

Wine List

☆スパークリング☆

グラン・リヴェンサ カヴァ ブリュット (スペイン) ¥4,300
(シャンパーニュ方式で造られるスペインを代表するスパークリング、カヴァ。キリッと冷やしてグイグイ飲めます!!)

シャトー ド ロレ (フランス) ¥5,800
(フランス ロワール地方シュナンブラン種から作られるクレマンド ロワール。蜜リンゴを思わせるリッチな味わい!)

☆シャンパーニュ☆

デクロ・フレール ¥7,800

マイイ ブリュット レゼルヴァ ¥14,500

アレフレッド・グラシアン ブリュット ¥16,000

ヴーヴ・クリコ ロゼ ¥20,000

☆白ワイン☆

コセチャ シャルドネ (チリ) ¥3,600

(酸味まろやか、程よいボリューム感とトロピカルフルーツの風味)

シャプティエ・ペイドック ブラン (フランス) ¥4,200

(南仏の老舗メーカー、シャプティエ社が南仏で造るワイン。柔らかくて、飲み易い)

シルセンス (スペイン) ¥4,200

(スペイン、カヴァの主要品種、ベルデホ主体。キレの良い辛口。アヒージョとどうぞ)

ジャン・クロード・マス シャルドネ (フランス) ¥4,200

(南仏のシャルドネ。「高品質」なヴァリュウワインを目指す造り手。ボリューム有り)

ヴィラ・マリア ソーヴィニヨン・ブラン

(ニュージーランド) ¥4,600

(これぞニュージー・ソーヴィニヨン! ライムや青々とした草原の香り、さっぱり)

ヒューゲル ジェンティ (フランス) ¥4,600

(アルザス地方の主要白ブドウ品種を数種類混醸。飲み口優しく、柔らかな飲み心地)

ルバイヤート 甲州 シュール・リー (勝沼) ¥4,800

(国産甲州種の実力を世に知らしめた第一人者。シュール・リー=澱の上で、豊かな味わいに仕上げる作業)

タメリーニ ソアヴェ (イタリア) ¥4,800

(ソアヴェの造り手でも、3本の指に入る評価の高い生産者。パッションフルーツの香り)

ローソンズ・ドライヒルズ リースリング
(ニュージーランド) ¥5,000

(白桃の香り。酸の通った爽やかな果実味。フルーツの風味が食欲を誘う、Goodなバランス)

トレオン・デ・パレデス シャルドネ レゼルヴァ
(チリ) ¥5,000

(この価格で贅沢にも新樽熟成！エレガントさとボリューム感のバランスを持ったシャルドネ)

マラート グリューナー・フェルトリーナー
(オーストリア) ¥5,400

(爽やか！青リンゴやハーブの香り。辛口の白好きにオススメしたい一本！)

ビッグイージー シュナンブラン (南アフリカ) ¥5,400

(南アの白ワインの代表品種。柔らかな酸味と包み込まれるような優しい風味)

ドンナフガータ スルスル (イタリア) ¥5,800

(シチリアの土着品種グリッロ 100%。爽快で飲みやすい、でも味のある辛口ワイン)

リーフレ ピノ・ブラン (フランス) ¥6,000

(アルザス主要品種。体に馴染むような、安心感のあるワイン。疲れた身体が癒されるよう)

ラッツェンベルガー カスパールR (ドイツ) ¥6,000

(酸と甘みのバランスが絶妙なリースリング。フルーティー好きに大人気！)

ムリグリ ヴァイスブルグンダー (イタリア) ¥6,400

(酸と甘みのバランスが絶妙なリースリング。フルーティー好きに大人気！)

ベネディクション・ブラン (神戸) ¥6,700

(神戸産 100%のブドウで造られる貴重な国産ワイン。シャルドネ 100%)

ヒューゲル ゲヴェルツトラミネール (フランス) ¥6,700

フレデリック・マニャン ブルゴーニュ シャルドネ
(フランス) ¥7,800

ヒルシュ リースリング ‘ゾーピング’
(オーストリア) ¥8,000

☆ロゼワイン☆

フェウド アランチョ ロザート (イタリア) ¥4,200

トレオン・デ・パレダス ロゼ (チリ) ¥4,600

☆赤ワイン☆

コセチャ カベルネ・ソーヴィニオン (チリ) ¥3,600

(バランスよし。癖がなく口当たりと余韻がスムーズなカベルネ)

シャプティエ ペイドック ルージュ (フランス) ¥4,200

(シャプティエ社が南仏で造るワイン。ほのかな樽の香ばしさとカシスの様な風味が心地よい地酒ワイン)

ジャン・クロード・マス シラー (フランス) ¥4,200

(南仏のスパイシーかつ、まったりとしたシラー。重過ぎず、お料理の邪魔をしません。)

ビコース グルナッシュ (フランス) ¥4,300

(南フランスらしく果実味たっぷり。しなやかで柔らかな後口)

マルケス・ド・カセレス クリアンサ (スペイン) ¥4,400

(テンプラニージョ主体。赤い果実の香りに優しいバニラ香、樽の風味が心地よいワイン)

テッレ・ナツツィ ロッソ・トスカーナ (イタリア) ¥4,600

(サンジョヴェーゼ 90%とメルローの混醸。熟れたスモモや濃い紅茶の香り、余韻スムーズ)

ダッシュウッド ピノ・ノワール (ニュージーランド) ¥4,900

(フルーツの香り豊かで、チャーミングなニュージー・ピノ。ほのかな酸味が食欲を誘います)

ミシェル・トリノ シクロス マルベック・メルロー
(アルゼンチン) ¥4,900

(アメリカン・フレンチオークで15カ月熟成。ブラックベリーの香り、丸みのあるタンニン、ボリュウム有)

ドルニエ メルロー (南アフリカ) ¥5,200

(世界で認められた南アの生産者。凝縮した果実味と適度な渋み。コストパフォーマンス高すぎ!!)

シャトー・クロワ・ムートン (フランス) ¥6,400

(ボルドー右岸で注目すべき若手醸造家のワイン。メルロー主体。口当たりソフトで滑らか)

ドメヌ・ラファージュ キュベ・ニコラ
(南フランス) ¥6,400

(ルーシヨンのグルナッシュ・ノワール100%。果実味があり、しなやかでチャーミングなミディアムボディ)

ファン・ヒル シルヴァーラベル (スペイン) ¥6,400

(スペイン・フミージャのモナストレル100%。濃くてインパクトのあるワイン好きはぜひ)

ベネディクション・ルージュ (神戸) ¥7,000

(神戸ワインのフラッグシップワイン! 2019年大阪でのG20で提供されました!)

オー・メドック・ド・ジスクール (フランス) ¥7,800

(マルゴー村第3級シャトー・ジスクールの精悦がオー・メドックで造るワイン。この価格のカベルネでは◎)

オレリアン・ヴェルデ オート・コート・ド・ニュイ・プリュレ
(フランス/ブルゴーニュ) ¥7,800

スピネッタ ランゲ・ネビオロ
(イタリア/トスカーナ) ¥8,800

ジャック・カシュー ヴォーヌ・ロマネ オー・レア '12
(フランス/ブルゴーニュ) ¥220,00

レ・フォール・ド・ラトゥール '07
(フランス/ボルドー) ¥500,00

リスト以外にもアイテムございます
スタッフにご相談ください！！