

WINE LIST

RED WINE 赤ワイン



22 エル・コンベルティード シラー

完熟したシラーならではの黒果実やスミレのような芳醇な香りと、柔らかなタンニンの甘味を感じる飲み応えのある赤ワインです。

■ 赤：ミディアムボディ ■ スペイン カスティーリャ・ラマンチャ産
■ シラー ¥3,100



26 370 レガース ドウロ レゼルヴァ

銘醸地ドウロ産の華やかでボディのある赤ワイン。熟したブルーベリーやカシスを想わせる温かみのある果実味に、樽熟成由来のパナラのような風味も感じられる。バランスの良い味わいです。

■ 赤：フルボディ ■ ポルトガル ドリエンセ産
■ トリガ・フランカ/ティンタ・ロリス/トリガ・ナショナル ¥3,800



30 1924 バーボン Dブラック カベルネ

1924年よりブドウ畑を開墾したデリカートによる禁酒法時代に造られたワインへのオマージュシリーズ。パーボン樽で熟成させたスパイシーで濃厚なカベルネ・ソーヴィニヨンです。

■ 赤：フルボディ ■ アメリカ カリフォルニア産
■ カベルネ・ソーヴィニヨン ¥6,600



34 シックス・エイト・ナイン ナパヴァレー レッド

ジュシーな赤系果実が広がり、ブラックチェリーやワイルドベリー、リコリスが層を成します。ソフトで甘いタンニンとスモークしたスパイス香を持つセクシーなフィニッシュが特徴です。

■ 赤：フルボディ ■ アメリカ カリフォルニア産
■ シンファンデル/カベルネ・ソーヴィニヨン
■ メルロー/シラー/プティット・シラー ¥9,300



23 コクリコ メルロー

コクリコは、フランスのシンボルである雄鶏(コック)と人生の多幸を表すポピーの花(コキリコット)を合わせた造語。ラズベリーやイチゴを想わせるジュシーな味わいです。

■ 赤：ミディアムボディ ■ フランス コート・デュ・ロース産
■ メルロー ¥3,100



27 ラ・ダンサ マルベック

イチゴのような赤果実のアロマと旨味がありながらもフレッシュな果実味。酸と程よいタンニンが味全体を引き締めて、飲みやすいバランスの良い赤ワインになっています。

■ 赤：フルボディ ■ アルゼンチン メンドーサ産
■ マルベック ¥4,600



31 クルーフ・ストリート スワートランド ルージュ

スパイシーな香りの中に黒果実を感じます。整ったタンニン、芳醇な香り、鮮度、味わい深い果実味とそれぞれの品種の特性がよく表現され、見事に調和された1本です。

■ 赤：ミディアム ■ 南アフリカ ウェスタンケープ産
■ シラー/グルナッシュ/ワール/サンソー/ティンタ・パロカ ¥6,800



35 ピノ・ノワール

繊細で芳香性の高いレッドベリーやチェリーのアロマを放ち、アークセクトに甘いスパイスを感じます。鮮やかで深みのある赤果実とシルクのようなタンニンがバランスよく調和しています。

■ 赤：ミディアムボディ ■ オーストラリア アデレードヒルズ産
■ ピノ・ノワール ¥10,300

ORANGE WINE オレンジワイン



20 ベインテミル レガース

標高 800メートルの自社畑の白ドウを使用し、有機・ヴィーガン認証取得のオレンジワイン。熟したアプリコットやオレンジの皮を想わせるアロマに滑らかなタンニンと酸を感じます。

■ オレンジ：辛口 ■ スペイン カスティーリャ・ラマンチャ産
■ シャルドネ/ヴィオニエ/ピウラ ¥4,600



24 イル・プーモ プリミティヴ

スミレ、チェリーやプラムなどのアロマにバナラやローズマリーなどのハーブのニュアンス。豊かな果実味、ソフトなタンニンとバランスの良さが魅力の飲み心地のよい赤ワインです。

■ 赤：フルボディ ■ イタリア プーリア産
■ プリミティヴォ ¥3,500



28 ヴァイン・イン・フレイム ピノ・ノワール

香りはラズベリーやチェリー、黒コショウにバナラのニュアンス。酸は心地よく、ブラックチェリーの果実味にまるやかなタンニンが感じられる。

■ 赤：ミディアムボディ ■ ルーマニア ムンテニア産
■ ピノ・ノワール ¥5,200



32 コレッツィオーネ・チンクアンタ +6

ワイナリー 50周年を記念して造られた特別なワイン。濃い赤紫色、ブラックベリーやブルーベリーのような果実味、スパイス、バナラや甘草などのアクセント。滑らかで長い余韻が楽しめる。

■ 赤：フルボディ ■ イタリア プーリア産
■ ネグロamaro/プリミティヴォ ¥6,800



36 ピビーユ

専門家達のブラインド・コンテストにて最後までベドリウスと張り合い、世間を騒がせたワイン。海外での豊富な経験も持つカーユ氏が一族のシャトーを大きく向上させています。

■ 赤：フルボディ ■ フランス ボルドー カステイロン・コート・ボルドー産
■ メルロー ¥12,500

ROSE WINE ロゼワイン



21 ル・ロゼ

南仏の瑞々しいフルーツやお花を連想させる鮮やかなロゼワイン。華やかなチェリーやザクロなどのアロマと、フレッシュで余韻の長い果実味がはじける1本です。

■ ロゼ：辛口 ■ フランス ラングドック&ルーション産
■ グルナッシュ/シラー/サンソー ¥4,800



25 メタル カベルネ・ソーヴィニヨン

銘醸地ドウロ産の濃厚でリッチな赤ワイン。熟したブルーベリーやカシスを想わせる凝縮感ある果実味に、樽熟成由来のチョコレートやバナラの風味も感じられる。飲み応え十分の味わい。

■ 赤：フルボディ ■ オーストラリア サウスイースタン・オーストラリア産
■ カベルネ・ソーヴィニヨン ¥3,700



29 アモレ・エテルノ オーガニック ロッソ

ロミオとジュリエットの舞台であるヴェローナの生産者のワイン。「永遠の愛」という意味があり、醸造家の地元愛から命名された。有機栽培のブドウを使った果実豊かな赤ワインです。

■ 赤：フルボディ ■ イタリア ヴェネト産
■ メルロー/シラー/コルヴィーナ ¥5,500



33 ブルゴニーヌ ピノ・ノワール

輝きのあるルビー色。ラズベリーやカシスのアロマ。フレッシュでいきいきとしたベリー系フルーツの味わいを楽しめるワインです。

■ 赤：ミディアムボディ ■ フランス ブルゴニー産
■ ピノ・ノワール ¥7,400

WINE LIST

SPARKLING WINE スパークリングワイン



1 ミケタ ブリュット

スペイン・バレンシア地方産のスパークリングワイン。オレンジなどの柑橘果実や白桃のようなフルーティな味わいと、軽快な泡立ちが魅力です。お食事と共に気軽に楽しめる1本です。

■ 白：辛口 ■ スペイン バレンシア産
■ マカベオ/アイン

¥2,900



3 トレ・オリア カバ ブリュット

スペイン産の瓶内二次発酵スパークリングワイン。瓶内二次発酵ならではの細やかな泡が心地よく、柑橘果実を想わせるフレッシュでフルーティな味わいが魅力です。

■ 白：辛口 ■ スペイン バレンシア産
■ マカベオ

¥3,600



5 ランサード ペット・ナット オーガニック ホワイト

標高 650 メートルの自社畑のブドウを使用した、有機・ヴィーガン認証取得のペット・ナット。青リンゴや和梨を想わせる爽やかな果実味に、しっとりとした旨味が感じられる。

■ 白：辛口 ■ スペイン カステリャーラ・マンチャ産
■ ベルデホ/シャルドネ

¥4,800



7 クレマン・ド・ブルゴーニュ 白 ブリュット

クレマンを得意とするピカメロの代名詞。柑橘類のようなフルーティな香りで、いきいきとしたワイン。ふくよかな味わいで、バランスのよい仕上がりです。

■ 白：辛口 ■ フランス ブルゴーニュ産
■ シャルドネ/ピノワール/アリゴテ/ガメイ

¥7,000



9 クリスチャン・ブルモー キュヴェ・エルクマンズ ブリュット

熟れたリンゴや砂糖漬けのレモン等を想わせる香りと柔らかく濃密なスタイルです。

■ 白：辛口 ■ フランス シャンパーニュ産
■ ピノワール/シャルドネ/ムニエ

¥12,000



2 バルディビエソ リミテッドブリュット

シャルドネとピノ・ノワールを贅沢に使用した、上質なスパークリングワイン。爽やかな柑橘果実の風味とふくよかな質感が特徴的で、心地よい泡が立ち上がります。

■ 白：辛口 ■ チリ セントラル・ヴァレー産
■ シャルドネ/ピノワール

¥3,400



4 天使のアスティ

マスカットの華やかな香りや爽やかな果実味を持ちあわせる。世界的に人気の甘口スパークリングワイン。ワインとともに、天使が幸せや喜びを届けてくれます。

■ 白：甘口 ■ イタリア ピエモンテ産
■ モスカート・ピアンコ

¥4,100



6 ロータリ ブリュット

世界約 70 カ国で愛されているロータリ。シャルドネ 100%を、24 カ月という長期熟成させています。リンゴや柑橘系のアロマが豊かで、フレッシュ&フルーティなワインです。

■ 白：辛口 ■ イタリア トレンティーノ・アルト・アディジェ産
■ シャルドネ

¥5,500



8 グラハム・ベック ブリュット

柑橘果実のアロマやほのかな酵母香が漂う、南アフリカ産の瓶内二次発酵ワインです。ムース状のきめ細かな泡と熟した柑橘系の果実味を持つ洗練された味わいが特徴です。

■ 白：辛口 ■ 南アフリカ ウェスタンケープ産
■ シャルドネ/ピノワール

¥7,800

WHITE WINE 白ワイン



10 エル・コンベルティード ベルデホ

有機栽培で丁寧に造られたベルデホ種は、品種の特徴である柑橘類やハーブの香りにわずかな苦味加わり、キレのよい酸が爽やかな心地よさを誘います。

■ 白：辛口 ■ スペイン カステリャーラ・マンチャ産
■ ベルデホ

¥3,200



12 デル・スール ゲヴェルトトラミネール レセルバ

白い花や南国系フルーツのアロマを持つ白ワイン。口当たりは非常にリッチでふくらみのある味わい。ライチやパイナップル、白桃のような果実味が口中に広がります。

■ 白：やや辛口 ■ チリ セントラル・ヴァレー産
■ ゲヴェルトトラミネール

¥3,600



14 メタル クラシック シャルドネ

グレープフルーツやパイナップル、白いバラのようなアロマと心地よいオーク香を持ちます。レモンやカシューナッツの風味も現れ、ソフトでクリーミーな口当たりが特徴です。

■ 白：辛口 ■ オーストラリア サウスオーストラリア産
■ シャルドネ

¥4,000



16 ポートシェッド・ベイ マールボロ ソーヴィニヨン・ブラン

鮮度の良いグレープフルーツや八潮、白い花、若芝のアロマを持ち、軽快な酸が魅力のソーヴィニヨン・ブランです。クランチーで爽快な口当たりは喉を潤し、心地よい後味が長く残ります。

■ 白：辛口 ■ ニューゼaland サウスアイランド産
■ ソーヴィニヨン・ブラン

¥5,700



18 クルーフ・ストリート オールド・ヴァイン シュナン・ブラン

熟した洋ナシや濡れた御影石を想像せ、口当たりは鮮やかな酸が柔らかく丸みのあるテクスチャーとバランスよくまとまります。キリッとした酸とフレッシュなミネラル感の余韻も魅力です。

■ 白：辛口 ■ 南アフリカ ウェスタンケープ産
■ シュナン・ブラン

¥6,800



11 イル・ブーモ マルヴァジーア ソーヴィニヨン

柑橘系果実とハーブの爽やかな香り、口の中にフレッシュかつフルーティな味わいが広がり、酸味とミネラルが豊かで、飲み飽きしません。前菜や魚介との相性は抜群です。

■ 白：辛口 ■ イタリア ブーリア産
■ マルヴァジーア・ピアンカ/ソーヴィニヨン・ブラン

¥3,500



13 フェウド・アランチョ インツォリア

白い花やミネラルの香り、レモンのようなキリッとした酸と、洋ナシやメロンを想わせる果実味が豊かで、夏野菜のような瑞々しさが素晴らしい白ワインです。

■ 白：辛口 ■ イタリア シチリア産
■ インツォリア

¥3,800



15 ル・ブラン

白桃や洋ナシ、白い花を連想させる華やかなアロマ。口いっぱいに広がる瑞々しい果実味と、まろやかな酸とミネラルのバランスが心地よい白ワインです。

■ 白：辛口 ■ フランス ラングドック&ルーション産
■ ヴィオニエ/ヴェルムンテン/ピノグリ/マカベオ/ソーヴィニヨン・ブラン/ロマンール

¥5,200



17 1924 ダブル・ゴールド バタリー シャルドネ

完熟した柑橘類や南国果実、リンゴの風味を持ち、クリーミーでフルボディな白ワイン。蜂蜜やバスタードコッチネも彷彿させる飲みごたえ抜群のシャルドネです。

■ 白：辛口 ■ アメリカ カリフォルニア産
■ シャルドネ

¥6,800



19 M3 シャルドネ

ショウ・アンド・スミスの顔とも言える白ワイン。白い花や丁華に熟した柑橘果実の風味と引き締まった酸。心地よい樽のニュアンスを持ちます。全てが繊細で抑制された美しいワインです。

■ 白：辛口 ■ オーストラリア アデレード・ヒルズ産
■ シャルドネ

¥11,000