

グラスワイン by the glass of white wine 【白ワイン】

◆シャルドネ 2022

Chardonnay Languedoc

(フランス ラングドック)

グラス：¥770

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

◆シャブリ 2020 Chablis

(フランス シャブリ地区)

グラス：¥900

北緯48度（サハリンと同じ）という北国で採れる
シャルドネ品種
すっきりしたフルーティーで上品な白ワイン

◆リースリング 2021

Riesling Australia

(オーストラリア)

グラス：¥800

リースリングはドイツワインによく使われる品
種で、このワインは冷涼な気候が特徴の西オー
ストラリア州南部のグレートサザンで収穫され
たリースリングで、果実の新鮮さを追及して表
現したフレッシュな白ワイン

◆シルヴァネール 2019

Sylvanaire Alsace

(フランス アルザス)

グラス：¥750

ドイツワインでよく用いられる品種のシルヴァ
ネール。

ドイツとの国境沿いのアルザスで収穫されたシ
ルヴァネールを用いた上品なほんのり甘口でド
イツワインの風情

Bistro Cafe



Licht

* 価格はすべて税込み/ Tax included

スパークリングワイン

Sparkling wine

◆ヴーヴ・デ・ヴェルネ

Veuve du Vernay Brut (フランス)

グラス：¥900 (200ml)

グラスワイン by the glass of red wine [赤ワイン]

◆ピノ・ノワール pinot noir burgundy

(フランス ブルゴーニュ)

グラス：¥780

フランスで最もポピュラーなミディアムボディの酸味溢れるワイン

透き通った赤がフレッシュさを感じさせます

◆紅の豚 Porco Rosso(Mainly Merlot) Languedoc

(フランス ラングドック)

グラス：¥950

フランスで著名なワインの作り手の中田晃司氏が醸造してスタジोजブリとコラボしたラベルを貼った赤ワイン

メルロー50%、カベルネフラン25%、シラー25%の香り豊かなコスパの良いワイン

◆カベルネ・ソーヴィニヨン

cabernet sauvignon Languedoc

(フランス ラングドック)

グラス：¥700

フルボディのしっかりした赤ワインです。

通常はカベルネ・ソーヴィニヨン100%ではタンニンが強く渋いために製品にしにくい面がありますが、地中海寄りの温暖なラングドックの気候で採れた芳醇な味わいをどうぞ

Bistro Cafe



Licht

* 価格はすべて税込み/ Tax included

[シャンパン] Champagne

◆シャンパン

レオン・ノロア. Champagne

Leon Launols

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：¥12800



ピノ・ノワールを
主体としたフレッ
シュな口当たりと
重厚さを兼ね備え
た食前酒に最適の
シャンパン

[スパークリングワイン]

アルザス地方のスパークリング

◆ウルフベルジュ

クレマン ダルザス Clement d'Alsace

ブリュット (フランス アルザス)

ボトル：¥5400

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ワイン

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

(クレマン・ド・アルザス)



Bistro Cafe



Licht

* 価格はすべて税込み/ Tax included

[カヴァ] spanish cava (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：¥4500

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]

Unfiltered white wine

白：アリゴテ **Aligote**
(フランス ブルゴーニュ)

ボトル：¥7700

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。



Bistro Cafe



Lichte

* 価格はすべて税込み/ Tax included

ボトルワイン bottle white wine 【白ワイン】

◆モンテ ド トネール

シャブリ **プルミエ クリュ**

2021 Chablis **Premier Cru**

(フランス シャブリ地区)

ボトル：¥16800

グラン・クリュ（特級畑）に匹敵するプルミエ・クリュ（1級畑）の「モン・ド・トネール」は、グラン・クリュのブランショと谷をはさんでスラン川の右岸にあります。

リンゴや桃など果実とミントの豊かなアロマ、ドライなミネラルと塩分を含んだ果実の味わいが調和して心地よい余韻が続きます。



◆トゥーレーヌ ソーヴィニヨン

2022

SAUVION LES EGLANTINES
TOURAINE SAUVIGNON

loire

(フランス ロワール)

ボトル：¥5500

ソーヴィニヨン・ブラン100%フレッシュ&フルーティで微かな植物っぽさを感じさせ、非常に丸みがありバランスに優れた飲み心地の良い仕上がりです。



◆スペシャルワイン special wine

(赤、白、泡) (Red, White, sparkling)

シェフが選んだこだわりのワイン

Special wine selected by the chef

時価 Market price

Bistro Cafe



Licht

* 価格はすべて税込み/ Tax included

ボトルワイン

【赤ワイン】

◆フィリップ・シェロン ブルゴーニュピノ・ノワール

2018

DOMAINE PHILIPPE CHERON
BOURGOGNE PINOT NOIR

ボトル：¥12800



フィリップ・シェロンの手掛けるクラシックなスタイルの赤ワイン。ブルゴーニュクラスながらクリュレベルのワインと同じ手法で熟成されています。

◆アンドレ リュルトン シャトー クリュゾール ルージュ 2019

ANDRE LURTON
CHATEAU DE CRUZEAU Rouge

ボトル：¥8200



17世紀からの名門シャトーによる力強くも調和したアロマ、きめ細やかなタンニンと豊かな風味があるカベルネ・ソーヴィニヨン主体のフルボディ

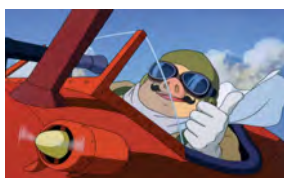
◆紅の豚(天地人) 2019

メルロー、シラーズ、カベルネフラン
(フランス ラングドック)

Languedoc Maison Lou Dumont
Mainly Merlot

ボトル：¥5400

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」とスタジオジブリがコラボしたスペシャルボトルで香りと味わいのバランスが絶妙なミディアムボディのワイン。



Bistro Cafe



リカ

Lichte

* 価格はすべて税込み/ Tax included