

赤ワイン



ブラー・ネロ・ダーヴォラ オーガニック



産地▶イタリア /シチリア

品種▶ネロ・ダーヴォラ

ラズベリーやイチゴを想わせる ジャミーな
赤い果実香 クリーンな酸味が余韻に残る

ライト ● ————— ● フル

グラスワイン 800 yen デキャンタ 2200 yen ボトル 3500 yen

ボルゴ・サンジョヴェーゼ



産地▶イタリア アブルッツォ

品種▶サンジョヴェーゼ

フルーティーで口当たりも良く、酸も滑らか
イタリアワインの良さを綱渡したようなワイン

ライト ● ————— ● フル

グラスワイン 1000 yen デキャンタ 2800 yen ボトル 5000 yen

デュカ・タウレロ



産地▶イタリア・アブルッツォ

品種▶モンテブルチャーノ

スロベニア産の大梅と小梅で熟成させており、
ベリー系の香りとスパイスの香りが特徴

ライト ● ————— ● フル

グラスワイン 1200 yen デキャンタ 3400 yen ボトル 6000 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
カシスリキュールや、珈琲なアロマ
ギュッと濃縮した甘み

ライト ●—●フル

4400 yen



シャトー・レブロンルージュ

産地▶フランス・ボルドー

品種▶メルロー 85% カベルネソーヴィニヨン 15%
フレンチオーク樽 6ヶ月熟成
骨格があり滑らか、丸みのあるタンニンの余韻

ライト ●—●フル

5500 yen



モンフェラート ドルチェット バルセル

産地▶イタリア モンフェラート

品種▶ドルチェット

ミディアムボディの辛口
軽やかな飲み心地

ライト ●—●フル

7000 yen



レ・ギュール・ザ・サン・モン

産地▶フランス シュッドウェスト

品種▶タナ、カベルネ・ソーヴィニヨン
ピノンク

熟成を重ねるごとにチョコレートや高品質の
皮の香りが深まるワイン

ライト ●—●フル

7000 yen



モンチュス/アランブリュモン

産地▶フランス AOC マディラン

品種▶タナトゥ 80%、
カベルネ・ソーヴィニヨン 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シーが広がる
緻密で芳醇なタンニン

ライト ●—●フル

8000 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
滑らかさを感じる逸品

ライト ●—●フル

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の香り
果実のピュアで精微な味わい

ライト ●—●フル

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ヨン メルロー

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

ライト ● ————— ● フル



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・ソーヴィニヨン

メルロー ブティヴェルド

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

ライト ● ————— ● フル



22500 yen

白ワイン



アシュトン ウィナリー シャルドネ



産地▶南アフリカ

品種▶シャルドネ

レモンやグレープフルーツやシトラスのアロマ

果実味と酸味のバランスが良く、飲みやすいスタイル

甘口 ● — | ● 辛口

800 yen 2200 yen 4000 yen

ボルゴ・トレヴィアーノ



産地▶イタリア・アブルッツォ

品種▶シャルドネ

フレッシュかつ纏細で、フルーティーな香り

味わいはドライで風味の良さとバランスも良い

甘口 ● — | ● 辛口

1000 yen 2800 yen 5000 yen

グラーヴェ ソーヴィニヨンブラン



産地▶イタリア・フリウリ

品種▶ソーヴィニヨン

緑がかかった麦わら色をしており

トマトの葉やグレープフルーツ、ニフトコの香り

甘口 ● — | ● 辛口

1200 yen 3400 yen 6000 yen

甘口ワイン

シャルム



産地▶フランス シュッド ウエスト

品種▶グロマンサン

熟したブドウを注意深く見守りながら

さらに1か月樹熟 甘やかな香りと味わい

爽やかな酸味もある

甘口 ● — | ● 辛口

1000 yen 6500 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%

熟成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

甘口 ●—●辛口



4000 yen

ソアーヴェ / ラ・カッブチーナ

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

甘口 ●—●辛口



4500 yen

トゥーレーヌ ソーヴィニヨン

産地▶フランス ロワール

品種▶シュナン・ブラン

白い花、熟れた果実、トロピカルフルーツや
シトラスの香り 柔らかで少しへミネラル感の
あるアロマたっぷりのワイン

甘口 ●—●辛口



5600 yen

ソアーヴェ クラッシコ イル ロッコロ

産地▶イタリア ヴェネト州

品種▶ガルガネーガ

フルーティーさとスパイシーさが入り混じった
横綱で力強い香り

甘口 ●—●辛口



6000 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

甘口 ●—●辛口



7000 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良い酸味、
ミネラル感、キレがある柑橘系

甘口 ●—●辛口



7400 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

甘口 ●—●辛口



16000 yen

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

甘口



辛口



600 yen



3000 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、

フォルターナ、マルボジエンテーレ 等

いちごを想起させる甘い香り

微発泡で上品なワイン

甘口



辛口



600 yen



3000 yen

マスティオ テッラ ロッシア GC 白



産地▶イタリア ヴェネト州

品種▶ガルガーネガ 100%

ナシ、青りんごや白い花を想起させる香り

ミネラル感たっぷりの爽やか

甘口



辛口



700 yen



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 盛かな味わい

昔のシャンパーニュを超える品質

甘口



辛口



6500 yen



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 フランチャコルタ

品種▶シャルドネ ピノビアンコ ピノタロ

非常にリッチな黒果と溶け込んだ泡は好相性

穏やかで柔らかなフランチャコルタ(フランチャコルタは、イタリア版です)

甘口



辛口



9000 yen



9000 yen

ドラピエ カルトブランシュ NV



産地▶フランス シャバーニュ

品種▶ピノ・ノワール 75% ピノ・ムニエ 15% 等

豊かできめ細かな泡立ち トロピカルフルーツの香り

ミネラル、りんごの香、ハチミツのニュアンス

甘口



辛口



10000 yen



10000 yen

ボランジェ・スペシャル・キュヴェ・ブリュット NV 750ml



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% 等

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

甘口



辛口



15500 yen



15500 yen