



Wine Menu



~Red~

No.1 エラスリス カベルネ



HAUT MEDOC DE GISOURS

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洗剤とした酸、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 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
品種 ピノノワール

¥6050

No.5 ネブリナ

カベルネソーヴィニオン



Neblina Cabernet Sauvignon

カン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.6 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
品種 ピノノワール

¥12650

No.7 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 750ml ¥20900
品種 ジンファンデル 375ml ¥11550

No.8 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



～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.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.22 シャブリ ラ ピエレレ シャブリジェンヌ



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

¥6050

No.25 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、そして樽由来のバ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



~sparkling~

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
品種 ムニエ・ピノワール・
シャルドネ 375m l ¥8800

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
品種 ムニエ・ピノワール
シャルドネ 750m l ¥15950

No.30 ドンペリニヨン

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
品種 シャルドネ・ピノワール ¥51700