

ALL3900 円 白ワイン



1. ミュスカデ セーブル エ メーヌ シュール リー
柑橘系の爽やかな香りと酸味が効いた軽やかでエレガントな味わい 品種ミュスカデ 辛口



2. コノ
フレッシュでフルーティ。ハーヴの香りが特徴 酸味もしっかり 品種ソーヴィニヨン ブラン 辛口



3. ヴィーニャ ポマール
フレッシュでみずみずしさがあり、クリーンで軽快 品種 マカベオ主体 辛口



4. スワロー ゲウルツトラミネール
ライチ、オレンジ、グレープフルーツほのかにスパイス。(ゲウルツはドイツ語でスパイスの意) ボリューム感がある。
品種 ゲウルツトラミネール ほのかに甘口



5. コロンビア ヴァレー リースリング
柔らかでコクがある。酸味が穏やか。 品種 リースリング ほのかに甘口



6. シマルスーシ ピノ グリージョ
ナシ、アプリコットの香り、果実味がよくよかでコクのある味わい。 品種 ピノグリージョ やや辛口



7. エスピノ
フランスのシャブリの名手がチリで手掛けた、ミディアムボディでエレガントなワイン 品種 シャルドネ 辛口



8. ランチ 32
洋ナシ、トロピカルフルーツ、樽由来のバニラの香り。リッチでコクがある味わい 品種 シャルドネ 辛口



9. ペッシグリーノ カルデッラ 品種 グリッロ(シチリアマルサラ地区原産) 辛口
ロピカルフルーツ、ジャスミンやオレンジの華やかな香り、フレッシュでフルーティ



10. ベインテミル レグアス 品種 シャルドネ ヴィオニエ ビウラ 辛口
熟したアプリコットやオレンジの皮を思わせるアロマ。なめらかな果実味と酸、ほのかに苦みを感じる。

ALL 3900 円 赤ワイン



1. ネロ ダヴォラ 品種 ネロ ダヴォラ やや辛口
ブドウを収穫後にアパッシメント(陰干し)したブドウから造られたワイン。シチリア島
黒いフルーツやスパイスの香りと凝縮したジューシーで果実の甘みを感じる味わい。



2. オークカスク マルベック 品種 マルベック 辛口
世界的に見ても高い標高(750~1100m)の寒暖差のある畑で栽培されることで
良質なブドウが実ります。樽の香りに、凝縮した果実味が溶け込んだミディアムボディ。



3. プティ ブルジョワ 品種 カベルネ フラン 辛口
サンセールで有名な造り手。フレッシュなラズベリーやハーヴの香りを持つ
渋みも少なくスムーズで軽快な味わい。ロワール地方



4. メルロー カベルネフラン 品種 メルロー カベルネフラン 辛口
赤いベリー系の香りとチャーミングな果実味、柔らかな渋みと適度な酸味
岩手県産ライトボディ



5. カベルネソーヴィニヨン しゼルバ VS 品種 カベルネ ソーヴィニヨン 辛口
カシスや樽からくるバニラの香りが広がる。滑らかな渋みが広がるリッチな味わい



6. カルメネール しゼルバ VS 品種 カルメネール
メルローに似た柔らかな果実味、リッチで甘くコクがあり、ほろ苦い味わい。
やや辛口



7. オノロベラ オーガニック 品種 モナストレル(ムールヴェードル)
熟した果実や花のアロマ。果実味と共に程よい酸があり、
バランスが取れたミディアムボディの辛口



8. エリタージョ 品種 グルナッシュ、シラー 辛口
黒系のフルーツのコンポートの様な凝縮感のある香り。コートデュローヌ地方



9. ヴィニエティ ギブ シラー 品種 シラー 辛口
スミレや黒コショウのスパイシーな香り。不くらみのある果実味。
バランスのとれた味わい。



10. ヴィーニャ ポマール クリアンサ センテナリオ
スペインの代表的なブドウ品種。豊かな果実味、適度な酸味としっかりしたタンニン。
やや動物の香りを持つピノノワール的な印象。 品種 テンブラニーヨ 辛口

白ワイン

フランス 1.	ベル ア チャオ シャトー・ド・ベル	地域ボルドー	オレンジワイン	品種セミヨン	オーガニック	¥5500
フランス 2.	プティブルジョワ	地域ロワール	品種ソーヴィニヨンブラン			¥6500
イタリア 3.	ロエロ アルネイス	地域ピエモンテ州	品種アルネイス			¥6000
フランス 4.	ピクプール ド ピネ	地域ラングドック	品種ピクプール			¥6500
アメリカ 5.	ボーリユー ヴィンヤード シャルドネ	地域カリフォルニア州	品種シャルドネ主体			¥7000
フランス 6.	ピノグリ テュルクハイム	地域アルザス	品種ピノグリ			¥10000
フランス 7.	マコン ヴィラージュ	地域マコネ地区	品種シャルドネ	オーガニック		¥12000

赤ワイン

アメリカ 1.	シャトー ピュイグロ	地域ボルドー	品種メルロー主体			¥7500
フランス 2.	シャトー フルール オー ゴーサン	地域ボルドー	品種メルロー主体			¥9000
アメリカ 3.	ケンライトセラーズ	地域オレゴン	品種ピノノワール			¥12000
ジョージア (ゲルジア) 4.	サペラヴィー クヴェヴリ	地域ジョージア	品種サペラヴィ			¥8000
世界最古のワイン産地で 8000 年前からワイン造りが行われている。ジョージア (ゲルジア) クレオパトラも愛飲したとされる。						
アメリカ 5.	イーター カベルネソーヴィニヨン	地域ワシントン州	品種カベルネソーヴィニヨン			¥10000
フランス 6.	クローズ エルミタージュ	地域ローヌ地方	品種シラー			¥12000
フランス 7.	シャトーベルナドット	地域オーメドック	品種カベルネソーヴィニヨン、メルロー			¥10000
イタリア 8.	バルベーラ ダルバ	地域ピエモンテ州	品種バルベーラ			¥8500

食後酒 Digestifs

1.	マール ド ブルゴーニュ (ブドウの搾りかすから造ったブランデー)	¥800
2.	オードヴィー ド ポワール ウイリアム (洋ナシブランデー)	¥800
3.	オードヴィー ド キルツシコ (チェリーブランデー)	¥800
4.	カルヴァドス (アップルブランデー)	¥800

オードヴィーとはフランス語で“生命の水”を意味する。果実を発酵、蒸留して作る蒸留酒の総称。透明なブランデーで消化を助ける役割があります。かつて不老長寿の薬として蒸留酒が開発されました

美味しいワインの発見は、新しい星の発見よりも人を幸せにします

DRINK MENU

食前酒 Aperitifs

1.	スパークリング ワイン (カヴァ)	¥750
2.	カンパリ ソーダ or オレンジ	¥700
3.	ドライシェリー (ティオペペ)	¥700
4.	ビール 330ml (ハートランド)	¥600
5.	ハイボール (アードモア レガシー)	¥750
6.	リモンチェロ ソーダ	¥750

スパークリング ワイン ボトル

カヴァ	¥4300
-----	-------

シャンパーニュ ボトル

ジャンドヴィラレ	¥9500
ヴーヴ クリコ イエロー ラベル	¥13000
ヴーヴ クリコ ロゼ	¥16000

グラス 白ワイン 125ml

1.	ソーヴィニヨン ブラン コノ マールボロ (ニュージーランド)	¥750
2.	ピノ グリージョ マルスーレ (イタリア)	¥800
3.	シャルドネ シャトー サンミッシェル (ワシントン州)	¥1300

グラス 赤ワイン 125ml

1.	カベルネ フラン プティ ブルジョワ (フランス)	¥750
2.	ネロ ダヴォラ (イタリア)	¥800
3.	シャトー ピュイグロ (フランス)	¥1300

グラス ロゼワイン 125ml

シャトー エム ド ミニユティ ロゼ (フランス)	¥800
---------------------------	------

ソフトドリンク & 低アルコール

シードル Alc4%	¥700
ブラッドオレンジジュース	¥700
長野県須田農園が造るリンゴジュース	¥700

ユニークなワイン

ギリシャ レッツィーナ (松やにワイン) 品種 サバティアノ 100% ¥5500 ボトル
古代ギリシャ時代から造られる、松やにの香る個性的な香りのワイン。
良く冷やしてゴクゴク飲むタイプのワイン。

サービス料 5%別