

ワ

イン - 親しみやすいワインを様々な価格帯でセレクトしました - We chose a friendly wine

オーパス・ワン -

【品種】カベルネ・ソーヴィニオン カベルネ・フラン メルロ プティ・ヴェルド マルヴェック
 オーパス・ワンは、2人の巨匠が夢見たコラボレーションで誕生した、すべてのワイン愛好家垂涎のプレミアムワイン。
 ￥80,000
 (税込88,000円)

オーヴァチャー -

【品種】カベルネ・ソーヴィニオン カベルネ・フラン メルロ プティ・ヴェルド マルヴェック
 オーパス・ワンのセカンドラベル。マルチヴィンテージで作られているのが特徴で、オーパス・ワンより親しみやすく、赤果実の凝縮した旨味が詰まった滑らかな味わいです。
 ￥60,000
 (税込66,000円)

シャサーニュ・モンラッシェ - Louis Jadot Chassagne Montrachet Rouge - France Bourgogne

【品種】ピノ・ノワール
 深い色をしており、キルシュまたはチェリー、カシスの香りと言ったクラシックな香りがします。味わいは力強く、コクがあります。
 ￥13,000
 (税込14,300円)

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール - Joseph Faiveley Bourgogne Pinot Noir - France Bourgogne

【品種】ピノ・ノワール
 輝きのある美しいルビー色。ラズベリーや赤スグリなど、赤い果実を思わせる典型的なブルゴーニュ・ピノ・ノワールのアロマ。親しみやすいのでピノ・ノワール飲み始めた方にオススメしたい1本。
 ￥9,000
 (税込9,900円)

ロッソ・ディ・モンタルチーノ - Pian delle Querci Rosso di Montalcino - Italy Toscana

【品種】サンジョヴェーゼ・グロッソ
 サンジョヴェーゼ・グロッソはサンジョヴェーゼより粒が大きく皮が厚いためコクのあるフルボディなワインができます。澄んだルビー色。クローブや甘草のアロマが特徴的。香り、風味、味わい共に非常にバランスの取れたワインです。
 ￥8,000
 (税込8,800円)

コート・デュ・ローヌ - E.Guigal Cotes du Rhone Rouge - France Rhone

【品種】シラー グルナッシュ ムールヴェードル
 ロース北部の生産者らしく、このベーシックなコート・デュ・ローヌもシラー主体で仕上げられており、1年半もの間、大樽にて熟成してからリリースされます。深いアロマと味わいには、飲むたびに驚かされます。合わせるお料理も和食から洋食まで幅が広く、食卓を華やかに演出してくれます。
 ￥6,500
 (税込7,150円)
 (ハーフ)
 ￥4,000
 (税込4,400円)

シャトー・ムーラン・イケム - Ch.Moulin Eyquem - France Bordeaux

【品種】メルロ カベルネ・ソーヴィニオン カベルネ・フラン マルヴェック
 このシャトーの畑は、コート・ド・ブル地方で最も古いブドウ畑のひとつ。しっかりとしたタンニンで構成され、複雑で熟したフルーツの風味が感じられる、途方もなくお買い得なワイン。
 ￥5,000
 (税込5,500円)

ワ

イン - 親しみやすいワインを様々な価格帯でセレクトしました - We chose a friendly wine

シャサーニュ・モンラッシェ - *Olivier Leflaive Chassagne Montrachet Blanc* - France Bourgogne

【品種】シャルドネ

ピュリニー・モンラッシェ最高の造り手の一人。濃密なアロマとリッチな果実味を備えた、村名クラスとは思えないクオリティを誇る1本。白桃や洋ナシなど、まろやかで水々しいフルーツを連想させるアロマ。口に含むと、コクのある味わいにウツトリ。クリーンでクセがなくシンプルに美味しさが伝わってきます。

¥13,000
(税込14,300円)

サンセール - *Sancerre Blanc Chateau de Fontaine Audon* - France Loire

【品種】ソーヴィニオン・ブラン

テラ・ヴィティス認定畑のブドウを使用しています。シレックス土壌の栽培です。森の若葉や柑橘の香り、エキゾチックフルーツやシトラスのニュアンスです。フレッシュでバランスの良い味わいをお楽しみください。

¥7,500
(税込8,250円)

ドメヌ ジャン コレ シャブリ - *Le Domaine Collet Chablis* - France Bourgogne

【品種】シャルドネ

シャブリの特徴をストレートに表現。白い花の香り、シトラス系のフルーツ香、爽やかな酸味、一見クリーンでフルーティなイメージだが、ミネラル分がベースとなっていることはアフターテイストでずしんと感じられる。

¥6,500
(税込7,150円)
(ハーフ)
¥4,000
(税込4,400円)

ミュスカデレ ボネブラン ボネ ユトー

- *Muscadet Les Bonnets Blancs Bonnet-Huteau* - France Loire

【品種】ミュスカデ

片麻岩でできたテロワールを自然に表現しており、フルーティーで表情豊かなワインで、素晴らしいしなやかさと多くの魅力を兼ね備えています。淡いクリーム色、レモンライムなどの柑橘の香り、キレのある酸とふっくらとした果実感がボディを構成し塩気がアフターのアクセントとして彩ります。

¥5,500
(税込6,050円)

ドメヌ・ド・モンラベッシュ - *Dom. de Montrabech Viognier* - France Languedoc

【品種】ヴィオニエ

シャルドネなどとは一線を画した、蜂蜜、ライチ、あるいはみ干しぶどうや干し草のような枯れた甘い香りがします。糖度は高くアルコールも13.5度と白にしては非常に高いです。酸味や甘みのバランスがよく、さっと口に香りが広がります。キリッと冷してお召し上がりください。

¥4,500
(税込4,950円)

モエ・エ・シャンドン アンペリアル - *Moët & Chandon Imperial* - France Champagne

【品種】ピノ・ノワール シャルドネ ピノ・ムニエ

世界各国で開催されるイベントなどにおいて、多くの祝福のシーンを飾るモエ・エ・シャンドン。こちらは、誕生以来150年以上に渡りメゾン代表するシャンパーニュとして愛好家を魅了し続けるシャンパーニュ。芳醇な果実味を程良い酸味が包み込み、フレッシュさと熟成感が調和。幅広い料理を引き立てます。

¥14,000
(税込15,400円)
(ハーフ)
¥9,000
(税込9,900円)

スカッコ スプマンテ スパークリングワイン - *Scacco Spumante Brut* - Italy Emilia-Romagna

【品種】シャルドネ オルトルゴ

柔らかな圧搾、低温発酵、そして6ヶ月間の慎重な圧力タンク内での熟成を経て生まれました。その結果、繊細でフルーティな香りが特徴のワインが完成しました。豪華な味わいと上品な泡立ちを提供します。シャンパンのような贅沢な体験を求める方に最適です。ディナーパーティーや特別なイベントにぴったりの一本です。

¥4,500
(税込4,950円)

ハウスワイン (赤・白) もございます。別ページをご覧ください。