

Sparkling Wine

スパークリングワイン

JAUME SERRA ハウセラ Cava

“スペインのCAVA”

バルセロナのハイコストパフォーマンス・スパークリング。

ボトル ¥2,200



LE GROTTTE レグロット Lambrusco

“赤いスパークリングワイン”

魚貝に良く合う、珍しい赤のスパークリングワイン。

ボトル ¥2,600

Sparkling Wine Cocktail

スパークリングワインカクテル

スペインのCAVAを使ったオシャレカクテル。

- ・ブラッドオレンジ + スパークリングワイン
- ・カシスベリー + スパークリングワイン
- ・ピーチパイナップル + スパークリングワイン

グラス 各¥580

Original White Sangria

自家製 ホワイト サングリア

パイナップルや桃など、フルーツをつけこんだオリジナルサングリア。

グラス ¥580

White Wine

白ワイン

CHABLIS シャブリ

“カキにはCHABLIS?”

フランスではその昔、鮮度のイマイチだった生ガキを殺菌する、あるいはレモンの代わりにするためにシャブ리를味わったとされています。超・超・超のつく辛口は、フレッシュな香りとミネラル香が広がり、シーフード料理、天ぷら(フリット)など、日本食にも良く合います。

品種：シャルドネ

ボトル ¥3,200



MUSCADET SEVRE ET MAUVE SUR LIE

ミュスカデ、セーヴル、エ・ヌー、シュール・リー

“澱(おり)と寝かせて旨味を引き出すシュール・リー製法”

明るい輝きのある外観。レモンや柑橘系のアロマがエレガントな印象で、シュール・リーならではの旨味に加わり、軽やかなミュスカデに+aの奥行きを感じさせます。山岳地帯のワインに海の幸とのマリアージュをぜひ。

品種：ミュスカデ

ボトル ¥2,400



DE BORTOLI DB RIESLING

デ'ボルト、ボルトリ、リースリング

“ワイン王国★★★★★5つ星”

熟したフルーツのアロマなど香りの表現豊か。ほんのりとした甘味が感じられ程よい酸味とバランスが取れている。

品種：リースリング

ボトル ¥2,400



SASHIMI Sauvignon Blanc

サシミ、ソーヴィニオンブラン

“日本の刺身・魚介類のためのワイン”

ソーヴィニオンブラン100%。レモンやライムを想わせる果実味と酸が魚介との最高のマリアージュを奏でる。

コストートワインズ・南オーストラリアの恵まれた気候が卓越したワインを生み出します。

品種：ソーヴィニオンブラン

ボトル ¥2,600





Gazela Vinho Verde

“ポルトガル発、緑のワイン”

ガゼラ ビーニョベルデ

ポルトガル語で「緑のワイン」という意味を持つビーニョベルデは、
若々しいイメージで、アルコール度数も8%と低めな飲みやすい微発泡ワインです。
夏の海でピンを片手にBBQをしながら飲むような、フレッシュなワインです。

品種：ローレイロ

ボトル ¥2,400

SELLA MOSCA VERMENTINO

セッラ・モスカ・ヴェルメンティーノ

“世界のセレブが喉の渇きを癒すワイン”

輝かんばかりの麦わら色から
海の潮風のような果実味が爽やかに広がります。
真夏の太陽の下、そして潮風が吹く海岸で飲むワインです。

品種：ヴェルメンティーノ

ボトル ¥2,800



DARK HORSE Chardonnay

ダーク・ホース・シャルドネ

“カリフォルニアのダークホース”

常識を超えた予想外の濃旨ワイン。
シャルドネをベースにリッチにコクのあるもっちりとしたボディのワイン。
品種：シャルドネ

ボトル ¥2,800



Cono Sur RESERVA

コニスル・リゼルバ・シャルドネ

“チリのニューワールドスピリット”

チリ最大の大手ワイナリーのハイスタンダードワイン。
数多くの賞に輝く、デイリーにもパーティーにも似合う
迷ったら間違いのない1本。

品種：シャルドネ

ボトル ¥2,800

Red Wine

赤ワイン



VinvuA MONTEPULCIANO DABRUZZO

ウイヌー ヴァー、モンテプルチアーノ・ダブルッツォ

“イタリアの鮮烈なオーガニック赤ワイン”

鮮烈なルビーレッド・パープルの色合いの香りは
熟れたチェリーと赤果実のニュアンス
イタリアのTHE大衆ワイン、ガブガブどうぞ!
品種:モンテプルチアーノ・ダブルッツォ
ボトル ¥2,800

Memento Old Vines

メモント・オールドヴァイン・テンブラリーニョ

“世界で有名なブレンドの天才がプロデュース”

収穫されたブドウを惜しみなく用います。
主要品種であるボバル・テンブラリーニョ・ガルナッチャの畑の樹齢は50年を超えます。
組み合わせた味の深みはこちよくバランスのとれた1本です。
品種:テンブラリーニョ
ボトル ¥2,800



Mas de Janiny

マヌー・ド・ジャンニーニ

“C'est bien comme ça! = それいいじゃん!”

気楽に楽しめる南仏赤ワイン。
樹齢25年のカリニャンとシラー2種のぶどうをブレンドし
4ヶ月熟成させ、清澄せず瓶詰め。
ダークチェリーやガンスの香り、みずみずしい果実味と
こなれたタンニンが口の中に広がります。
品種:カリニャン、シラー
ボトル ¥2,800

Somlie ソムリエご紹介

2012年にソムリエの資格を習得。
まだ自分自身も探求の日々ですが、より多くの方が、
気軽に楽しくワインの世界に踏み込めるよう
厳選したラインアップをお楽しみください。

