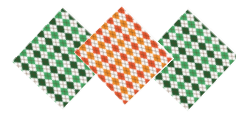


Wine Menu



～Red～

No.1 エラスリス カベルネ



HAUT MEDOC DE GISCOURS

スパイス、トースト、ロースト・コーヒー、バニラのニュアンス、美しくジューシーな果実に澁刺とした酸、緻密ながら力強いタンニン、ミネラルが長く続きます。



チリ ・フルボディ
品種 カベルネソーヴィニオン

¥4400

No.2 パパーレ プリミティーヴォ ディ マンドゥリア



Papale Primitivo di Manduria

ブラックチェリーやプラムなどのフルーツの香りと、黒コショウやバニラなどのスパイスの香りが官能をくすぐります。程よいタンニンはまろやかで口当たりはなめらかです。



イタリア ・フルボディ
品種 プリミティーヴォ

¥4950

No.3 ペンフォールズ クヌンガヒル シラー/カベルネ



Penfolds Koonunga Hill Shiraz Cabernet

ラズベリーとマルベリーの香りに、フレンチトーストやスイートシナモンのニュアンスが重なります。ほどよいタンニンに粗びきコーヒーを思わせる香りが奥行きをもたらしています。



オーストラリア ・フルボディ
品種 シラーズ・カベルネ

¥4950

No.4 Gポレール 余市ツヴァイゲルトレーベ



G Grande Polaire Yoichi Zweigeltrebe

北海道産赤ワイン用ぶどうの代表品種ツヴァイゲルトレーベ種ぶどうを100%使用。上品でやさしいアロマと軽快なタンニンによるすっきりした口当たりが魅力です。



日本 ・ミディアムボディ
品種 ツヴァイゲルトレーベ

¥4950

No.5 シャトー クロワ ムートン



Chateau Croix-Mouton

今、右岸でもっとも注目すべき若き醸造家、ジャン・フィリップ・ジャヌイクスの造るスペリキュール。果実味を綺麗に表現したシルキーなスタイルです。



フランス ・フルボディ
品種 メルロー・カベルネフラン

¥7150

No.6 ケンダルジャクソン リザーブ カベルネソーヴィニオン



VINTNER'S RESERVE CABERNET SAUVIGNON

オバマ元大統領もお気に入りのワインとしてその名を挙げるカリフォルニア屈指のワイナリー。エレガントでジューシーなカベルネ・ソーヴィニオン。



アメリカ ・フルボディ 375m l ¥5500
品種 カベルネソーヴィニオン 750m l ¥8250

No.7 ジョセフフェルプス イニスフリー カベルネソーヴィニオン



Joseph Phelps Vineyards Innisfree Cabernet Sauvignon

この早熟でリーズナブルなワインは様々なスパイスやレッドフルーツ、コーヒー、杉などの香りとプレーパーが自慢で長く凝縮感のあるフィニッシュが口の中で残ります。



アメリカ ・フルボディ
品種 カベルネソーヴィニオン

¥12100

No.8 レスプリ・ド・シュヴァリエ



L'Esprit de Chevalier Rouge

グラヴの特選銘柄「ドメーヌ・ド・シュヴァリエ」のセカンド銘柄。深みのあるガーネット色、ふくよかで豊かなブーケと濃縮された力強さを持ったワイン。



フランス ・フルボディ
品種 カベルネソーヴィニオン
メルロー プティヴェルト

¥12100

No.9 リッジ リットンスプリングス



Ridge Vineyard Lytton Springs ジンファンデル

層になって折重なるプラム、ブラックベリーの果実の風味に絹のような舌触りのタンニンは味わいに溶け込んでいます。余韻にはハーブとモカの風味が続きます。



アメリカ ・フルボディ 750m l ¥20900
品種 ジンファンデル 375m l ¥11550

No.10 LDV ルーチェ



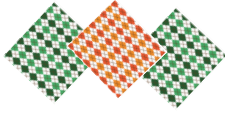
LDV LUCE

天才ロバート・モンダヴィと名門フレスコバルディがタッグを組んだ造り手。代名詞的傑作であり、モンタルチーノの魂を宿した真のスーパータスカン。

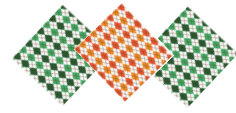


イタリア ・フルボディ
品種 メルロー・サンジョヴェーゼ

¥38500



Wine Menu



～Red～

ピノノワール

～Pinot Noir～

No.11 LL キュヴェ ラトゥール ルージュ

CUVEE LATOUR ROUGE

サントネやオークセイ・デュレスなどのコート・ドール南部産のピノ・ノワール種を厳選し、コート・ド・ボヌのファインワインの特徴を見事に表しています。



フランス・ミディアムボディ 750ml ¥6000
品種 ピノノワール 375ml ¥3150

No.12 ルーデュモン ピノノワール デュモン × スタジオジブリ

Lou Dumont Pays d'Oc Pinot Noir

「スタジオジブリ」プロデューサーであり書家としても活躍中の鈴木敏夫氏が、ブルゴーニュ在住のワイン醸造家「ルー・デュモン」仲田晃司氏とコラボレーション。



フランス・ミディアムボディ ¥6050
品種 ピノノワール

No.13 カミュ ジュヴレシャンベルタン

Camus Père & Fils Gevrey Chambertin

赤い果実、熟したグローヴの上品な香り。酒漬されたチェリー、黒スグリ酒のフレーバー飾らない自然な人柄が感じられる小さな家族経営のドメヌカミュらしいワイン。



フランス・ミディアムボディ ¥14300
品種 ピノノワール

No.14 カレラ セントラルコースト ピノノワール

Calera Central Coast Pinot Noir

ストロベリーやブラックチェリーのような果実香に加え、スパイスやマッシュルームを想わせる香り。「この地区産ピノノワールのお手本」と評される口あたりも滑らかな優等生赤ワインです。



アメリカ・ミディアムボディ ¥12650
品種 ピノノワール

《カベルネソーヴィニヨン》

渋味 ●●●●● 渋味しっかり

コク ●●●●● コクあり



フランスボルドー地方原産の代表的赤ワイン用ブドウ品種。深みのあう色合いとしっかりとしたタンニンが特徴で、重厚で飲みごたえのあるワインになります。

味わい	渋さと酸味のバランスがよく、力強く濃厚で"赤ワインらしい"味わい。
香り	カシス、プラム、ブルーベリー、チョコレートなど。
ポイント	「ガツンと濃厚な赤ワインを飲みたい」という期待を裏切りません。どっしりとした味わいはまさに赤ワイン界の王様。

《ピノノワール》

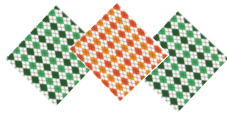
渋味 ●●●●● なめらか

コク ●●●●● 軽い



フランスブルゴーニュ地方を代表する赤ワイン用ブドウ品種。透明感のあるルビー色で比較的タンニンの少ない、なめらかな味わいのワインになります。

味わい	渋みが少なく酸味がほどよい、軽くエレガントな味わい
香り	ラズベリー、イチゴ、チェリーなど、赤い果実系のチャーミングな香り
ポイント	「穏やかな赤ワインが飲みたい」ときにぴったり。ベリー系のやさしい酸味が広がり、お疲れモードからパワーチャージ！



Wine Menu



～Red～



No.15 ネブリナ カベルネソーヴィニヨン
Neblina Cabernet Sauvignon

カシスやブラックベリーのような生き生きとした果実味と、チョコレートやヴァニラのニュアンスが感じられる、バランスの良い柔らかな口当たりのワインです。



チリ ・ ミディアムボディ

¥2750



No.17 ペティロホ メルロー
Bisquertt Petirrojo Reserva Merlot

ラズベリーやイチゴなどのフルーティーな香り。ジューシーな果実味とシナモンやバニラ、クローブなどのニュアンスも感じられる赤ワインです。



チリ ・ ミディアムボディ

¥3300



No.19 サンルチアーノ トスカーナ ロッソ
San Luciano Toscana Rosso

トスカーナ州の赤ワイン。鮮やかなルビー色、チェリーやプラムの香りがあり豊かな果実味と心地よいタンニンが広がります。牛肉のステーキなどお肉料理と相性が良いです。



イタリア ・ ミディアムボディ

¥3850

～White～



No.16 スピネッリ フォンタマラ シャルドネ
SPINELLI Fontamara Chardonnay

フレッシュで、やさしく心地よい味わいの緑がかった麦わら色で、花を思わせる香りの中に南国フルーツのニュアンスを感じることができます。



イタリア ・ 辛口

¥2750



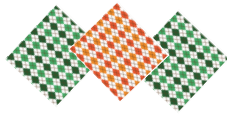
No.18 エウロパ ロチェーノ グリッロ
Roceno Grillo Sicilia D.O.C.

モモやアプリコット等のジューシーな香り。余韻に心地よい苦味が口の中を引き締め、スッキリとした後味が特徴です。



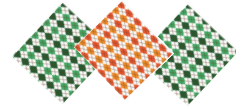
イタリア ・ 辛口

¥3300



Wine Menu

~White~



No.20 トラベーナ リースリング ホッホゲヴェックス



Trabener Riesling Hochgewachs

あのタイタニック号に積まれていた幻の白ワイン。桃のコンポートに、ハーブや百合の花のような優しく上品な香り。口に含むと果実の甘みの中に程よい酸とミネラル感が伸びるボリューム豊かな味わいが楽しめます。



ドイツ・中甘口
品種 リースリング

¥4400

No.21 CH トゥール ミランボー レゼルブ



Chateau Tour de Mirambeau Reserve Blanc

モン・ペラのデスパーニュ家が元々所有しており、名声の元となったシャトー。柑橘類や洋ナシの凝縮した香り。非常にフレッシュで繊細な味わいです。



フランス・辛口
品種 ソーヴィニオンブラン・
セミヨン・ミュスカデ

¥4950

No.22 シャブリ ラ ピエレレ シャブリジェヌヌ



Chablis La Pierreele

シャブリ全体の1/4という最大生産量を誇りながら品質的にもトップと目される生産者。エレガントなリンゴや洋ナシのアロマが香り立ち、口中で見事な質感を感じることが出来るワイン。



フランス・辛口
品種 シャルドネ

750ml | ¥6050

375ml | ¥3850

No.23 デロー ソーテルヌ



Delor Sauternes

黄金色のローブを持ち、アカシアの花から採った蜂蜜のような香りを持つ、デザートワインとも言われる白ワインです。



フランス・甘口
品種 セミヨン・ソーヴィニオン
ブラン・ミュスカデ

¥7700

No.24 エミリアンジレ ヴィレクレッセ カンティーンヌ



Dom. Emilian Gillet Viré Clessé Quintaine

ミネラル感が豊富でしっかりとしたコクと芳醇な香りを持つリッチな味わいのワインです。



フランス・辛口
品種 シャルドネ

¥9350

No.25 熊本ワイン 菊鹿シャルドネ



熊本ワイン 菊鹿シャルドネ

白桃、熟したリンゴ、オレンジの花、そして樽由来のパニラのような香りが感じられしっかりとした味わいの、白の辛口に仕上がっています。

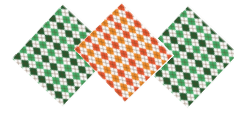


日本・辛口
品種 シャルドネ

¥9350



Wine Menu



～spark～

No.26 サンテロ ピノ シャルドネ スプマンテ

Pinot Chardonnay Spumante



ピノ・ビアンコ種とシャルドネ種を用いて造られた本格的な辛口のスパークリングワインです。泡立ちはきめ細かく、スッキリとした味わいで料理との相性も抜群です。



イタリア・辛口	750m l	¥3850
品種 ピノビアンコ・シャルドネ	375m l	¥2200
	200m l	¥1100

No.27 ジヤンド ヴィラレ ブリュット

Jean de Villaré Grande Réserve Brut



きめ細かな泡立ちと、エレガントなブーケの中に、白桃やリンゴ蜜のような香りが感じられ、酸味と厚みの絶妙なバランスがブドウの質の高さを実感させます。



フランス・シャンパーニュ 辛口	
品種 ムニエ・シャルドネ・ピノワール	¥7700

No.28 モエ ブリュット アンペリアル

MOËT & CHANDON MOËT IMPÉRIAL



みずみずしい果実味、魅惑的な味わい、エレガントな熟成が特徴です。バランスのとれたエレガントな味わいは、世界中の人々から愛され続けています。



フランス・シャンパーニュ辛口	750m l	¥13750
品種 ムニエ・ピノワール・シャルドネ	375m l	¥8800
	200m l	¥4950

No.29 モエ ブリュット ロゼ アンペリアル

MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL



力強くまろやかでありながら、新鮮でいきいきとした果実味が感じられる表情豊かな味わいが特徴です。



フランス・シャンパーニュ辛口	750m l	¥15950
品種 ムニエ・ピノワール・シャルドネ	375m l	¥9900

No.30 ドンペリニオン

DOM PÉRIGNON



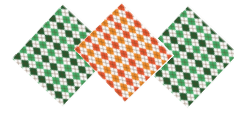
輝きを伴った複雑なブーケに、柑橘類、核果(種を持つフルーツ)が混じり合います。爽やかなアニスとすりつぶしたミントが全体を生き活きとさせ、スパイス、ウッディーさ、ロースト香が広がります。



フランス・シャンパーニュ辛口	¥51700
品種 シャルドネ・ピノワール	



Wine Menu



ノンアルコールワイン
~nonalcohol~

No.31 アストリア 9.5ゼロトンド

Astria nine dot five Alcohol Free zerotondo

オーガニックワイナリーで栽培された白ぶどうから採取。輝きのある麦黄色のイエローの色彩に爽やかでほんのり甘口のフルーティータイプ。ノンアルコールのスパマンテで上品な仕上がります。



イタリア・甘口

¥4860

No.32 ピエールゼロ メルロー

Pierre Zero Merlot

南仏産メルローとメルローのブドウジュースをブレンドし、赤ワイン風に仕立てたアルコール度数0%のワインテイスト飲料です。



フランス ミディアム

グラス ¥800

ボトル ¥3800

No.33 ピエールゼロ シャルドネ

Pierre Zero Chardonnay

オーガニックワイナリーで栽培された白ぶどうから採取。輝きのある麦黄色のイエローの色彩に爽やかでほんのり甘口のフルーティータイプ。ノンアルコールのスパマンテで上品な仕上がります。



フランス・ミディアム

グラス ¥800

ボトル ¥3800

