

[シャンパン]

1万円以下で本格シャンパン！！

◆シャンパン

レオン・ノロア

キュヴェレゼルヴァブリュット

ピノ・ノワール60%、ピノ・ムニエ20%、
シャルドネ20%

ボトル：9800円



ピノ・ノワールを
主体としたフレッ
シュな口当たりの
高級シャンパンで
食前酒に最適

[スパークリングワイン]

アルザス地方のスパークリング

◆オルシュヴィレール

クレマン ダルザス

ブリュット (フランス アルザス)

ボトルのみ：4900円

このスパークリングはタンク内
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、シャンパ
ンと同様に生きた酵母を瓶詰めし
て15ヶ月の瓶内二次発酵させた本
格的スパークリングです。

クレマン ダルザスはフランスの
アルザス地方で生産されるスパーク
リングワインの総称です。



Cafe Bar



リヒト

Lichte

[カヴァ] コスパ最高！ (スペインのスパークリング ワイン)

◆マルケス・デ・ジェリーダ

ボトルのみ：4100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。

瓶内二次発酵36ヶ月熟成の製品
でコスパに優れた一品。
林檎の香りに似たフレッシュな切
れ味の辛口カヴァ



[ノンフィルターワイン]

赤：ピノ・ノワール

白：アリゴテ

(フランス ブルゴーニュ)

ボトル：7700円

ワインは醸造、発酵間に搾汁した果実汁に含まれる果肉などの澱（おり）で濁っています。

一般的にこれに卵白を加えて攪拌し卵白が不純物を吸着して沈んで、その上澄みを製品化します。

これをフィルタリングといいます。

フィルタリングすればするほど透き通った美しいワインに仕上がりますが、逆に風味やコクなどが損なわれてしまいます。

このワインはフィルタリングをしない生産量わずか1400本でこれまで日本に入ったことのない希少なノンフィルターワインです。



Cafe Bar  リヒト

Licht

【白ワイン】 優等生白ワイン

◆ラ・フォルジュ・エステイト シャルドネ (フランス ラングドック)

ボトル：4200円 グラス：800円

フランス南部の地中海に面した土地
ラングドックの日差しを浴びて育っ
たシャルドネ

フランスワインらしくないデザイン
のボトルですが、優しくふくよか
な味は特筆ものです。



【白ワイン】 切れ味良し！

◆ソーヴィニヨン ドメーヌ デュ クレレ ソーヴィニヨン・ブラン (フランス ナント)

ボトル：3900円 グラス：750円

シャルドネと並ぶ葡萄品種。
ブルターニュの南、ボルドーの
北にあるロワール地方のナント
にあるドメーヌで栽培された
ソーヴィニヨンブラン
グレープフルーツやレモンを
思わせる香りの白ワイン



Cafe Bar



Lichte

[白ワイン] 辛口一番！！

■テュルクハイム リースリング 2019

(フランス アルザス)

ボトル：¥4300 グラス：800円

ドイツとの国境に近いアルザス
で醸造されたワイン
リースリングはドイツワイン
の主流の品種です。
辛口リースリングのお手本とも
言うべきワインで、リースリング
の素晴らしさを教えてくれる上品
な味わいです。



[白ワイン] ドイツワインの雰囲気

■ウルフベルジュ シルヴァネール 2019

(フランス アルザス)

ボトル：¥3900 グラス：750円

上のリースリングと同様にドイツワイン
でよく用いられる品種のシルヴァ
ネール。

上品なほんのり甘口でドイツワイン
の風情をお楽しみください。



Cafe Bar



リヒト

Licht

【赤ワイン】 元戦闘機乗りの店長イチオシ！

◆紅の豚(天地人) 2020

メルロー、シラズ、カベルネフラン
(フランス ブルゴーニュ)
ボトル：4900円 グラス：900円

店長が2022年4月に東京の神楽坂の店
で出会った素晴らしい赤ワインです。

日本人醸造家の仲田晃司氏
が2000年にブルゴーニュに開い
たワイナリー「ル・デュモン」
漫画「神の雫」第9巻に取り
上げられた著名なワイナリー
とスタジオジブリがコラボし
たスペシャルボトルです。
香りと味わいのバランスが絶妙
な逸品。



【赤ワイン】フレッシュな ミディアムボディ

◆天地人Pinot Noir ブルゴーニュピノ・ノワール

ボトル：4600円 グラス：850円

「紅の豚」を醸造した仲田晃司さん
が手がけたピノ・ノワール
ピノ独特の酸味の中にまろやかで
ふくよかな香りの素晴らしいミディ
アム・ボディのワイン



Cafe Bar



Licht

【赤ワイン】 大人の味

◆ラ・フォルジュ・エステイト 2020 カベルネ・ソーヴィニヨン (フランス ランドッグ)

ボトル：3800円 グラス：700円

フランス南部の地中海に面した
ランドッグ地方の生産。

100%カベルネ・ソーヴィニヨンを
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
りとしたフルボディの赤ワ
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おり、
ワインらしいワインとして
非常にコスパに優れた製品
です。



カラフェで1/2ボトル分

- ◆スパークリングワイン以外は
カラフェでハーフボトル分 (375ml)
をお出しできます。

Cafe Bar



Licht