

# Spumante ~スパークリング~

○Asti Spumante アスティ・スパマンテ <MARTINI> (HF) ¥2,200  
 イタリア・ピエモンテ州 (F) ¥3,800  
 モスカート・ピアンコ100%

マスカットのようなジューシーな甘口。食前酒やデザート時にも。



○Prosecco di Conegliano プロセッコ <CARPENE MALVOLTI> (HF) ¥3,800  
 イタリア・ヴェネト州 (F) ¥5,800  
 プロセッコ100%

優しい柑橘系の香り・フレッシュな泡・魚介のフルーツなどと相性抜群



○Rose Carpeno Brut ロゼ カルペネ・ブリュット <CARPENE MALVOLTI> ¥5,000  
 イタリア・ヴェネト州  
 ピノ・ネロ85% ラボーツ15%

辛口のロゼスパークリング・チャームングなベリーの香り・切れの良い酸



○ROTARI Brut "Talent" ロータリ・ブリュット <Cantina Rotari> ¥5,800  
 イタリア・トレンティーノ・アルトアディジェ州  
 シャルドネ100%

シャンパーニュと同じ製法で作られた辛口。イタリアを代表する逸品。



○Poilvert Jacques Champagne ポワルヴェール ジャック シャンパーニュ ¥8,000  
 フランス・シャンパーニュ地方  
 ピノ・ノワール30%・ピノ・ムニエ50% シャルドネ20%

350年の老舗ワイナリー・飲み口はマイルドだがしっかりとしたコクと複雑味



# Vino Bianco ~白ワイン~

比較的軽め・お料理の前半にピッタリのタイプ

○TERRANOBLE Vinyard Selection Sauvignon Blanc テラノブレ **¥3,000**  
チリ

ソーヴィニヨンブラン100%

後味すっきり&爽やかな、コストパフォーマンス抜群の一本



○Caldora Chardonnay カルドーラ <Caldora> **¥4,000**  
イタリア・アブルッツォ州

シャルドネ100%

シャルドネの瑞々しいアロマ、上品な木樽のニュアンス  
料理ともさらりと合わせられます



○Villa Angera Chardonnay ヴィラ・アンジェラ <Velenosi> **¥5,000**  
イタリア・マルケ州

シャルドネ100%

実が熟す8月真っ盛りに収穫されたシャルドネ  
なんども繰り返し良い葡萄のみを選んで収穫  
フルーティーでバランスのとれた味わい



○甲州セミスイト <シャトー酒折> **¥4,000**  
日本・山梨県甲府市

甲州100%

ほんのり上品な甘口。ジューシーな果実味。  
新鮮な魚介の前菜や葉野菜に合わせて。



○Rubaiyat 甲州 Sur Lie ルバイヤート甲州 <丸藤葡萄酒工業> **¥5,000**  
日本・山梨県勝沼市

甲州100%

爽やかな酸味にほのかな苦みが心地よい。  
ドライな口当たり、天然鯛の塩釜焼きに合わせて・・・



記載の料金とは別に消費税を頂戴しています

ディナー時はサービス料10%頂戴しております

○Soave Classico ソアヴェ・クラシコ <Pieropan>  
 イタリア・ヴェネト州

(HF) ¥3,800  
 (F) ¥5,800

ガルガーネガ85% トレッピアーノ・ディ・ソアーヴェ15%

ソアヴェNo.1生産者ピエロパン。果実味とミネラル、酸味バランスの素晴らしい一品。  
 飲み疲れない優しい味わい。

軽口				重口
シャープ				フルーティ



○Chablis La Pierrelee シャブリ <La Chablisienne>  
 フランス・シャブリ地区

(HF) ¥4,000  
 (F) ¥7,000

シャルドネ100%

シャブリ全体の約1/4の生産量を誇る生産者協同組合  
 シャブリらしいシャープな酸味とミネラル感

軽口				重口
シャープ				フルーティ



記載の料金とは別に消費税を頂戴しています  
 デイナー時はサービス料10%頂戴しております

コクがあり、まろやか、飲みごたえのあるタイプ

○Cycnus Pigato シクヌス ピガート <Poggio dei Gorleri>  
イタリア・リグーリア州

¥7,000

ピガート100%

エキゾチックフルーツや黄色い花の香り。芳醇なボリューム感  
オイル系・クリーム系パスタや魚介とご一緒に・・・



○Chateau Mont Perat Blanc シャトーモンペラブラン  
フランス・ボルドー・メドック地区

¥7,500

ソーヴィニヨンブラン60% セミヨン30% ミュスカデル10%

しっかりとした酸を持ちながら、パワフルな果実味を持つ  
余韻には心地よい苦みもあり様々な料理を引き立てます



○Lama dei Corvi ラーマ デイ コルヴィ <Rivera>  
イタリア・プーリア州

¥8,000

シャルドネ100%

岩の多い”ラーマ デイ コルヴィ”という丘陵地にある畑。  
熟したアプリコットの香り、凝縮感がありフルーティでみずみずしい  
と同時に芳醇で深い香り、バランスが良い



記載の料金とは別に消費税を頂戴しています  
ディナー時はサービス料10%頂戴しております

個性豊かな香りや味わいを持つタイプ

○Cameleon Selection カメレオン セレクション <Domaine Bousquet> ¥4,000

アルゼンチン・メンドウーサ

トロンテス50% シャルドネ50%

アロマティックな葡萄で人気のあるアルゼンチンのトロンテス。トロンテスの持つパイナップルやパパイヤのトロピカルな香りをシャルドネがバランスよく引き締め料理に合わせやすい。



○Anselmi San Vincenzo アンセルミ・サンヴィンチェンツォ <Anselmi> ¥6,000

イタリア・ソアヴェ州

ガルガーネガ80% シャルドネ15% トレッピアーノ・ディ・ソアヴェ5%

”ソアヴェを名乗らない最高峰のソアヴェ”

パイナップルや黄桃などトロピカルで明るく豊かな香り。切れの良い酸とミネラル感がフレッシュさを引き出します。



○Re Manfredi Basilicata Bianco マンフレディ <Re Manfredi> ¥6,000

イタリア・バジリカータ州

ミュラートウルガウ トラミネール・アロマティコ(ゲヴェルトトラミネール)

トロピカルフルーツの華やかな香りとエキゾチックなスパイスのニュアンス

適度なボリュームもあり魚だけではなく鶏肉などの白身のお肉にもぴったりです



記載の料金とは別に消費税を頂戴しています

ディナー時はサービス料10%頂戴しております

## Vino Rosso ~赤ワイン~

比較的に軽め、飲みやすく渋みの少ないタイプ

○マスカット ベリーA 樽熟成 <シャトー酒折> ¥5,500

日本・山梨県

マスカットベリー 100%

フレッシュなベリーの香りとジューシーな果実味

ただ軽いのではなく木樽からくるバニラの香りもほんのり加わりスムーズな口当たり。

軽口	■	■	■	■	重口
渋み少ない	■	■	■	■	かなり渋い
シャープ	■	■	■	■	フルーティ



料理に合わせやすいバランスの良いミディアムボディ(果実味編)

○Monica di Sardegna モニカ <Pala> ¥5,000

イタリア・サルデーニャ州

モニカ100%

サルデーニャ州の土着品種モニカ

渋みが少なく、フレッシュな果実味と酸味

火の通った魚料理にも合わせられます

軽口	■	■	■	■	重口
渋み少ない	■	■	■	■	かなり渋い
シャープ	■	■	■	■	フルーティ



○Salice Salentino サリーチェ <Poggio le Volpi> (HF) ¥2,800

イタリア・プーリア州

ネグロアマーロ80% マルヴァジアネーラ20%

大樽とステンレスタンクで2年熟成させるという贅沢な造り

南イタリアらしいまろやかな果実味と適度なボリューム感

(F) ¥4,500

軽口	■	■	■	■	重口
渋み少ない	■	■	■	■	かなり渋い
シャープ	■	■	■	■	フルーティ



○Valpolicella Classico ヴァルポリチェッラ <Luigi Righetti> (HF) ¥3,000

イタリア・ヴェネト州

コルヴィーナ・ヴェロネーゼ ロンディネッラ モリナーラ

凝縮した果実味をもつ高級ワイン”アマローネ”を熟成させた樽を使用。

果実味たっぷりですらにコクも味わえる逸品に

(F) ¥5,500

軽口	■	■	■	■	重口
渋み少ない	■	■	■	■	かなり渋い
シャープ	■	■	■	■	フルーティ



記載の料金とは別に消費税を頂戴しています

ディナー時はサービス料10%頂戴しております

料理に合わせやすいバランスの良いミディアムボディ(酸味編)

OD'Echo デコ  
イタリア・トスカーナ州

<Leopoldo I di Toscana>

¥4,000

カベルネソーヴィニヨン70% メルロ30%

ワイン名の「デコ」=「エコー」、響き合うという意味

カベルネ種とメルロ種が奏でるボルドースタイル

程よい渋みとフレッシュな酸味のバランスが良い



軽口				重口
渋み少ない				かなり渋い
シャープ				フルーティ

OMongrana Maremma モングラーナ <Querciabella>

¥7,000

イタリア・トスカーナ州

サンジョベーゼ50% メルロ25% カベルネソーヴィニヨン25%

サンジョベーゼの上品な酸味とメルローの果実味がバランスの良い逸品

程よい凝縮感があり、幅広く料理に合わせられます



軽口				重口
渋み少ない				かなり渋い
シャープ				フルーティ

OBrolio Chianti Classico キャンティクラシコ<Barone Ricasoli>

(HF) ¥4,000

イタリア・トスカーナ州

サンジョベーゼ80% メルロー15% カベルネソーヴィニヨン5%

キャンティの基盤を築き上げた1000年以上の歴史を持つ生産者

抜群の安定感、決して濃すぎず柔らかな飲み心地



(F) ¥7,000

軽口				重口
渋み少ない				かなり渋い
シャープ				フルーティ

OEtna Rosso エトナロッソ

<Setteporte>

¥7,000

イタリア・シチリア州

ネレッロ・マスカレーゼ97% ネレッロ・カップッチョ3%

濃厚なルビー色。赤いフルーツや野生のベリーを連想させるニュアンス。

調和がとれていてエレガント。長く続く余韻が心地よい。



軽口				重口
渋み少ない				かなり渋い
シャープ				フルーティ

記載の料金とは別に消費税を頂戴しています

ディナー時はサービス料10%頂戴しております

○Chateau Roque le Mayn 2011 シャトーロックルメイン ¥7,000  
 フランス・ボルドー・コート ド カスティヨン

メルロー75% カベルネソーヴィニヨン20% マルベック5%

まだ若いボルドーワイン。凝縮した黒い果実の甘みと滑らかなタンニンがバランス良い。  
 暑い季節には少し冷やし気味でも美味しく飲めます。

軽口	■	■	■	■	重口
渋み少ない	■	■	■	■	かなり渋い
シャープ	■	■	■	■	フルーティ



### しっかりとした骨格を持つフルボディ(果実味編)

○Tator Primitivo Salento プリミティーヴォ <Poggio le Volpi> ¥7,000

イタリア・プーリア州

プリミティーヴォ100%

ジャムやドライイチジクなどの赤い果実の熟した香り  
 シナモンなどの甘くスパイシーな香りが魅力的です

軽口	■	■	■	■	重口
渋み少ない	■	■	■	■	かなり渋い
シャープ	■	■	■	■	フルーティ



○Baccarossa バッカロッサ <Poggio le Volpi> ¥8,000

イタリア・ラツィオ州

ネーロブオーノ100%

ラツィオ州の土着品種100%

森の果実・甘いスパイス・チョコレート  
 イタリアの太陽をたっぷり浴びてできた逸品

軽口	■	■	■	■	重口
渋み少ない	■	■	■	■	かなり渋い
シャープ	■	■	■	■	フルーティ



### しっかりとした骨格を持つフルボディ(酸味編)

○Venegattu Della Casa ヴェネガッツ <Loredan Gasparini> ¥7,000

イタリア・ヴェネト州

カベルネソーヴィニヨン65% カベルネ・フラン20% メルロ10% マルベック5%

1年以上の樽熟成からさらに瓶熟成を経て、ヘーゼルナッツやバラなどの  
 豊潤な香りと複雑味 柔らかさも併せもったフルボディ

軽口	■	■	■	■	重口
渋み少ない	■	■	■	■	かなり渋い
シャープ	■	■	■	■	フルーティ



記載の料金とは別に消費税を頂戴しています

ディナー時はサービス料10%頂戴しております



○*Capo di Stato* カーポ ディ スタート <Loredan Gasparini>  
 イタリア・ヴェネト州

¥10,000

カベルネソーヴィニヨン65% カベルネ・フラン20% メルロ10% マルベック5%  
 カーポ ディ スタートとは”top of the state(国の一番)”の意味  
 公式晩餐会でこのワインを飲み感銘を受けた仏大統領ド・ゴール氏より授かった名  
 畑の中でももっとも樹齢の高い、日当たりのよい葡萄のみで造られた特別な逸品

軽口					重口
渋み少ない					かなり渋い
シャープ					フルーティ



○*Bolgheri Rosso* ボルゲリ・ロッソ <Barone Ricasoli>  
 イタリア・トスカーナ州

¥8,000

カベルネソーヴィニヨン メルロ プティヴェルド カベルネフラン  
 キャンティクラシコの名門が手掛けたボルドーブレンド。  
 果実の心地よい甘みが上品な酸味と一体化し、ずっと飲み続けられそうな味わい。  
 エレガントな逸品。

軽口					重口
渋み少ない					かなり渋い
シャープ					フルーティ



○*Barolo* バローロ <Fratelli Giacosa>  
 イタリア・ピエモンテ州

(HF) ¥5,500  
 (F) ¥10,000

ネッビオーロ100%  
 バラのような優美でエレガントな香り  
 辛口でフルボディ、滑らかな味わい

軽口					重口
渋み少ない					かなり渋い
シャープ					フルーティ

