

WINE LIST



ワインリスト

【スパークリングワイン】

◆クラフトスパークリング（メルシャン/日本）

ボトルのみ：1650円（500ml：シャンパングラス4杯程度）
白ワインとビールホップのコラボレーションによる爽やかなスパークリング
ワイン。アルコール度数8度と抑え目の新しいトレンドのアルコール。
ランチのお供に最適なちょっと小ぶりの500mlサイズ



◆オペラ・ブリュット（Opéra Brut）

グラスのみ：800円
フレッシュでキレのある飲み口が魅力の本格的スパークリングワイン。



【カヴァ（スペインのスパークリングワイン）】

◆グラン・リベンサ ブリュット・ナチュレ ヴィンテージ （GRAN LIVENZA BRUT NATURE VINTAGE）

ボトル：3000円
このカヴァはタンク内に炭酸ガスを充填させたスパークリングワインではなく、
生きた酵母を瓶詰めして瓶内二次発酵させた本格的カヴァです。
ニューヨークタイムズ、ワシントンポスト紙などの評価において3年以上連続
してカヴァのトップ10に選ばれ続けています。



【白ワイン】

◆シャルドネ（ジョセフ・ロッシュ/フランス）

グラス：550円 ボトル：2900円
フランスブルゴーニュの白ワインの定番品種。
ゴールドの色調で熟した果実の香りも高い気品溢れたワイン。
果実の味わいと酸味のバランスに優れた白ワインの代表格



◆ソーヴィニヨン・ブラン（ブラン・ド・カマルサック/フランス）

グラス：700円 ボトル：3600円
シャルドネと並ぶ葡萄品種。
より辛口でかつ葡萄の芳醇な香りを楽しめるボルドー産の重厚な白ワイン。
（わずかに微炭酸的なピリッとした鋭さも併せ持ったワイン）



※その時々により入手したワインは都度「おすすめワイン」リストで
ご案内させていただきます。

*価格はすべて税込です/ Tax-included

WINE LIST



ワインリスト

【赤ワイン】

◆ピノ・ノワール (ラブ・ロイ/フランス)

グラス：600円 ボトル：3100円

ブルゴーニュのミディアムボディの代表格。透明感のあるルビー色でタンニンの少ない、滑らかな味わいのワイン。
「穏やかな赤ワインが飲みたい」時にぴったり



◆ジョセフ・ロッシェ カベルネ・ソーヴィニヨン (フランス)

グラス：550円 ボトル：2900円

フルボディに近いミディアムボディ。
カベルネ・ソーヴィニオンは醸造法によりフルボディにもミディアムボディにもなりますが、こちらはミディアムボディに仕上げたワインで、ピノ・ノワールよりキリッとした味覚の、少しフルボディに近い位置付け



◆シャトー・クロノー・ルージュ2019 メルロー (フランス)

グラス：800円 ボトル：4100円

ボルドー産のオーガニックワイン
ボルドーワインに相応しいタンニンの強さの中にメルロー独特のまろやかさを併せ持った一品になります。メルローはカベルネ・ソーヴィニオンの強いタンニン、渋みを抑えるために配合されることの多い品種ですが、このワインはメルロー100%で、各種コンクールで「毎日飲んでも飽きないバランスの良いワイン」との評価を受けています。



◆ラ・フォルジュ・エステイト カベルネ・ソーヴィニヨン (フランス)

グラス：720円 ボトル：3800円

フルボディの重厚感。ボルドーの南のラングドック地方の生産。
100%カベルネ・ソーヴィニオンをオーク樽で熟成させ、
芳醇な味わいを持った重厚でしっかりとしたワイン
このワイナリーは毎年コンクールで高い評価を得ています。
ワインらしいワインとして非常にコスパに優れた製品だと思えます。



※その時々により入手したワインは都度「おすすめワイン」リストでご案内させていただきます。

*価格はすべて税込です/ Tax-included