

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) 4600—
(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) 6400—
(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 10000—

レテ・ヴォートラン 204・ブリュット 12000—

ダニエル・デュモン グラン・レゼルヴァ 16500—

ヴァーヴ・クリコ ロゼ 24000—

☆白ワイン☆

コセチャ シャルドネ (チリ) 3900—

(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) 4400—

(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)

ジャン・クロード・マス シャルドネ (フランス) 4600—

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

グルジア・ロイヤル・ワイン ルカツィテリ

(ジョージア) 4700—

(2020年に最新のワイナリーに生まれ変わり、高品質でパフォーマンスの高いワインを安定して生産しています。程よい果実味と切れの良いあと味。旨し)

ポークパインリッジ シュナンブラン (南アフリカ) 4800—

(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)

ヴィラ・マリア ソーヴィニヨン・ブラン

(ニュージーランド) 5300—

(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) 5300—

(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) 5300—

(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)

ファツィオ ミュラー・トゥルガウ (イタリア) 5600—

(落ち着いた酸味と黄桃の香り。優しくフルーティーな余韻が心地よい)

ロッキー・ガリー リースリング (オーストラリア) 5600—

(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)

ロングリッジ シャルドネ (南アフリカ) 6000—

(フレッシュで豊かな酸、ボディは中庸、ドライでクラシックなスタイル。旨味)

マラート グリューナー・フェルトリーナー
(オーストリア) 6000-

(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!)

ドンナフガータ スルスル (イタリア) 6500-

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

クランプ リースリング (ドイツ) 6900-

(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!)

ローソンズ・ドライヒルズ リザーブ シャルドネ
(ニュージーランド) 7000-

(ニュージーのシャルドネは酸が残りつつボリュームもあり、バランス良!)

マルドン カンシー・サン・テドム (フランス) 7400-

(フレッシュ感とたっぷりのミネラル。フレッシュの青リンゴをかじったような爽快感)

ベネディクション・ブラン (神戸) 7800-

(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) 7800-

ヒルシュ リースリング ‘ゾーピング’
(オーストリア) 8600-

マルセル・セルヴァン ブルゴーニュ シャルドネ
(フランス) 8800-

☆ロゼワイン☆

フェウド アランチョ ロザート (イタリア) 4600-

ドンナフガータ ルメラ (イタリア) 6200-

☆赤ワイン☆

- コセチャ カベルネ・ソーヴィニオン (チリ) 3900—
(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) 4400—
(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) 4600—
(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。)
- ビコーズ グルナッシュュ (フランス) 4600—
(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)
- ファツィオ ネロ・ダーヴォラ (イタリア) 4700—
(口当たりが良くチャーミング。お料理の邪魔をしない万能赤ワイン)
- アラザニ サペラヴィ・クヴェヴリ (ジョージア) 4800—
(最新の技術を駆使し、伝統的なグルジアのワインを生産しているアラザニ。重厚な色合い、熟したベリー、バニラの香り)
- ダッシュウッド ピノ・ノワール (ニュージーランド) 5700—
(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) 5700—
(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) 5800—
(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!)
- ヴァツレ・ヴィッチョラ キャンティ・クラシコ (イタリア) 6700—
(言わずと知れたイタリアの王道赤ワイン。サンジョヴェーゼ100%。赤みの肉と)

スペルバウンド カベルネ・ソーヴィニヨン

(カリフォルニア) 6700-

(深煎りしたコーヒー豆とスパイスのニュアンスが特徴的。溶けたタンニンが口の中で心地よく広がります)

ハーテンバーグ シラーズ

(南アフリカ) 6800-

(南アを代表する品種シラーズ。凝縮した果実味と適度な渋み。コストパフォーマンス高)

シャトー・クロワ・ムートン

(フランス) 6800-

(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)

ファン・ヒル シルヴァーラベル

(スペイン) 7000-

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

シャトー・ボーモン

(フランス) 7000-

(ボルドー左岸のクリュ・ブルジョワ。カベルネ・ソーヴィニヨン主体ながら、シルキーなタンニン)

ベネディクション・ルージュ

(神戸) 8000-

(神戸ワインのフラッグシップワイン! 2019年大阪でのG20で田崎真也氏が提供しました!)

E・ギガル クローズ・エルミタージュ

(フランス) 8400-

(凝縮感のある果実味としなやかなタンニン。熟したベリーとハーブや胡椒の香りも)

ドメーヌ・コワイヨ ブルゴーニュ・ルージュ

(フランス/ブルゴーニュ) 8800-