

Wine List

赤ワイン



1. コンドール・アンディーノ・マルベック (アルゼンチン) / メンドーサ州

Varietal: マルベック 100%

フレッシュでスパイシーな酸味が心地よく、
食の中心が肉であるアルゼンチンの代表品種。肉料理に相性抜群！



Grass 850yen
Bottle 3,000yen

2. ブルゴーニュ・ピノ・ノワール・ドメーヌ・ド・ロシュバン (フランス) / ACブルゴーニュ

Varietal: ピノ・ノワール 100%

ほど良い酸を含んだフルーツの香り、
心地良い酸味とバランス良く広がる果実味が楽しめます。



Grass 1,300yen
Bottle 5,000yen

3. コレッツィオーネ・オロ・キャンティ・スペリオレ (イタリア) / DOCG キャンティ・スペリオレ

Varietal: サンジョヴェーゼ 85%、メルロー 15%

Rewards: サクラアワード金賞

ブラックベリーや樽由来の風味がスモーキーなスパイシーさも感じます。果実の旨味が出ていてボリューム感があり、明るく活気ある個性的な味わい。



Bottle 4,000yen

4. シグロ・クリアンサ・セレクション'15 (スペイン) / DOCaリオハ

Varietal: テンプラニーリョ、ガルナッチャ、グラシアーノ

Rewards: ベルリンワイントロフィー金賞

赤系ベリーの香りやシナモンの風味と共に、アーモンドの香りも。まともな酸と果実味、こなれたタンニンが軽やかでバランス良く、スムーズな旨味になっています。



Bottle 5,000 yen

5. シャトー・ドニサン'14 (フランス) / AC リストラック : クリュ・ブルジョワ

Varietal : メルロー 60%、カベルネ・ソーヴィニヨン 30%、プティ・ヴェルド 10%

Rewards : デギュスタシオン三ツ星、サクラ・ワイン・アワード 2015

樽熟 12 ヶ月。熟したプラムの香り。はっきりとしたタンニンがボリュームの大きさを感じさせます。時間とともに丸みのある味わいに。



Bottle 5,000yen

6. ドメヌ・ド・リル・マルゴー (フランス) / ボルドー・シュペリユールマルゴー村

Varietal : メルロー 45%/カベルネソーヴィニヨン 20%/プティヴェルド 15%
カベルネ・フラン 10%/マルベック 10%

Rewards : シャトー・マルゴーも所有した、伝説の島で作られたワイン

シャトー・マルゴーが所有していた島で造られる、神秘のテロワールが生む秘蔵のボルドー。



Bottle 5,400yen

7. カートリッジ&ブラウン・カリフォルニア・メルロー (アメリカ) / AVA カリフォルニア

Varietal : メルロー 91%、カベルネ・ソーヴィニヨン 7%、マルベック 2%

Rewards : パシフィック・リム・ワイン・コンペティション銀賞、
カリフォルニア・ステート・フェア銅賞

樽熟 10 か月。豊かな酸味と果実味が溶け合い、熟れた果実のような味わい。きれいにタンニンが絡み、スパイシー&ジューシーな個性を楽しめます。



Bottle 6,000yen

8. バルバレスコ・カッシーナ・ゲルチーナ (イタリア) / DOCG バルバレスコ

Varietal : ネッピオーロ 100%

Rewards : プラマッジオーレ 2018 金賞

熟したベリー系の酸味と果実味が溶け合い、豊かな旨味。

樽由来のスパイシーな香りや味わいにリユームと力強さの中になめらかさがある、ワインです。



Bottle 6,000yen

9. シャトー・ローラン・ド・ビイ'12 (フランス) / AC メドック : クリュ・ブルジョワ

Varietal : メルロー 70%、カベルネ・ソーヴィニヨン 10%、カベルネ・フラン 10%、プティ・ヴェルド 10%

Rewards : 2018 バリュールボルドー100 選出、パリ・コンクール金賞

樽熟 18 ヶ月。樽由来のとろみのある香りがボリュームのある果実味やタンニンを包み込み、バランスの良い味わい。スモーキーでスパイシーな後口。



Bottle 9,000 yen

Wine List

白ワイン



10. ラス・コラザ・マカベオ (スペイン) / VTD

Varietal : マカベオ 100%

柑橘系の甘酸っぱさの後から、トロピカル風な甘味が
ゆっくり広がる飲み心地の良さが特徴的。



Bottle 3,700yen

11. コンドール・アンディーノ・シャルドネ (アルゼンチン) / メンドーサ州

Varietal : シャルドネ 100%

果実味を酸味がコーティングしてまとまりのある力強い味わい。
中間はなめらかで、すっきりとしたキレが印象的。



Grass 1,000yen

Bottle 3,700yen

12. ガヴィ・カッシーナ・ゲルチーナ (イタリア) / DOCGガヴィ

Varietal : コルテーゼ 100%

Rewards : ブラマッジョレー金賞

はっきりとした酸味と果実味が一つにまとまり、きれいな旨味。
女性も飲みやすいワイン



Grass 1,600yen

Bottle 6000yen

13. レイラ・ポンドル・アルバリーニョ (スペイン) / DOリアス・バイシャス

Varietal : アルバリーニョ 100%

Rewards : セルタメン・トップワイン・エスパーニャ金賞

グレープフルーツや若草の香りの後から、トロピカルフルー
ツの甘い香りが華やか。熟した果実の豊かな味わいとキレの
ある酸味の心地良い余韻。



Bottle 4,000yen

14. カートリッジ&ブラウン・カリフォルニア・シャルドネ (アメリカ) / AVA カリフォルニア

Varietal : シャルドネ主体

Rewards : サンアントニオ・ロデオワインコンペティション銀賞、

パシフィック・リム・ワインコンペティション銀賞

グレープフルーツ、ライム、トロピカルフルーツの香りに、樹皮や落葉の

スパイス。甘味を含んだ柑橘系の酸味が心地よく、

余韻はすっきりとしています。



Bottle 6,000yen

15. シャブリ・ロンシアレ (フランス) / AC シャブリ

Varietal : シャルドネ 100%

酸味、果実味がバランスが良く溶け合う心地よい味わい。

後から、ほどよい甘味と共にスモーキーな余韻。



Bottle 7,000 yen

Wine List

スパークリングワイン



16. カミネーロ・ブリュット・スパークリング (チリ)

Varietal: ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ

Rewards: サクラ・ワインアワード金賞

ドライな中にも余韻にかすかにこなれた甘味があり、ボリューム感もある。



Bottle 3,000yen

17. ヴァルデラヴィア・カヴァ・ブリュット (スペイン) / DO カヴァ

Varietal: パレリャーダ 40%、マカベオ 30%、チャレロ 30%

Rewards: ワイン王国スパークリング最高評価受賞
ベルリンワイントロフィー金賞

ライムやピーチの香りに丸みのある味わい。泡の刺激が心地よく、後口にこなれた甘苦い旨味もある。



Grass 1,200yen

Bottle 4,000yen

18. クレマン・ド・ブルゴーニュ・アンリ・ルブラン (フランス) / AC ブルゴーニュ

Varietal: ピノ・ノワール、シャルドネ、アリゴテ、ガメイ

Rewards: マコン・コンクール金賞

ジルベール&ガイヤール・ワインガイド金賞

レモン風のほど良い酸味に、リンゴのような甘いフルーツ味が入り口当たりは滑らか。



Grass 1,400yen

Bottle 5,000yen

19. シャンパーニュ・プルミエ・クリュ・デディエール・クレール・ブリュット (フランス) /AC シャンパーニュ・プルミエ・クリュ

Varietal: シャルドネ 70%、ピノ・ノワール 30%

生産者: ディディエール・クレール

1964年創業の5htaの畑を持つ家族経営のメゾン。
信頼のあるシャンパーニュメゾンとして絶大な人気。



Bottle 11,400yen

20. モエ・エ・シャンドン・ブリュット・アンペリアル (フランス) / ACシャンパーニュ

Varietal : ピノ・ムニエ 40%、ピノ・ノワール 40%、シャドルネ 20%

生産者 : モエ・エ・シャンドン

1743年に創立し、270年以上の歴史をもつ『シャンパンの代名詞』的存在。
初めてフランス国外に輸出されたシャンパンは、
モエ・エ・シャンドンだったとも言われる。



Bottle 16,000yen

21. ヴーヴ・クリコ・イエローラベル・ブリュット (フランス) / ACシャンパーニュ

Varietal : ピノ・ノワール 50%、シャドルネ 30%、ピノ・ムニエ 20%

生産者 : ヴーヴ・クリコ

1772年以来メゾンのシンボルです。
2つの対照的な要素である、力強さとなめらかさを
調和させたシャンパン。サーモンやフィッシュタルタルに合います。



Bottle 25,000yen
