

# ワインメニュー

## 赤

### ◆ トスカーナ・ロッソ

イタリア / ミディアムボディ 4400円  
ルビーレッドやベリーを思わせるフレッシュなアロマが広がる口当たりに程よいボディ。スムーズなタンニンが特徴。

### ◆ シャトー セル・メジャン

フランス / ミディアムボディ 3000円  
凝縮した果実感があり、まろやかで厚みのある口当たり。程よい酸味と柔らかいタンニンが特徴。

### ◆ モンテプルチアーノ・ダブルツォ

イタリア / フルボディ 4800円  
濃い赤色で、かすかに甘さを感じる力強さと、熟成のたくましさ、しなやかさ、滑らかさも兼ね備えた日本向け特別醸造。

### ◆ シャトー・ラネッサン

フランス / フルボディ 10000円  
外観は濃いガーネット。チェリーやプラムのアロマ、筋肉質なストラクチャーながらも滑らかな口当たりが魅力。優美な余韻が続きます。

### ◆ シャトー モントルドン

フランス / ミディアムボディ 4400円  
カシスのような黒系果実、スミレの花やスパイシーな香り、酸とタンニンのバランスが素晴らしい。

### ◆ ピエモンテ・バルベーラ

イタリア / ミディアムボディ 4000円  
濃い赤色、しっかりとしていながらフレッシュな果実味が感じられ、重過ぎずストレートに美味しさが伝わってくるのが特徴。

### ◆ シャトーモンデジール

フランス / ミディアムボディ 6000円  
きれいな赤紫色、熟したベリーの香りで、しっかりしたタンニンが広がる。風味豊かで香りも果実味のボリュームもたっぷり。

## 白

### ◆ カデ ドック シャルドネ

フランス / 辛口 4000円  
やや辛口で柑橘系を思わせる香りや酸味とコクが調和。フルーティーで飲みやすいワインでは物足りない方に。

### ◆ ブルゴーニュ レ・スティーユ

フランス / 辛口 9000円  
旨味とミネラルのニュアンスが広がる。引き締まった酸味とピーチやレモンピールの明るくメリハリあるアロマが印象的。

### ◆ シャブリ プルミエ・クリュ ヴァイヨン

フランス / 辛口 16000円  
よく熟した果実味の風味と透明感のある酸味が特徴。若い時はフルーティーですが、熟成が進むとリッチな味わいへと変化します。

### ◆ プィ・フュメ レ・クロクルー

フランス / 辛口 9000円  
輝きのあるグリーンイエロー、柑橘系のアロマにはっきりとミネラルのトーンがある。レモンの風味に洗練された口当たり。

### ◆ シャブリ

フランス / 辛口 9000円  
透明感のある色合い。はちみつの香りとミネラル感があり、シャープで切れのある酸味、無駄をそぎ落とした綺麗な果実味が特徴。

## シャンパン

### ◆ モエ・アンペリアル(ハーフ)

15000円

### ◆ ヴーヴ・クリコ ブリュット イエローラベル

24000円

### ◆ パイパー・エドシック ブリュット

21000円

### ◆ モエ・ロゼ アンペリアル(ハーフ)

16000円

### ◆ ヴーヴ・クリコ ブリュット ローズラベル

25000円

### ◆ ドンペリニオン 白

70000円

価格は税込です