

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、まる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