

## 店長のおすすめワイン

## RED WINE 赤ワイン

Robert Mondavi Cabernet Sauvignon

ロバートモンダヴィ カベルネソーヴィニオン

グラス 1,200円/デカンタ 5,500円/ボトル 7,000円

アメリカ:ナパヴァレー | カベルネソーヴィニオン種、マルベック種、プティシラー種

ワイン樽熟成のワインに、バーボン樽熟成のワインをブレンド。ソフトなタンニンと香ばしいオークの味わい。

Crozes Hermitage Rouge Premier Regard

クロゼエルミタージュ ルージュ プルミエルギャール

フランス:北ローヌ地方 | シラー種

グラス 1,500円/デカンタ 6,200円/ボトル 9,000円

ソムリエおすすめ。赤系果実やベリーのアロマ。ボリューム感と丸みがありほのかにバニラの味わいも感じられる。

Barolo

バローロ

グラス 1,800円/デカンタ 7,600円/ボトル 12,000円

イタリア:ピエモンテ州 | ネッピオーロ種

良質なピノワールを思わせるエレガントなバローロ。タンニンは上品かつ滑らか。スパイシーな余韻が長く続く。

## WHITE WINE 白ワイン

Robert Mondavi Chardonnay

ロバートモンダヴィ シャルドネ

グラス 1,200円/デカンタ 5,500円/ボトル 7,000円

アメリカ:ナパヴァレー | シャルドネ種

リッチでクリーミーな味わいと凝縮感。

Crozes Hermitage Blanc L'Exception

クロゼエルミタージュ ブラン レクセプション

グラス 1,500円/デカンタ 6,200円/ボトル 9,000円

フランス:北ローヌ地方 | マルサンヌ種、ルーサンヌ種

ソムリエおすすめ。鮮やかな色合い。ロースターモンドのニュアンス。フレッシュ感のあるワイン。

Pouilly-Fuisse

プイ フュイツェ

グラス 1,600円/デカンタ 6,500円/ボトル 9,500円

フランス:ブルゴーニュ地方 | シャルドネ種

輝きのある黄金色。ふくよかな果実味と、しっかりとしたミネラル感。バランスが良く、深いコクを伴った芳醇な味わい。

## SPARKLING WINE スパークリングワイン

Cremant d'Alsace Brut

クレマン ダルザス ブリュット

グラス 1,500円/ボトル 9,000円

フランス:アルザス地方 | シャルドネ種、ピノワール種、ピノフラン種

前菜との相性が完璧なフレッシュ&amp;フルーティなスパークリングワイン。シャンパンと同じ瓶内二次発酵。

## RED WINE 赤ワイン

## Robert Mondavi Cabernet Sauvignon

ロバートモンダヴィ カベルネソーヴィニヨン ————— 7,000円

アメリカ:ナパヴァレー | カベルネソーヴィニヨン種、マルベック種、プティシラー種  
ワイン樽熟成のワインに、バーボン樽熟成のワインをブレンド。ソフトなタンニンと香ばしいオークの味わい。

## Chateau Poitevin Rouge

シャトー ポワトヴァン ルージュ ————— 7,800円

フランス:ボルドー地方 | メルロー種、カベルネソーヴィニヨン種、プティヴェルド種  
アメリカンチェリーや赤い花の香り。口当たりやわらかでスパイシー、優しいタンニンが余韻に残る。

## Pinot Noir Alsace Evidence

エヴィダンス アルザス ピノワール ————— 8,000円

フランス:アルザス地方 | ピノワール種  
ピュアでいきいきとした口当り。熟した赤系果実やスパイスのアロマ。余韻には素晴らしいスパイスの風味が広がる。

## Au Bon Climat Pinot Noir

オー ボン クリマ ピノワール ————— 10,000円

アメリカ:サンタマリアヴァレー | ピノワール種  
熟した赤い果実の香りが心地よく、ベリー系の爽やかな酸味が感じられる。ブルゴーニュスタイルのエlegantなワイン。

## Tomi No Oka

登美の丘 ————— 11,000円

日本:山梨県 | メルロー種、カベルネフラン種、カベルネソーヴィニヨン種、プティヴェルド種  
口当たりはやわらかく、チョコレートを感じるふくよかな味わい。カシスなどを思わせる果実香と程よい樽香のバランス。

## Chianti Classico DOCG Gran Selezione

キャンティ クラシコ DOCG グランセレッツィオーネ ————— 11,000円

イタリア:トスカーナ州 | サンジョベーゼ種、メルロー種、シラー種  
グランセレッツィオーネは厳しい審査に合格したキャンティに与えられる最高の格付け。渋味も果実味も豊かな、芳醇な味わい。

## Barolo

バローロ ————— 12,000円

イタリア:ピエモンテ州 | ネッピオーロ種  
良質なピノワールを思わせるエレガントなバローロ。タンニンは上品かつ滑らか。スパイシーな余韻が長く続く。

## Kendall-Jackson Grand Reserve Cabernet Sauvignon

ケンダル ジャクソン グランド リザーヴ カベルネソーヴィニヨン ————— 13,000円

アメリカ:ソマカウンティ | カベルネソーヴィニヨン種、プティヴェルド種、カベルネフラン種、メルロー種、マルベック種  
滑らかで華やか、力強い果実味の上質な赤ワイン。

## Chateauneuf du Pape

シャトーヌフ デュ パプ ————— 13,000円

フランス:コート・デュ・ローヌ地方 | グルナッシュ種主体  
赤い果実を連想させる豊かなアロマ。余韻には微かにバニラのニュアンス。

## Gevrey Chambertin

ジュヴレ シャンベルタン ————— 17,000円

フランス:ブルゴーニュ地方 | ピノワール種  
赤系果実のアロマに、スパイスのニュアンスが加わった華やかな香り。きれいな酸味が感じられ力強く深みがある。

## Chateau Lagrange

シャトー ラグランジュ ————— 20,000円

フランス:ボルドー地方 サン・ジュリアン村 | カベルネソーヴィニヨン種主体  
やや深いルビーレッドの色調。黒系果実の濃密なアロマに、クローヴやシナモンなどのスパイスの香り。

## WHITE WINE 白ワイン

- Robert Mondavi Chardonnay**  
ロバートモンダヴィ シャルドネ 7,000円  
アメリカ:ナパヴァレー | シャルドネ種  
リッチでクリーミーな味わいと凝縮感。
- Fuefuki Koshu Gris de Gris**  
笛吹甲州 グリドグリ 8,000円  
日本:山梨県 | 甲州種  
甲州ブドウを赤ワイン的な造りの要素を入れ、バランスよくアサンブラージュしてできた白ワイン。
- Riesling Alsace Evidence**  
エヴィダンス アルザス リースリング 8,000円  
フランス:アルザス地方 | リースリング種  
エアフランス採用のワイナリーが造る個性的なリースリング。力強くありながらエレガントで酸のバランスが完璧。
- Chablis**  
シャブリ 8,800円  
フランス:ブルゴーニュ地方 | シャルドネ種  
澄んだ黄金色。花と樽の香りが広がる、上品で爽やかなキリリとした味わい。
- Pouilly-Fuisse**  
プイ フェイツェ 9,500円  
フランス:ブルゴーニュ地方 | シャルドネ種  
輝きのある黄金色。ふくよかな果実味と、しっかりとしたミネラル感。バランスが良く、深いコクを伴った芳醇な味わい。
- Au Bon Climat Chardonnay**  
オー ボン クリマ シャルドネ 11,000円  
アメリカ:サンタマリアヴァレー | シャルドネ種  
魅惑的な香り長く印象的なフィニッシュを感じる、美しくエレガントな味わい。

## SPARKLING WINE スパークリングワイン

- Cremant d'Alsace Brut**  
クレマン ダルザス ブリュット 9,000円  
フランス:アルザス地方 | シャルドネ種、ピノワール種、ピノフラン種  
前菜との相性が完璧なフレッシュ&フルーティなスパークリングワイン。シャンパンと同じ瓶内二次発酵。
- Franciacorta Brut Prima Cuvee**  
フランチャコルタ ブリュット プリマキュヴェ 10,000円  
イタリア:ロンバルディア州 | シャルドネ種主体  
モンテロッサ社が造る絶品スパークリング。エレガントな口当たり、華やかな香りと深みのある味わい。
- Moet & Chandon Imperial Brut**  
モエ エ シャンドン アンペリアル ブリュット 15,000円  
フランス:シャンパーニュ地方 | ピノワール種、シャルドネ種、ピノムニエ種  
芳醇な果実味を程よい酸味が包み込み、フレッシュさと熟成感が調和している。
- Veuve Clicquot Yellow Label Brut**  
ヴーヴ クリコ イエローラベル ブリュット 16,000円  
フランス:シャンパーニュ地方 | ピノワール種、シャルドネ種、ピノムニエ種  
輝きのあるイエローゴールド。白桃やプリオッシュの華やかな香り。ドライでフレッシュな味わい。