

- スパークリングワイン -

全て税込価格

1/4タイプ 辛口 カヴァ	『セグラヴェューダス・ブリュットレセルバ クォーター』 (マカベオ、チャレッロ、パレリャーダ/スペイン ベネデス)	繊細でしっかりしたコクのある味わい。柑橘類、トロピカルフルーツや花の香り。飲み切りサイズが丁度良い。高いコストパフォーマンスを誇るカバ。	¥1,600
辛口	『クストザ・スパ マンテ・エクストラ・ドライイル・ヴァイカリアート』 (シャルドネ60%、ガルガネガ40%/イタリア ヴェネト)	グレープフルーツや洋梨などの果実香にナッツのニュアンス。細かな泡とともに柑橘系の果実味や繊細で柔らかい酸味が広がります。	¥3,300
やや甘口 カヴァ	『ロベル セミ セコ』 (チャレッロ、マカベオ、パレリャーダ/スペイン ベネデス)	熟成による深く心地良いアロマに、白い花のニュアンス。ハチミツや熟したリンゴを感じさせるフレッシュで柔らかくバランスのとれた上品な甘口のカヴァ。	¥3,800
辛口 カヴァ	『ロベル・ブリュット・レセルバ』 (マカベオ、チャレッロ、パレリャーダ/スペイン ベネデス)	上品な舌触りを持つ、やや辛口のカヴァ。金色に輝く麦わら色に豊富な小粒の泡が爽快。柑橘系の酸味にスツキリほろ苦い後口。チーズと一緒にどうぞ。	¥3,800
1/2タイプ 辛口 カヴァ	『トレジョ・ブリュット・ナツレ ハーフ』 (マカベオ、チャレッロ、パレリャーダ/スペイン ベネデス)	葡萄は、丁寧に各品種の最適な熟成度に合わせて手摘みされた上質のカヴァ。50か月以上の熟成に由来する複雑で細やかな泡、切れ味のある味わい。	¥4,700
ロゼ 辛口 カヴァ	『ロベジャ ロゼ ブリュット レセルバ』 (ガルナッチャ、モナストレル/スペイン ベネデス)	瓶内にて2年間二次醱酵。輝くチェリー色でアメリカンチェリーなどの果実を感じるアロマ。上品な舌触りと、独特の甘さを持つ。バランスのとれた味わい。	¥5,200
辛口	『シャンパーニュ シャピュイ ブリュット・トラディション』 (シャルドネ50% ピノ・ノワール25% ピノ・ムニエ25%/フランス シャンパーニュ)	上品な泡に、フルーティーな果実香や白い花、蜂蜜、プリオッシュの香り。フレッシュなアタックと、エレガントな酸やミネラルを併せ持ったシャルドネ主体のシャンパーニュ。	¥7,300

- 白ワイン -

全て税込価格

ライト	『ルナ ネグラ ブランコ』 (ヴェルデホ100%/スペイン ラ・マンチャ)	パイナップルやピーチのトロピカルフルーツのアロマ。酸味は心地良く柔らかな飲み口ながら芯のある万能白ワイン。	¥2,800
やや辛口	『マンテル ブランコ ヴェルデホ』 (ヴェルデホ100%/スペイン ルエダ)	キレのいい酸とバランスの取れた果実味があり、熟したパイナップルのニュアンスも感じられる。しっかりめのストラクチャーはアヒージョや魚介のフリット等に最適。	¥3,800
やや辛口	『シャトーマルス・甲州・オランジュ・グリ』 (甲州100%/日本 山梨)	クリアなオレンジ色が美しい、軽めのオレンジワイン。洋梨や白桃のような果実味と、ごく軽いタンニンを感じさせるほろ苦い余韻が心地良い。オレンジワイン入門用として、とても飲みやすい1本。	¥4,400
辛口	『マンテル ソーヴィニオン ブラン』 (ソーヴィニオン・ブラン100%/スペイン ルエダ)	豊かな果実味と柑橘の香り。澁刺(はつらつ)とした酸と"らしい"青さが特徴的なグイグイ飲めるスッキリ系。	¥4,700
やや辛口	『ヴァイン・イン・フレイム・シャルドネ』 (シャルドネ100%/ルーマニア デアルマーレ)	力強いトロピカルフルーツの香りに、厚みのある果実感。心地良い酸としっかりとした樽感も備えるハイコストパフォーマンスワイン。ルーマニアワイン、恐るべし!!	¥4,700
やや辛口	『コレテ・サンダルダ ソアヴェ』 (ガルガネガ80% トッレピアーノ20%/イタリア ヴェネト)	豊富な石灰質を含む土壌から造られるイタリアを代表する白ワイン"ソアヴェ"。柑橘系果実や爽やかなハーブの香りに、土壌由来のミネラルとソアヴェ独特の心地良い苦み。	¥4,700
魚介類におすすめ やや辛口	『ピオンタ アルバリーニョ』 (アルバリーニョ100%/スペイン リアスバイシャス)	熟したリンゴや白桃を思わせる香りがあり、みずみずしくフレッシュな印象。アルバリーニョらしいミネラルも感じられ、魚介料理なら何でも来いの懐の深さ👏	¥5,000
辛口	『リースリング・グラニ』 (リースリング100%/フランス アルザス)	柑橘系の果実や白い花、フレッシュな林檎や洋ナシの果実味が口中に広がり、リースリングらしい綺麗な酸と硬質なミネラルを持ったピオワイン。	¥5,100
辛口	『ファン デ オロ』 (シャルドネ100%/スペイン リベラ・デル・ドゥエロ)	スペインでは珍しいシャルドネ100%。ドバイの7つ星ホテルで取り扱われる高品質な白ワイン。グレープフルーツを思わせる柑橘系の香りと、スモーキーな樽の熟成香が素晴らしい。	¥5,200
女性におすすめ 甘口	『モスカート デ オチョア』 (モスカテル・グラノ・メヌード100%/スペイン ナヴァーラ)	5.5%の低アルコール。飲み手を選ばない優しい甘口の微発砲。マスカットや白いバラの香りに、熟した果実、柑橘のニュアンス。食前酒には勿論、デザートのお供にも最適。	¥5,200
辛口	『シャブリ・ヴィエイユ・ヴィーニュ』 (シャルドネ100%/フランス ブルゴーニュ)	白桃などの果実香に軽いトーストのニュアンス。綺麗なミネラルとふくよかな果実味が余韻まで長く残ります。しっかりめのストラクチャーと、スッキリとした後味を併せ持つ秀逸シャブリ。	¥6,000

- 赤ワイン -

全て税込価格

ライト	<p>『ロロン・エ・フィス シラー』 (シラー 100%/フランス ペイ・ドック)</p>	<p>甘い黒色果実の香り。黒胡椒や鉄、革などの香りも。細かいタンニン、しっとりとしたブルーなどの果実味と円やかな酸味。</p>	¥3,000
ライト	<p>『ビエンベピード バカ』 (テンブラニーリョ・メルロー/スペイン リベラ デル ケイス)</p>	<p>濃いブラックチェリー色。トーストやスモークウッド、ベリーの香り。生き生きとした酸味にしっかりめのタンニン。新樽の力強い風味を生かした牛肉に合う赤ワイン。</p>	¥3,100
女性スタッフ オススメ ライト	<p>『コディセ ティント』 (テンブラニーリョ100%/スペイン ラ・マンチャ)</p>	<p>良く熟した赤い果実、カカオや葉巻のようなスモーキーな香り。果実の凝縮感と酸味と渋味のバランスが良く余韻まで滑らかな飲み口を楽しめます。</p>	¥3,300
ライト	<p>『ボンサレット』 (モナストレレ100%/スペイン ヴァレンシア)</p>	<p>青い果実のアロマ。さらっとした口当たりによりアメリカンチェリーを思わせる酸味。軽いミントの清涼感に控えめなタンニンが2杯目をそそります。</p>	¥3,800
フル	<p>『グランマエストロ プリミティーヴォ・ディ・マンドゥーリア』 (プリミティーヴォ100%/イタリア プーリア)</p>	<p>黒すぐりやプラムジャムの香りに、ココアやバナラのニュアンス。特徴的なスパイスの風味も。柔らかい甘みを持った、濃くて旨い南イタリアを代表するワイン。</p>	¥4,100
シェフお気に入り ミディアム	<p>『ラヤ』 (ガルナッチャ・ティントレラ 30% モナストレレ 30%/スペイン アルマンサ)</p>	<p>口当たりはフレッシュで、タンニンはまだ若々しい。スペインでは女性らしいイメージを持つ木葉の絵柄をラベルに。</p>	¥4,300
ミディアム	<p>『パレス バルタ マス エレーナ』 (メルロー53% カベルネソーヴィニオン30% カベルネフラン17%/スペイン ペネデス)</p>	<p>ヨーロッパやアメリカ等で醸造の経験を積んだ人物で女性ならではの繊細な感性でワインを生み出す。</p>	¥4,600
ミディアム	<p>『ヴァイン・イン・フレイム・カベルネ・ソーヴィニオン』 (カベルネソーヴィニオン100%/ルーマニア デアルマーレ)</p>	<p>ラズベリーやチェリーの香りに少しスモーキーな樽香。心地よい酸にブラックチェリーやプラムの優しい果実味。程良いストラクチャーを感じさせる余韻。</p>	¥4,700
ミディアム	<p>『ロマニコ』 (ティンタ デ トロ100%/スペイン トロ)</p>	<p>強すぎない抽出により「可憐さ」や「奥ゆかしさ」を引き出した。優しい果実味と酸の中に樽由来のスモーキーさを備えたバランスの良いエレガントなワイン。</p>	¥4,900
フル	<p>『ラ ヴーリュ テチュ ボルドー シューペリユール』 (メルロー85% カベルネフラン15%/フランス ボルドー)</p>	<p>ハーブの香りに豊富な果実味、ミネラル、細やかなタンニンがバランスよく広がる、重厚ながらも優しいエレガントな味わい。</p>	¥5,200
フル	<p>『ペルタリンガ アンダーカバー シラーズ』 (シラーズ 100%/オーストラリア マクラーレン ヴァレー)</p>	<p>近年人気の高いオーストラリアのシラーズ。プラムやダークベリー香り、ダークチョコレートやココアのニュアンス。</p>	¥5,900
ミディアム	<p>『ソラネラ』 (ゲト100% カベルネ・ソーヴィニオン20% ガルナッチャ・ティントレラ15%/スペイン イエクラ)</p>	<p>味わいに重たさやたくましさはほとんど感じられず、代わりにクリーンなバランスの見事に圧倒される一品。</p>	¥6,200
ミディアム	<p>『モンテラポーニ キャンティ・クラッシコ』 (サンジョベーゼ95% カナイオーロ5%/イタリア トスカーナ)</p>	<p>すみれやグリーンパッパー、ラズベリーの香りが感じられ、石灰質土壌を表すミネラル感がフレッシュな果実味と調和した、華やかな一本。</p>	¥6,300
ミディアム	<p>『フローラン・ガローデ ブルゴーニュ ピノ ノワール』 (ピノ・ノワール 100%/フランス ブルゴーニュ)</p>	<p>ACブルゴーニュとしてはタンニンもやや多めの為、満足感のあるストラクチャーが生み出されたコストパフォーマンスの高いピノ・ノワール。</p>	¥7,200
ミディアム	<p>『シエラ カンタブリア グランレセルバ '08』 (テンブラニーリョ 100%/スペイン リオハ)</p>	<p>アメリカンバリックにて24ヶ月熟成。黒系果実に加え、樽の香ばしい香りや熟成に由来する草の香り。凝縮感がありエレガントかつリッチな味わい、余韻にまで長く続きます。</p>	¥8,600
店長おすすめ フル	<p>『シエラ カンタブリア コレクション プリバーダ '15』 (テンブラニーリョ 100%/スペイン リオハ)</p>	<p>「モダンと伝統の融合」をコンセプトに、通常の発酵したワインとマセラシオンカルボニックで発酵したワインをブレンド。革の香りに、鉄や鉛のニュアンス、滑らかなタンニンを持った力強い本格的な1本。</p>	¥9,400

- プレミアムワイン -

- スパークリングワイン -

全て税込価格

辛口	『ゼーヴ クリコ ボンサルダン プリュット』 (ピノ・ノワール55%、ピノ・ムニエ15%、シャルドネ30%)	「力強さ」「繊細さ」の、二つの相反する特徴がうまく調和、完璧なバランスを保っている。	¥14,100
----	--	--	---------

- 白ワイン -

やや辛口	『セニョーリオ デ ソブラル '17』 (アルバリニョ100%/スペイン)	スペインの最高の白ワイン種で造られ、酸味も豊富でバランスの取れたワイン。	¥6,100
------	---	--------------------------------------	--------

やや甘口	『グラモナ ジェサミ'16』 (ミスカ・ダレトンドリー、ソグ・イオン・ブラ、ミスカ・ド・ジョティオン/スペイン)	ジャスミンの花束のような芳香。ぶどうそのものの美味しさが感じられる。	¥6,200
------	--	------------------------------------	--------

辛口	『ヴィーニャス・デ・ガイン・ブランコ'11』 (ヴィウラ100%/スペイン)	新樽24ヶ月熟成。スペインワインの最高峰と言っても過言ではない。	¥6,200
----	--	----------------------------------	--------

辛口	『オルガンサ'16』 (ヴィウラ55%マルバジア24%ガ・ナツチャ19%コ21%/スペイン)	新樽に14ヶ月熟成。数少ない高級なりオハの白ワイン。	¥6,800
----	--	----------------------------	--------

辛口	『グアイニャ・アラ・ブランコ・フェルメンタード・エン・バリカ』 (ヴィウラ100%/スペイン・リオハ)	「王のブドウ畑」の名を持つスペイン王室御用産ワイン。パイナップルやリンゴのフルーツのアロマに柑橘の引き締まった酸。白コショウにオーク樽発酵からくるバニラやヘーゼルナッツのニュアンス。フレッシュで親しみやすい味わいながら、繊細な一面を持つハイレベルな白ワイン。	¥6,800
----	---	---	--------

辛口	『カンボ アレグレ'16』 (ヴェルデホ100%/スペイン)	フレッシュ&フルーティ。穏やかで酸味を兼ね備えたワイン。	¥7,400
----	--	------------------------------	--------

辛口	『クロティド・ダ・グエンヌ・シャブリ・ラン・クリュ・ブランソ'14』 (シャルドネ100%/フランス ブルゴーニュ)	テロワールを尊重したピオロジック栽培を行う。キンメリジャンの泥灰岩土壌由来の硬質なミネラルに加え、柑橘系果実やブランソ特有の白い花の香り。まろやかな酸と優しいミネラルが口中にバランス良く広がります。	¥15,300
----	--	---	---------

- 赤ワイン -

フル	『エル プンティード '13』 (テンブラニョ 100%/スペイン)	過去5年間でたった19本のみが獲得した「田崎信也セレクション超ベストワイン」。黒い果実、カカオ、なめし皮や鉄を思わせるミネラルのアロマ。	¥11,300
----	--	--	---------

フル	『サンタクルス デ アルタス '06』 (ガルナツチャ100%/スペイン)	ナバラ地方の伝統的品種ガルナツチャによる新しいワイン。	¥11,600
----	---	-----------------------------	---------

フル	『バルデジネス'11』 (テンブラニョ 100%/スペイン)	ロバート・パーカーが選ぶ世界の極上ワイン掲載！強いタンニンとパワフルなバランス。	¥11,700
----	--	--	---------

フル	『ロダ '12』 (テンブラニョ90%以上・ガルナツチャ&グラシアノ/スペイン)	徹底したぶどうの樹の選別と木製の発酵樽を使用、凝縮感の強いリオハワイン。	¥12,900
----	--	--------------------------------------	---------

フル	『オデュール・コカール ジュヴレ・シャンペルタン'17』 (ピノノワール 100%/フランス ブルゴーニュ)	ワイン造りは「畑仕事全て」を信念とし、醸造は極めてシンプル。良質な葡萄の持つ力を最大限生かした非常にバランスの良い味わい。力強いタンニンにスパイシーさも垣間見せる、ポテンシャルの高い1本。	¥14,000
----	--	--	---------

フル	『マウロ '15』 (ティント フィノ 90% シラー 10%/スペイン)	凝縮したフルーツの風味に樽香が心地良く香る。しっかりとしたボリュームとエレガントさを感じる。	¥14,800
----	---	--	---------

フル	『サンロマン '13』 (ティンタ デ トロ 100%/スペイン)	「マリアノガリシア氏が手掛ける」葡萄の畑からボトリングまできめ細かなケア。	¥14,800
----	---	---------------------------------------	---------

フル	『スキアヴェンツァ パローロ・ブラボー'15』 (ネッピオーロ 100%/イタリア ピエモンテ)	ルビーがかったガーネット色。スミレやベリーの花の香り。発酵後6ヶ月間セメントタンクで休ませてからステンレスタンクで樽熟成する伝統製法を守る。フレッシュ感を残しつつ、ボリューム感がありストラクチャーのしっかりしたパローロ。	¥15,300
----	--	--	---------

フル	『アアルト'13』 (ティント フィノ 100%/スペイン)	スペインを代表する「マリアノ ガリシア氏」が樹齢45~100年のティントフィノ種のみで造るワイン。徹底的な葡萄の選別は勿論、醸造、熟成、ブレンドまでこだわり抜いた味わいです。	¥16,500
----	--	---	---------

フル	『バルネッロ・ディ・モンタルチーノ ヴィニエティ・デル・ヴァルサナ'13』 (サンジョヴェーゼ・グロッソ 100%/イタリア トスカーナ)	葡萄の生命力を最大限に引き出すために有機栽培を実践し、完熟した葡萄のみを収穫。スラヴォニアンオーク樽にて5ヶ月熟成。凝縮感のある黒色果実香に、完璧に熟した滑らかなタンニン。果実味、ミネラル、酸のバランスが秀逸な1本をトスカーナより。	¥21,400
----	---	--	---------