

WINE

※ 本日のグラスワイン(600円~900円約8種類)はスタッフにお尋ね下さい。

Sparkling

1+1=3(ウ・メス・ウ・ファントレス)ブリュット カヴァ <i>U Mes U fan Tres Brut</i> シャンパーニュと同様に瓶内二次醗酵後、15か月の瓶熟成。リンゴ、グレープフルーツのニュアンスにミネラル感もあり切れ味のあるスパークリングワイン。	スペイン <i>Spain</i>	チ
フェラーリ ブリュット スプマンテ <i>Ferrari Brut</i> シャンパーニュと同じ品種、同じ造りで百年間続くイタリアの名門。きめ細やかな泡と、強めな酸でキリッとした辛口な味わい。	イタリア <i>Italy</i>	シ
コンチェルト ランブルスコ メディチ エルメーテ <i>Concerto Lambrusco Medici Ermete</i> 辛口の発泡赤ワイン。「ランブルスコ」というと中途半端に甘い物が多いですが、このワインは今までのランブルスコのイメージを変えてくれるスッキリとした辛口の微発泡性赤ワイン。濃い赤色にストロベリーやバラのニュアンス。	イタリア <i>Italy</i>	ラ

Champagne

ヴィルマール グラン レゼルヴ ブリュット リリイ <i>Vilmart Grande Reserve Premier Cru Rilly la Montagne</i> 「レコルタンのクリュッグ」「シャンパーニュのムルソー」などの異名を持ち、グランクリュより高く評価されるブルミエクリュ。豊かな質感を持つ特別な有機栽培シャンパーニュ。	フランス <i>France</i>	ピ
エグリ・ウーリエ ヴィーニュド ブリニー ブリュット <i>Egry-Ouriet Premier Cru Les Vignes de Vrigny</i> ブルミエクリュ格付けのピノムニエ100%で造られ、3年熟成された特別なシャンパーニュ。黒ぶどうから由来する深みとムニエの個性である柔らかさが特徴。	フランス <i>France</i>	ピ

White

テラ ノブレ ソーヴィニヨン・ブラン <i>Terra Noble Sauvignon Blanc</i> チリの恵まれた天候と樽熟成によってコクのあるフレッシュなソーヴィニヨンブラン。 この価格なので気軽にお楽しみください。	チリ <i>Chile</i>	ソ
マージュ コートド ガスコーニュ <i>Cote de Gascogne Vin de Pays Domaine du Mage</i> フランスガスコーニュ地方の地酒の白ワイン。輝きのあるレモンイエロー色。トロピカルフルーツの香りでフルーティな味わい。	フランス <i>France</i>	ユ
インツォリア フェウド アランチョ <i>Feudo Arancio Inzolia</i> イタリアンのシチリア島で生まれた果実感いっぱいの白ワイン。地元品種インツォリア100%で造られ、ややスパイシーなタッチと洋ナシやメロンの香りが広がり、オリーブオイルとの相性が抜群。	イタリア <i>Italy</i>	イ
サンタ テレーザ フラスカーティ スペリオール <i>Santa Teresa Frasucati</i> ローマ市民に愛されているイタリアのラツィオの白ワイン。南向きの斜面で日当たりの良い環境で育った単一畑で生まれるワインは、深みのある白ワイン。	イタリア <i>Italy</i>	マ
ジャン・クロード・マス シャルドネ <i>Jean-Claude MAS Chardonnay</i> 果実の完熟感と新樽で熟成させたリッチな樽香が香ばしい白ワイン。リンゴや柑橘系の果実香と甘い樽香が調和し、口当りは滑らかでやや厚みがありフィニッシュはドライ。	フランス <i>France</i>	シ
ヴィオニエ デュ ペスキエ <i>Chateau Pesquie Le Viognier du Pesquie</i> ミカンやカリンを連想させるとも存在感のある個性的な品種、ヴィオニエを使用した白ワイン。ヴィオニエとしては爽やかで軽めなタッチ。	フランス <i>France</i>	ヴ
トリエンヌ ヴィオニエ <i>Viognier Vin de Pays de Var Domaine de TRIENNES</i> ロマネコンティ社とドメーヌデュジャックが共同経営して畑の管理から醸造までを一貫して行っている有機栽培ワイン。アカシヤ、桜桃、オレンジな香り、とても豊かな口当たり。	フランス <i>France</i>	ヴ
ドッグ・ポイント マルボロー ソーヴィニヨン・ブラン <i>Dog Point Sauvignon Blanc</i> 最近5年間で驚異的な品質のワイナリーが登場し、世界の注目を浴びているニュージーランドのソーヴィニオンブラン。完熟実がありながら爽やかな酸を持つ個性的な白ワイン。	ニュージーランド <i>New Zealand</i>	ソ
ブルゴーニュ シャルドネ ビゴット ドメーヌ シャソルネ <i>Bourgogne Chardonnay "Bigotes"</i> 有機自然栽培を代表する生産者シャソルネが造る白ワイン。酸のしっかり乗ったミネラル感たっぷりのブルゴーニュの個性的なシャルドネとして忘れることのできない存在。	フランス <i>France</i>	シ

Red

グラディウム ホーヴェン テンプラニーリョ <i>Gladium Tempranillo Joven</i> スペインの代表品種テンプラニーニョを100%使用し、口当たりは円やかでスムーズ。強めの酸で前菜やトマト系との相性◎。	スペイン <i>Spain</i>	テ
アラミス <i>Aramis Vin de Pays du Comte Tolosan</i> フランスガスコーニュ地方の英雄「三銃士」のアラムスの名前を冠したフルボディのワイン。力強い品種であるタナ種にカベルネソーヴィニオンとカベルネフランをブレンド。	フランス <i>France</i>	タ
ネロ・ダーヴォラ フェウド・アランチョ <i>Feudo Arancio Nero d'Avola</i> イタリアのシチリアの地元品種ネロダーヴォラ100%で造られオーク樽熟成も6か月させた贅沢な造り。イチゴやカシスのニュアンスに黒胡椒のアクセントで幅広い料理と楽しめる。	イタリア <i>Italy</i>	ネ
ラ・パッション グレナッシュ <i>La Passion Grenache</i> フランスルーション地方の地元共同組合が丁寧に手収穫したグレナッシュ100%で造られたワイン。エチケットに描かれているように太陽いっぱいあびたブドウは完熟感が高く、アルコール度も15%と高め。	フランス <i>France</i>	グ
エラスリス・エステート カルメネール <i>Erazuriz Estate Carmenere</i> チリ固有の品種カルメネール100%で造られたワイン。大量生産者が多くを占めるチリの中では、本当に品質を追求した生産者。コーヒービーンズのような香りと、柔らかく濃い味わい。	チリ <i>Chile</i>	カ
サクラヴィーテ ダンジェロ <i>Sacravite D'Angelo</i> 南イタリアのバジリカータの厚い太陽の下で育まれたアリアニコ種で造られたワイン。丸みを帯びた酸にメリハリのあるタンニンがあり、バランスのいい濃厚なワイン。	イタリア <i>Italy</i>	ア
マリニーヌフ ピノ・ノワール ドメーヌ・アンペリデ <i>Marigny-Neuf Pinot Noir Domaine Ampelidae</i> フランスの冷涼なロワールで生まれるフルーティなピノノワールは、ブルゴーニュ以外の産地として注目度が高い。有機栽培で手収穫のうえ樽熟成もされているピノノワール100%。ルビー色でサクランボの香りで上品さがあり酸が少なく柔らかいので、どなたにも飲みやすいピノノワール。	フランス <i>France</i>	ピ
トロワ・ベー・エ・オーモン <i>Trois B et auromon Jean Claude Mas</i> 南フランスのメルローとカベルネソーヴィニオンを厳選してシラーとブレンドしフルボディでしっかりと造られたワイン。60%をアメリカンオーク、40%をフレンチオークで熟成したワインは、ピュアな果実感がありながら、深みとコクが強く仕上がっている	フランス <i>France</i>	メ
カサーレ・ヴェッキオ モンテプルチアーノ・ダブルッツォ <i>Casale Vecchio Montepulciano d'Abruzzo</i> イタリア アブルッツォ州を代表する生産者が良心的に造る最高級のモンテプルチアーノ。通常であれば、1本の葡萄樹に8房の実をつけるころ、2房に制限して造られているので果実の凝縮感が強く重い。	イタリア <i>Italy</i>	モ
ハーン・エステート カベルネ・ソーヴィニオン <i>Hahn Estates Cabernet Sauvignon</i> アメリカのカリフォルニアらしい、果実味がパンパンにつまったワイン。ただ一本調子ではなく、カベルネソーヴィニオンにシラーをブレンドすることによって、スパイシーなニュアンスを加え、P.P(ロバートパーカー氏の得点)で94ptを獲得。	アメリカ <i>America</i>	カ
イル・ギッツァーノ テヌータ・ギッツァーノ <i>Il Ghizzano</i> イタリアのトスカーナ地方のワインで、フランスの品種メルローを使うことで、スーパースカーナ枠のワイン。サンジョベーゼのフルーティなニュアンスの上にメルローの柔らかさが加わり、ふくらみのある有機栽培赤ワイン。	イタリア <i>Italy</i>	サ

レーヴェンスウッド ジンファンデル ロダイ

RAVENSWOOD Zinfandel LODI

カリフォルニアの代表品種ジンファンデルを極めた造り手が、樹齢の高い木から造るワイン。全生産量の約7割がジンファンデルという徹底ぶり。フレンチオーク樽で熟成された上品な樽香とプラムを焼いたような高級ジンファンデル特有な味わい。

アメリカ

ジ

America

シャトー ロック・ルメイ <i>Ch. Roque Le Mayne</i>	フランス <i>France</i>	メ
フランスボルドーの中でもモダンなスタイルで、コートドカステイオンで造られるワイン。深い色合いにハーブ系のニュアンスを持つ香り。しなやかでキメの細かいタンニンがあり、余韻が長く濃い味わい。上品でフランスらしいワイン。		
サンタムール 1997 ルー・デュモン レアセレクション <i>Saint-Amour Lou Dumont LEA Selection</i>	フランス <i>France</i>	ガ
ボージョレー最北の名産地サンタムール。日本人の仲田さんが生産地を訪ねて特に良い物だけを選んだオールドビンテージレアセレクションシリーズ。熟成した本格的ボージョレーは、コート・ドール・ピノワールのような魅力がみられる。		
コート デュ ローヌ カルト ブランシュ 1997 ドメーヌ マズール <i>Cotes du Rhone Carte Blanche 1997 Domaine A. Mazurd & Fils</i>	フランス <i>France</i>	グ
ワインの熟成を待って『飲み頃』になったワインを販売するこだわりのドメーヌ。多くの生産者は商売の効率化から、出来たワをすぐに出荷してしまうが、今どきこのようなスタイルはとても貴重な存在。12年間セラーで熟成されたワインは、南仏特有の果実感に適度の熟成感が乗った重みのある味わい。		
ブルゴーニュ ピノ ノワール 1982 ルー・デュモン レアセレクション <i>Bourgogne Lou Dumont LEA Selection</i>	フランス <i>France</i>	ピ
28年熟成のACブルゴーニュ。ACブルゴーニュとは、ブルゴーニュワインのランクでは一番下ではありますが、28年の熟成に耐えられるポテンシャルを持った素晴らしいワイン。日本人の仲田さんがレアセレクションシリーズで見つけて来た長期熟成熟成が長期なわりに元気があり、やや強めの酸が印象的。		
レイシス・ワン <i>Raices 1</i>	スペイン <i>Spain</i>	モ
1998年ヴィンテージの一年限りしか造られていない生産量わずか40,000万本のスペインのラターシュ。エチケッともまさにラターシュを意識したものでボトルの形や重さも同じ。スペイン原産のモナストレル、テンブラニーヨ、ガルナッチャだけでブルゴーニュに匹敵する最高品質のスペインワイン。		
ネッビオーロ・ダルバ ブルーノ・ジャコーザ <i>Nebbiolo d'Alba Bruno Giacosa</i>	イタリア <i>Italy</i>	ネ
イタリアピエモンテを代表する造り手ジャコーザ。彼は現在主流のフレンチオーク樽熟成は「本来のブドウの風味がない」と嫌い、伝統的な造りを行う生産者。やや明るめの色だが、キメ細かいタンニンがありしっかりとした味わい。		
キャラヴァン カベルネ・ソーヴィニオン <i>CARAVAN CABERNET SAUVIGNON Darioush Estae Grown</i>	アメリカ <i>America</i>	カ
カリフォルニア・ワインの新星ダリオッシュ。13年前に彗星のごとく登場し、今では世界中のワイン通が注目するダリオッシュのセカンドラインとなるワイン。ファーストラインよりメルローの使用比率が若干多く、更に優しいニュアンス。カリフォルニアらしい果実味の濃い味わいにフランスワインにみられる上品さが加わり、非の打ちどころがない仕上がり。		
シャトー カロン・セギュール 2007 <i>Ch. Calon-Segur St.Estephe 3me Grands Crus Classs</i>	フランス <i>France</i>	カ
近年では、果実の凝縮度が上がり、フランスボルドーだけではなく世界的に評価されているワイン。17世紀にこのシャトーを持ったセギュール侯が「われラフィットやラトゥールを有するが、わが心カロンにあり」と言って、このエチケットとなっている。		

※ ワインとと一緒にサンペレグリーノ(500ml)もいかがですか？600円です。

※ その他いくつかメニューに載せてないワインがあります。お気軽にお尋ね下さい。

・ヤレロ
Xarel-Lo 4,500

・ヤルドネ
Chardonnay 8,000

ンブルスコ
Lambrusco 4,500

・ノノワール
Pinot Noir 9,500

・ノムニエ
Pinot Meunier 11,500

ソーヴィニヨン ブラン
Sauvignon Blanc 2,500

ウグニ ブラン
Ugni Blanc 3,000

インツォリア
Inzolia 3,500

マルヴァジーア
Malvasia Nera 3,500

シャルドネ
Chardonnay 4,000

ヴィオニエ
Viognier 4,500

ヴィオニエ
Viognier 5,500

ソーヴィニヨン ブラン
Sauvignon Blanc 6,000

シャルドネ
Chardonnay 8,000

ンプラニーリヨ <i>Tempranillo</i>	2,500
ナ <i>Tannat</i>	3,000
・ロ ダーヴォラ <i>Nero d'Avola</i>	3,000
レナツシュ <i>Grenache</i>	3,500
ルメネール <i>Carmenere</i>	4,000
リアニコ <i>Aglianico</i>	4,000
ノ ノワール <i>Pinot Noir</i>	4,500
ルロー <i>Merlot</i>	4,500
ンテプルチアーノ <i>Montepulciano</i>	4,500
ベルネ ソーヴィニヨン <i>Cabernet Sauvignon</i>	4,500
ンジョヴェーゼ <i>Sangiovese</i>	5,000

シンファンデル
Zinfandel

5,000

ルロー
Merlot
5,000

↑メイ
Gamay
6,000
-ジの

↑ルナツシュ
Grenache
6,000
'イン
)

'ノノワール
Pinot Noir
7,000
こ
:物。

:ナストレル
monastrell
7,500

ッピオーロ
Nebbiolo
8,000

ベルネソーヴィニヨン
Cabernet Sauvignon
11,000
D

ベルネソーヴィニヨン
Cabernet Sauvignon
12,000