

## Recommend Wine List

### BUBBLE

#### **Santero Black Brut <Italy>** ¥3,300-

サンテロ ブラック ブリュット

Glera Chardonnay Pinota Bianco グレーラ シャルドネ ピノ ビアンコ

レモンのような爽快感と強い泡立ちが魅力です。

#### **Talayon Brut <Spain>** ¥4,100-

タラジョン ブリュット

Chardonnay シャルドネ

シャンパーニュと同じ製法から生まれたスパークリングワイン。上質な味わいです。

#### **Balbinot Prosecco Spumante <Italy>** ¥4,500-

バルビノット プロセッコ スプマンテ

Glera Verdiso グレーラ ヴィルディーゾ

フルーティなアロマで、豊かな果実味と酸味をお楽しみいただけます。

#### **Three Pillars The Gourmet Red Cuvee <Australia>** ¥4,600-

スリーピラーズ ザ グルメ レッド キュヴェ

Syrah Petit Verdot シラー プティヴェルド

世界でも希少な黒葡萄からうまれたスパークリング！ジューシーさとキレが魅力です。

#### **N.V. Taltani T Series Brut <Australia>** ¥6,200-

タルターニ Tシリーズ ブリュット NV

Chardonnay Pinot Noir Pinot Meunier シャルドネ ピノノワール ピノムニエ

瓶内二次発酵という伝統的な製法で丁寧に造られ、コスパ最強スパークリングワインです。

#### **Rotari Brut <Trentino-Alto Adige>** ¥6,300-

ロータリ ブリュット

Chardonnay シャルドネ

シャンパーニュと同じ製法できめ細かで豊かな泡立ち。上品な仕上がりです。

## Recommend Wine List

---

### **Simonnet Febvre Cremant de Bourgogne Rose <France> ¥7,800-**

シモネ・フェブル クレマン・ド・ブルゴーニュ ロゼ

Pinot Noir ピノワール

赤い果実の香りが豊かに感じられます。アペリティフにも、フルーツと合わせても◎

### **Quartet Anderson Valley Brut <America> ¥11,000-**

カルテット・アンダーソン・ヴァレー・ブリュット

Chardonnay Pinot Noir シャルドネ ピノワール

リッチな味わいとシャープな酸が感じられ、エレガントな仕上がりです。

### **Veuve Clicquot <Champagne> ¥15,800-**

ヴーヴ クリコ

Pinot Noir Chardonnay Pinot Meunier ピノワール シャルドネ ピノムニエ

果実の柔らかな甘みが口全体に広がり、すっきりとした余韻が後味を締めます。

## recommend Wine List

### WHITE

#### **Tokaji Furmint Dry <Hungary>** **¥3,300-**

トカイ フルミント ドライ

Furmint Muskotaly フルミント ムシュコタイ

温度の変化とともに密柑のような芳醇な味わいに。

#### **San Marco Orvieto Classico <Italy>** **¥3,300-**

サンマルコ オルビエート クラシコ

Trebbiano Toscano CaneioBianco Verduzzo トレbbiアーノ トスカーノ カナイオーロ ピアンコ ヴェルドゥッツ

程よいボディで食事全般にもってこい。

#### **Navona Trebbiano d'Abruzzo <Italy>** **¥3,300-**

ナヴォナ トレbbiアーノ ダブルツツォ

Trebbiano トレbbiアーノ

果実味・コク・酸味、三拍子そろった白ワイン。

#### **Feudo Arancio Inzolia <Italy>** **¥3,300-**

フェウド アランチョ インツォリア

Inzolia インツォリア

レモンのような酸味とリンゴのような豊かな果実味。香り華やかな辛口です。

#### **Cune Rioja Monopole <Spain>** **¥3,500-**

クネ リオハ モノポール

Macabeo マカベオ

青リンゴや柑橘の香りで幅広いタイプのお料理を引き立ててくれる味わいです。

#### **Il Pumo Sauvignon Malvasia <Italy>** **¥3,500-**

イルプーモ ソーヴィニヨン マルヴァジーア

Sauvignon Blanc Malvasia Bianca ソーヴィニヨン ブラン マルヴァジーア ピアンカ

魚介と相性抜群の白！フレッシュな酸味とたっぷりの果実味。

## recommend Wine List

### WHITE

#### **Melini EST!EST!!EST!!!Di Montefiascone <Italy>** **¥4,100-**

メリーニ エスト!エスト!!エスト!!!ディ モンテフィアスコーネ  
Trebiano Malvasia Roussette トレブビアーノ マルバジーアルーセット  
ライトな辛口であっさりした食事と合います。

#### **Casa Relvass Art Terra Curtimenta <Portugal>** **¥4,500-**

カザ レウヴァス アートテッラ クルティメンタ  
Antao de Vas Arinto アンタオンヴァス アリント  
密柑やミントの風味、果実味、ミネラルのバランスが秀逸なワイン。

#### **Villadoria Gavi di Gavi <Italy>** **¥5,500-**

ヴィッラドリア ガヴィ ディ ガヴィ  
Cortese コルテーゼ  
魚介料理との相性に優れた味わいです。

#### **Valle D'aosta Pinot Gris <Italy>** **¥5,500-**

ヴァッレ ダオスタ ピノ グリ  
Pinot Gris ピノグリ  
黄金色でボリュームのある辛口白ワインです。

#### **Chateau de Castelnau Picpoul de Pinet <France>** **¥6,000-**

シャトー ド カステルノー ピクプールド ピネ  
Picpoul ピクプールド  
ライチや花のニュアンスが感じられ、魚介料理との相性は抜群◎

#### **Muscadet Sevre et Maine Vieilles Vignes <France>** **¥6,200-**

ミュスカデ セーヴル エ メーヌ ヴィエイユ ヴィーニュ  
Muscadet ミュスカデ  
辛口ながらも丸みがあり、フレッシュさと後味は他にない味わいです。

## recommend Wine List

### WHITE

#### **Akiu Winery Chardonnay** 〈Japan〉 **¥6,500-**

秋保ワイナリー シャルドネ

Chardonnay シャルドネ

低温発酵でシャルドネの味わいを残し、さわやかな香りが印象に残る白ワイン。

#### **Stonehorse Chardonnay** 〈Australia〉 **¥6,600-**

ストーンホース シャルドネ

Chardonnay シャルドネ

果実味主体のしっかりとした骨格と程よくきれいな酸味が魅力です。

#### **Pine Ridge Vineyards Chenin Blanc Viognier** 〈America〉 **¥6,600-**

パインリッジ ヴィンヤーズ シュナンブラン ヴィオニエ

Chenin Blanc Viognier シュナンブラン ヴィオニエ

メロンや白桃を思わせる軽やかな口当たりが特徴です。

#### **Vintner's Reserve Chardonnay** 〈America〉 **¥7,700-**

ヴィンターズ リザーヴ シャルドネ

Chardonnay シャルドネ

バニラやバターを思わせるリッチな味わいが魅力。

## Recommend Wine List

### Red

#### **Corte Viola Lambrusco <Italy>** **¥3,300-**

コルテ ヴィオラ ランブルスコ

Lambrusco ランブルスコ

微発砲の赤ワイン。果実味たっぷりの中甘口ワイン。

#### **Moncaro Marche Sangiovese <Italy>** **¥3,300-**

モンカロ マルケ サンジョヴェーゼ

Sangiovese Montepulciano サンジョヴェーゼ モンテプルチアーノ

さっぱりとチャーミングな味わいです。

#### **Castelli di Severino Puglia Rosso <Italy>** **¥3,500-**

カステッリ ディ セヴェリーノ プーリア ロッソ

Cabernet Sauvignon Sangiovese カベルネソーヴィニヨン サンジョヴェーゼ

口当たり滑らかで柔らかいタンニンが特徴です。お肉料理、チーズにピッタリ。

#### **Torre Vento Nero di Troia <Italy>** **¥3,600-**

トルレ ヴェント ネーロ ディ トロイア

Nero di Troia ネーロ ディ トロイア

フレッシュな果実味が感じられるミディアムボディのワインです。

#### **Stimson Estate Cellars Merlot <America>** **¥4,400-**

スティムソン エステート セラーズ メルロー

Merlot メルロー

チェリーのニュアンスとバニラやオークの香りが調和した親しみやすい味わいです。

#### **Borgo Scopeto Rosso Toscana <Italy>** **¥4,400-**

ボルゴ スコペート ロッソ トスカーナ

Sangiovese Cabernet Sauvignon Merlot サンジョヴェーゼ カベルネソーヴィニヨン メルロー

マイルドで親しみやすい味わいです。

## Recommend Wine List

### Red

#### **Boatshed Bay Marlborough Pinot Noir** 〈Newzealand〉 **¥5,000-**

ボートジェットベイ マールボロ ピノ ノワール

Pinot Noir ピノ ノワール

落ち着いた質感と控えめなタンニンの中にスパイシーさを感じられる味わいです。

#### **Melrot Rubicone IGP Biologico** 〈Italy〉 **¥6,100-**

メルロー ルビコーネ オーガニック

Merlot メルロー

タンニンと果実味は凝縮感があり、濃厚で滑らかな口当たりのワイン。

#### **Torres Altos Ibericos Crianza** 〈Spain〉 **¥6,100-**

トレス アルトス イベリコス クリアンサ

Tempranillo サンジョヴェーゼ テンブランーリョ

黒系果実の凝縮感と煮詰めたジャムのような優しい甘みのある味わいです。

#### **Provinco Sidereus Toscana Rosso** 〈Italy〉 **¥6,600-**

トスカーナ シデレウス トスカーナ ロッソ

Sangiovese Merlot Cabernet Sauvignon サンジョヴェーゼ メルロー カベルネソーヴィニオン

甘い果実香とスパイスの複雑な香り、口あたりはソフトで滑らかです。

#### **2020 Errazuriz MAX Pinot Noir** 〈Chile〉 **¥7,700-**

エラスリス マックス ピノノワール 2020

Pinot Noir ピノノワール

果実味の香りが広がり、きめ細やかなタンニンが溶け込んだ味わいです。

#### **Bourgogne Hautes Cotes de Beaune** 〈France〉 **¥7,700-**

ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ

Pinot Noir ピノノワール

野イチゴやサクランボを想わせる華やかな香りと酸味が魅力です。

## Recommend Wine List

### Red

#### **Ryomi Winery Muscat Bailey A 〈Japan〉** **¥7,700-**

了美ワイナリー マスカット ベーリーA

Muscat Bailey A マスカットベリーA

トマトソースや煮詰めたバルサミコ酢、ピッツアマルゲリータともびったりです。

#### **Vintner's Reserve Cabernet Sauvignon 〈America〉** **¥8,800-**

ヴィントナーズ リザーヴ カベルネソーヴィニヨン

Cabernet Sauvignon Others カベルネソーヴィニヨン その他

まろやかなタンニンと芳醇な果実味、豊かなアロマが楽しめます。

#### **Villadoria Barolo 〈Italy〉** **¥11,500-**

ヴィツラドリア バローロ

Nebbiolo ネッビオーロ

ネッビオーロらしいタンニンと酸味がバランス良くまとまりのある味わいです。

※消費税を含んだ総額表示です。

※仕入れの状況により、メニューに変更がある場合がございます。