

Spumante ~スパークリング~



○**Rotari Brut Rose** ロータリ・ブリュット ロゼ

¥6,000

イタリア・トレンティーノ・アルトアディジェ州

ピノ・ノワール75% シャルドネ15%

辛口のロゼスパークリング・チャーミングなベリーの香り・切れの良いフレッシュな酸



○**ROTARI Brut Cuvee28** ロータリ ブリュット クヴェエ28

¥6,500

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%

通常よりも長い期間（28か月）瓶内熟成されるワンランク上のキュヴェ。

リッチな味わいとフレッシュな酸のバランスが絶妙。



○**Franciacorta "Emozione" 2010** フランチャコルタ エモツィオネ

¥10,000

イタリア・ロンバルディア州

シャルドネ80% ピノネロ10% ピノビアンコ10%

自社畑100%のフランチャコルタとして、栽培から瓶詰めまで全て自らの手で行う。

毎年レストランの予約のみで完売する造り手。

全て単一ヴィンテージという徹底ぶり。適度な酸味とミネラル感・複雑味。

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~

料理に合わせやすいバランスの良いミディアムボディ

○Piancarda Rosso Conero Garofol ロッソコーネロ <Garofoli>

イタリア・プーリア州

モンテプルチアーノ100%

洗練された重厚感

ルビーレッド色が印象的なドライな口当たり

お肉料理全般と合わせられます

(HF) ¥3,000

(F) ¥5,000

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>

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さらにコクも味わえる逸品に

(HF) ¥3,000

(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



OD'Echo デコ

<Leopoldo I di Toscana>

¥4,000

イタリア・トスカーナ州

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



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

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

(HF) ¥4,000

(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



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

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

○Costasera Amarone 2010 コスタセラ アマローネ <MASI> ¥13,000
 イタリア・ヴェネト州

コルヴィーナ70% ロンディネツラ25% モリナーラ5%
 熟したチェリー、ジャムを思わせる濃厚な香り、チョコレートのニュアンス。
 力強さと優雅さを兼ね備えたワイン。余韻が非常に長い。



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
 デイナー時はサービス料10%頂戴しております

しっかりとした骨格を持つフルボディ(酸味編)

○*Capo di Stato* カーポ ディ スタート <Loredan Gasparini> ¥10,000
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%
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> ¥8,000
イタリア・トスカーナ州

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> (HF) ¥5,500
イタリア・ピエモンテ州 (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



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 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

OTERRANOBLE Vinyard Selection Sauvignon Blanc テラノブレ チリ ¥3,000

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



OCaldora Chardonnay カルドーラ <Caldora>

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



¥4,000

OVilla Angera Chardonnay ヴィラ・アンジェラ <Velenosi>

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



¥5,000

Osoave Classico ソアヴェ・クラシコ <Pieropan>

イタリア・ヴェネト州

ガルガーネガ85% トレヴィアーノ・ディ・ソアヴェ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。



(HF) ¥3,800

(F) ¥5,800

OChablis La Pierrelee シャブリ <La Chablisienne>

フランス・シャブリ地区

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



(HF) ¥4,000

(F) ¥7,000

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

○Castelli del Duca カステッリ デル ドゥーカ ビアンコ
イタリア・エミリアロマーニャ州

¥4,500

オルトウルゴ90% ソーヴィニヨン10%

フレッシュ&フルーティなエミリアロマーニャの白。華やかな香り、柑橘系の香りを想わすスッキリとした味わい。ほのかに残る苦みが料理を引き立てます。

軽口					重口
シャープ					フルーティ



○Chateau Mont Perat Blanc シャトーモンペラブラン

¥7,500

フランス・ボルドー・メドック地区

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

軽口					重口
シャープ					フルーティ



個性豊かな香りや味わいを持つタイプ

○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。

軽口					重口
シャープ					フルーティ



○Vie di Romans Chardonnay2014 ヴィエディロマンス

¥9,500

イタリア・フリウリヴェネツィア・ジューリア

シャルドネ100%

北イタリアの巨匠が作り出す最高の白。

バニラ・バターの香りに完熟フルーツの香り。芳醇な果実味とエレガントな酸味。

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
ディナー時はサービス料10%頂戴しております

