

# 赤ワイン





## プラート・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 きれいな酸味が余韻に残る

ライト ● ——— ● フル

 800 yen  2200 yen  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凝縮したようなワイン

ライト ● ——— ● フル

 1000 yen  2800 yen  5000 yen



## デュカ・タウレロ

産地▶イタリア・アブルッツォ

品種▶モンテプルチャーノ

スロベニア産の大樽と小樽で熟成させており、  
ベリー系の香りとスパイスの香りが特徴

ライト ● ——— ● フル

 1200 yen  3400 yen  6000 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

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

ライト ● — | — ● フル



22500 yen

# 白ワイン



## アシュトン ワイナリー 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

フレッシュかつ繊細で、フルーティーな香り  
味わいはドライで酸味の良くバランスも良い

甘口 ●——|——● 辛口

1000 yen 2800 yen 5000 yen



## グラッセ ソーヴィニョンブラン

産地▶イタリア・フリウリ

品種▶ソーヴィニョン

緑がかった黄わら色をしており  
トマトの葉やグレープフルーツ、ニワトコの香り

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 ウェスト

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 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

甘口 ●————|●辛口



4000 yen



### ソアーヴェ / ラ・カップチーナ

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  
繊細で力強い香り

甘口 ●————|●辛口



6000 yen



### シャブリー 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、

フォルターナー、マルボジェンテーレ 等

いちごを連想させる甘い香り

微発泡で上品なワイン

甘口 ●●————|————● 辛口 600 yen 3000 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%

洋ナシ、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

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 豊かな味わい

並のシャンパーニュを超える品質

甘口 ●————|————● 辛口 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 ピノネロ

非常にリッチな果実と溶け込んだ泡は好極性

程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



## ドラピエ カルトブランシュ NV



産地▶フランス シャパーニュ

品種▶ピノ・ノワール 75% ピノ・ムニエ 15%等

豊かで締め細かな泡立ち 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



## ポランジェ・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

熟成した造りの香り 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

