルチェ 赤



産地▶イタリア エミリア・ロマーニャ
品種▶サラミーノ、ソルバーラ、グラスパロッサ、
フォルターナー、マルボジエンターレ 等
いちごを連想させる甘い香り
微発泡で上品なワイン



グラス 600 yen
ボトル 3300 yen

マスティオ デッラ ロッジア GC 白



産地▶イタリア ヴェネト州
品種▶ガルガーネガ 100%
酸ナシ、青りんごや白い花を連想させる香り
ミネラル感たっぷりの爽やかな切れ味



グラス 700 yen
ボトル 4100 yen

クレマンド ブルゴーニュ C・シャルドネ NV/ レヴィニユロンド・オート・ブルゴーニュ



産地▶フランス ブルゴーニュ
品種▶シャルドネ 100%
キメ細やかな泡とミネラル感たっぷりの豊かな味わい
クレマンドは、並のシャンパーニュを超える品質

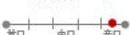


ボトル 6500 yen

フランチャ コルタ・ド・ サッジョ・ゼロ・ウノ



産地▶イタリア ロンバルディア
品種▶シャルドネ 90% ピノネロ 10%
アプリコットやボワールの香り
エレガントなイタリアンシャンパーニュ



ボトル 9000 yen

ドラピエ カルトブランシュ NV



産地▶フランス シャンパーニュ
品種▶ピノ・ノワール 75% ピノ・ムニエ 15%
シャルドネ 10% 等
豊かできめ細やかな泡立ち トロピカルフルーツの香り
ミネラル、りんごの蜜、ハチミツのニュアンス



ボトル 10000 yen

ボランジェ・スペシャル・キュヴェ・ブリュット NV



産地▶フランス シャンパーニュ
品種▶ピノ・ノワール 60% シャルドネ 25%
ピノ・ムニエ 15%

トーストやビスケット、バター、
ジンジャーなど熟成した濃密の香り
うまみとコクと充実感があり、余韻も長いです



750ml
ボトル 15500 yen