

Red Wine

- ◆ **クロ・レオ** ¥19,000
Clos Leo (¥20,900)
フランス(ボルドー地方) / クロ・レオ / メルロー:80%、カベルネ・フラン:20%
シルキーなタンニンを伴う力強い味わいにエレガントな酸、熟成感が大人のワインを演出します。
- ◆ **グイダルベルト** ¥17,000
Tenuta San Guido Guidalberto (¥18,700)
イタリア(トスカナ地方) / テヌータ・サン・グイド / カベルネ・ソーヴィニヨン:60%、メルロー:40%
コンセプトは「早く飲めるサッシカイア」。引き締まった酸、ふくよかな旨みがたっぷり詰まったワインです。
- ◆ **ニューイ・サン・ジョルジュ** ¥15,000
Aurelian Verdet Nuits-Sanit-Georges (¥16,500)
フランス(ブルゴーニュ地方) / オレリアン・ヴェルデ / ピノ・ノワール:100%
素朴で柔らかいテクスチャーで、落ち着きのある果実感に控えめなタンニンが寄り添います。
- ◆ **ヘス シャーテイル・ランチス カベルネ・ソーヴィニヨン** ¥13,000
Hess Shirtail Ranches Cabernet Sauvignon (¥14,300)
アメリカ(カリフォルニア州) / ザ・ヘス・コレクション / カベルネ・ソーヴィニヨン:82%、プティ・シラー:11%、メルロー:3%、その他
熟した濃いタンニンでありながらエレガント。心地よい酸とタンニンのバランスが秀逸です。
- ◆ **ジー・バイ・ユリグサ・ルージュ** ¥10,000
Chateau Ginkgo G by Yurigusa Rouge (¥11,000)
フランス(カスティヨン・コート・ド・ボルドー) / シャトー・ジンコ / メルロー:95%、カベルネ・フラン:5%
ブドウを食べているような、ふくよかで心地よいアタックにまるやかなタンニンが口いっぱいに広がります。
- ◆ **マチュ・バレー・プティ・ウルス・ブラウン** ¥9,000
Matthieu Barret Petit Ours Brun (¥9,900)
フランス(コート・デュ・ローヌ地方) / ドメーヌ・デュ・クレ / シラー:100%
ラベルには造り手の分身的なプティウルス(小熊)がモデルに。存在感のあるタンニンに様々なエッセンスが感じられます。
- ◆ **ファツラ・モンテプルチアーノ・ダブルツツォ** ¥8,000
Fabulas Fara Montepulciano d'Abruzzo (¥8,800)
イタリア(アブルツォ州) / ファビュラス / モンテプルチアーノ:85%、その他:15%
その昔、樫の木を火柱に変え兵士を蹴散らしたという物語の一幕をラベルに起用しました。優しいタンニンが好印象の逸品です。
- ◆ **コノ サウス・アイランド ピノ・ノワール** ¥8,000
KONO South Island Pinot Noir (¥8,800)
ニュージーランド(サウスアイランド) / トフ / ピノ・ノワール:100%
2つの銘醸地のピノ・ノワールを絶妙にブレンドしたミディアムテイストのニュージーランドワインです。
- ◆ **アマトーレ・ロッソ・ヴェローナ** ¥7,000
Amatore Rosso Verona (¥7,700)
イタリア(ヴェネト州) / チェーロ・エ・テッラ / メルロー:85%、コルヴィーナ:15%
一部陰干しした糖度を高めたブドウから造られる、甘く濃厚な味わいが魅力。適度な渋みと十分なコクを持っています。
- ◆ **インドミタ グラン・レゼルバ** ¥6,000
Indomita Gran Reserva Cabernet Sauvignon (¥6,600)
チリ(マイボヴァレー) / インドミタ / カベルネ・ソーヴィニヨン:100%
全て手摘みの収穫で上質なブドウのみを使用したワンランク上のワインです。ボルドーの銘醸ワインにも匹敵する味わいです。

Glass Wine

- ◆ **おすすめグラスワイン(白、赤)** ¥1,200 ~
(¥1,320 ~)

Champagne

- ◆ フランク・ボンヴィル・エクストラ・ブリュット ¥13,000
(¥14,300)
Frank Bonville Extra Brut
アヴィズ / フランク・ボンヴィル / シャルドネ:100%
特級畑アヴィズのシャルドネを使用。ドサージュが極少のため、極辛口の繊細なシャンパーニュです。

Sparkling Wine

- ◆ テンタドール・デ・バコ オーガニック・ブリュット ¥5,000
(¥5,500)
Tentador de Baco Organic Brut
スペイン(カスティーリャ・ラ・マンチャ) / テンタドール・デ・バコ / アイレン:100%
ラ・マンチャ地方の農家が丁寧に育てた有機ブドウを100%使用。トロピカルフルーツのような香りが心地よい爽やかな味わいです。
- ◆ ガンチア・プロセッコ スプマンテ (ミニボトル/グラス2杯分) ¥1,500
(¥1,650)
Gancia Prosecco Spumante
イタリア(ヴェネト州) / ガンチア社 / グレーラ:100%
きめ細かい泡立ち、新鮮なリングを思わせるアロマティックな味わいが魅力です。

White Wine

- ◆ ドメーヌ・ジュリアン・ピノー・シュブスタンス ¥14,000
(¥15,400)
Dmaine Julien Pineau Substance
フランス(ロワール地方) / ドメーヌ・ジュリアン・ピノー / ソーヴィニヨン・ブラン:100%
樽とフードルで6ヶ月発酵後、15ヶ月シュールリー熟成させた、まさにグランヴァンの風格です。
- ◆ モントレー・シャルドネ ¥12,000
(¥13,200)
La Crema Montorey Chardonnay
アメリカ(カリフォルニア州) / ラ・クレマ / シャルドネ:100%
焼いたパイナップル、グァバなどどこかトロピカルな香り。豊かな酸味を伴ったフレッシュで爽やかなワインです。
- ◆ ラ・バスティッド ¥10,000
(¥11,000)
Olivier Riviere La Bastid
スペイン(ラ・リオハ州) / オリヴィエ・リヴィエール / ヴィウラ:80%、ガルナッチャブランコ:10%、マルヴァジア:10%
香ばしい麦わらやトロピカルフルーツの香り。じわじわと広がる旨みと溶け込む滑らかな酸。余韻長めの印象です。
- ◆ ジー・バイ・ユリグサ・ブラン ¥10,000
(¥11,000)
Chateau Ginkgo G by Yurigusa Rouge
フランス(グラヴ) / シャトー・ジスコ / ソーヴィニヨン・ブラン:60%、セミヨン:40%
ボルドー白ワインの銘醸地グラヴのワイナリーと提携して造られたワイン。柑橘系やマンゴーのような香りが口いっぱいに広がります。
- ◆ シャブリ ¥9,000
(¥9,900)
Simonnet Febvre Chabris
フランス(ブルゴーニュ地方) / シモネ・フェブル / シャルドネ:100%
瑞々しい花のようなアロマ。果実味とエレガントさが調和された味わいのワインです。
- ◆ ソアヴェ ¥8,000
(¥8,800)
Allegrini Soave
イタリア(ヴェネト州) / アレグリーニ / ガルガネガ:80%、シャルドネ:20%
フルーティな中にもミネラルとバランスがとれた、非常にフレッシュで香り高いワインです。
- ◆ ファビュラス・マルヴァジア ¥7,000
(¥7,700)
Fabulas Malvasia
イタリア(アブルッツォ州) / ファビュラス / マルヴァジア:85%、その他:15%
ラベルに描かれているのはプレアデス星団で、その中のマイア星を女神に仕立てた伝説を題材にしています。
- ◆ ピクプール・ド・ピネ ¥6,000
(¥6,600)
Domaine Azan Picpoul de Pinet
フランス(ラングドック地方) / ドメーヌ・アザン / ピクプール:100%
無農薬栽培で丁寧に育てたピクプール100%のワインです。キレの良い酸が全体をまとめます。