

Sprakling Wine

キアリ・ランブルスコ・ロッソ [ITALIANA/Emilia-Romagna]

低アルコールの弱発泡性ワイン。赤のランブルスコは柔らかなタンニンとほどよい甘みが特長。食事との相性もよく、日常酒として幅広く飲まれています。

ぶどう品種 ランブルスコ ￥2,000

アンジュエール・ロゼ [SPAIN/CATALUNYA]

きめ細かい泡でやさしい口当たりと甘過ぎずすっきりした後口。フランス語で「天使」を意味する「Ange」と「翼」を意味する「Aile」を組み合わせで名付けられました。

ぶどう品種 テンプラニーヨ、スモル ￥2,000

ドネリ・パティオ・ペスカ [ITALIANA/Emilia-Romagna]

ピーチ・フレイバーのさわやかなスパークリングワインです！味わいは軽め、とっても飲みやすくジュース感覚で楽しめます！

ぶどう品種 トレヴィアーノ、マルヴァジア、etc ￥2,000

マルティーニ・ブリュット [ITALIANA/Piemonte]

北イタリアで収穫され質の高いブドウのみを用いたフルボディタイプの辛口スパークリングワイン。フレッシュでフルーティな味わいが楽しめます。

ぶどう品種 シャルドネ、ソーヴィニヨン、プロセッコ、リースリング ￥3,000

ベッレンダ・キラリカ [ITALIANA/VENETO]

食前酒としてはもちろん、サーモンやウナギなどを使った前菜、野菜や魚介類の Pasta やリゾット、鶏肉、豚肉などの白身肉のお料理、羊や山羊のチーズなどとよく合います。

ぶどう品種 ラボソ、ピノ・ネーロ ￥3,800

テタンジェ・ブリュット・レゼルブ [FRANCE/Champagne]

白身魚の蒸し煮繊細な白い花、グレープフルーツ、白桃の新鮮な果実の中にイースト香のкокのある香りが調和し、口の中でも優れた芳香が広がります。

ぶどう品種 シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ ￥8,000

White Wine

シャプティエ・ペイ・ドック・ブラン [FRANCE/LANGUEDOC]

グラスに注ぐと同時に部屋いっぱいに広がる洋梨、白桃などの完熟果実香、さらに蜂蜜、アニス、シナモンのようなスパイス香が絡み合い、適度な酸味が骨太な余韻を長く長く演出します。

ぶどう品種 テレ・ブラン、ヴェルメンティーノ ￥2,000

ヴィダ・オーガニカ・シャルドネ [ARGENTINE/MENDOZA]

有機栽培ぶどうを 100% 使用し、オーガニック認証機関の認定を取得したワイン。柑橘類やパイナップル、ハチミツなどが混ざり合ったアロマと、絹のようにスムーズな余韻が楽しめます。

ぶどう品種 シャルドネ ￥2,500

ウマニロンキ・カサルディセツラ [ITALIANA/ MARCHE]

輝きのある緑がかった濃い麦わら色、強くまろやかで、フレッシュな香り、そして桃の花、りんご、スイート・アーモンド、パイナップルを思わせる絶妙な味わい。

ぶどう品種 ヴェルディッキオ ￥2,500

モンテベッロ・トレヴィアーノ [ITALIANA/Emilia-Romagna]

花や果実を思わせる繊細な香りが特長で、爽やか且つ果実香漂う調和のとれた味わいの一品。

ぶどう品種 トレヴィアーノ ￥2,500

レ・バカンツェ・シャルドネ・フリッツァンテ [ITALIANA/VENETO]

フリッツァンテ（微発泡）だから程良い炭酸分が喉への刺激もきつすぎずお食事のお供にピッタリ！食前酒から前菜やパスタはもちろん、魚料理全般に合わせていただけます

ぶどう品種 シャルドネ ￥2,500

シャトーマルシャン・アンサンブル・萌黄 [JAPAN/HUKUSIMA・NAGANO・YAMANASI]

洋梨や白桃を思わせる香りに加えて、レモンやライムなどのすがすがしい香りも感じられます。樽由来のヴァニラのニュアンスとふくよかな果実味がバランスよく溶け合い、厚みのある味わいを織り成しています。

ぶどう品種 シャルドネ・甲州 ￥3,000

ブラウン・ブラザーズ・レイト・ハーヴェステッド・マスカット [Austria/Victoria]

甘さの中に、すっきりした酸味が味わいに深みを与えてくれます。上品で爽やかな後口です。香辛料を使ったアジア料理、またデザートや果物と一緒に合わせることができます。

ぶどう品種 マスカット・アレキサンドリア ￥3,000

イーグルホーク・リースリング [Australia]

このリースリングは美しくきらめく金色で、柑橘系の香りが漂うフレッシュでフルーティな味わいのワインです。和風だしの鍋料理、海老や貝などシーフードのグリルとよく合います。

ぶどう品種 リースリング ￥3,000

ルイジャド・コトー・ブルギニヨン・ブラン [FRANCE/BORDEAUX]

ブルゴーニュ産シャルドネとアリゴテの厳選されたブドウを使用した、さわやかな酸味が心地よいフルーティな辛口白ワインです。

ぶどう品種 シャルドネ、アリゴテ ￥3,000

ルジャド・クーヴァンデジャコバン・ブラン [FRANCE/BORDEAUX]

新鮮な果実の洋なしや、薫り高い花の香りを持っています。心地よい酸味とまろやかで調和のとれた口当たりです。マコン産のブドウが果実味を、コート・ドール産のブドウから骨格と熟成の可能性をワインに与えます。

ぶどう品種 シャルドネ ￥3,800

シャトーマルシャン・甲州グリドグリ [JAPAN/YAMANASI]

明るいオレンジピンク。香りは閉じているが、スモモや野生のベリー系果実、柑橘類の皮の香りが少しずつ奥底から顔を出す。味わいは、とてもまろやか。

ぶどう品種 甲州 ￥4,500

Red Wine

シャプティエ・ペイドック・ルージュ [FRANCE/Rhône]

明るく澄んだイエローの色調。熟した洋ナシ、青リンゴなどのフルーツやハチミツの香りがします。フレッシュで芳醇、味わいのバランスは良く、残り香が心地良く感じられます。

ぶどう品種 マルサンヌ、グルナッシュ・ブラン、クレレット、ブルブルーラン ￥2,000

ヌヴィアナ [SPAIN/CATALUNYA]

明るくガーネットと深いチェリー色、赤いベリー系の果実の香り、スパイスでトーストを焼いたような香ばしい香りがあります。口中では、レッドベリーやブラックベリー、また、木の香りを感じ、余韻も長く持続します。

ぶどう品種 テンプラニーニョ、カベルネ・ソービニオン ￥2,500

モンテベッロ・サンジョベーゼ [ITALIANA/Emilia-Romagna]

イタリアを代表するブドウ、サンジョベーゼ種を主体にしたさわやかでフルーティな味わいの赤ワインです。さっぱりとした肉料理やパスタ料理に良く合います。美味しいテーブルワインです。

ぶどう品種 サンジョヴェーゼ ￥2,500

ヴィタ・オーガニカ [ARGENTINE/MENDOZA]

米国民間オーガニック認証機関 QAI 社認定有機栽培ブドウを 100% 使用し、通常の何倍もの手間とコストをかけて造られた 1 本。熟したカシスやチェリーの香り。余韻も長く楽しめます。しみじみと大人っぽい味わいです。

ぶどう品種 カベルネ・ソービニオン ￥2,500

ヨーリオ [ITALIANA/ABRUZZO]

フレッシュなブドウの香りがとても心地よく、鼻腔を十分に刺激してくれます。一口杯に広がる丸みを帯びた存在感のしっかりとした酸味が食欲をそそります。単一畑のモンテプルチアーノ 100% で造られたフルーティでまろやかな味わい。

ぶどう品種 モンテプルチアーノ ￥2,500

サルデッリ・キャンティ [ITALIANA/TOSCANA]

ヴァイオレットや野いちごを想わせるブーケ、調和のとれたフルーティな味わいが特徴のイタリアを代表する定番のワイン。

ぶどう品種 サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリノ ￥2,500

グランサッソ・モンテプルチアーノ・ダブルッツォ [ITALIANA/Abruzzo]

フルーティな香りも強く、気軽に楽しめる。アブルッツォ州にある最も高い山と同じ名前 “ グラン・サッソ ” と名づけられた、コストパフォーマンス抜群のワインで有名な人気辛口ワイン！

ぶどう品種 モンテプルチアーノ ￥2,500

シャトーマルシャン・アンサンブル・藍茜 [JAPAN/NAGANO・YAMANASI]

チェリーやブラックベリーなどのベリー系の果実に加えて、少量のスパイス、懐かしいような土を思わせる香り。口中では華やかな赤い果実味と、しなやかでバランスのよいタンニンが広がります。

ぶどう品種 メルロー&マスカットベリー ￥3,000

ルイジャド・コトー・ブルギニヨン・ルージュ [FRANCE/BOURGOGNE]

やや紫がかった深みのあるルビー色。赤や黒色ベリー系フルーツの香りに、微かにスパイスのニュアンスが感じられます。

ぶどう品種 ピノノワール・ガメイ ￥3,000

ルイジャド・ブルゴーニュ・ルージュ・クーヴァンデジャコバン [FRANCE/BOURGOGNE]

若いときには赤い果実のフルーティさを発揮し、時間とともに、森の枯れ葉の香りや、スパイスさなど、より熟成した香りを楽しませてくれます。ピノ・ノワール種の個性を非常に良くあらわしたワインです。

ぶどう品種 ピノ・ノワール ￥3,800

ベッレンダ・コントラダ・ディ・コンチェニゴ [ITALIANA/VENETO]

ラズベリーやさくらんぼのニュアンスとエーテルの香りのバランスが良く、繊細なすみれの香りが広がります。辛口でまろやか。調和が取れ、しっかりとした構成があり、芳醇な味わいにわずかな草の香りが感じられます。

ぶどう品種 カベルネ・ソービニオン、メルロー、マルツェミーノ ￥4,000

ベリンジャー・ファウンダース・エステート・カベルネ・ソーヴィニヨン [America/California]

ブルーベリーの香り、絹のような舌触り、そしてシナモンやバニラモカを想わせる余韻が魅力。収穫された畑によって別々の樽で熟成されたバランスの良いワインです。

ぶどう品種 カベルネ・ソーヴィニオン ￥4,200

ベリンジャー・ファウンダース・エステート・ピノノワール [America/California]

ピノ・ノワール種特有のフルーティさと品のよいタンニンが息づくワイン。フルーツ、ハーブなどの香りと煎ったスパイスや燻製香が融合した個性的な味わいが魅力です。

ぶどう品種 ピノノワール ￥4,200