

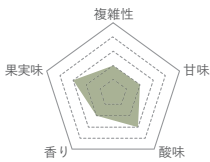
—— Recommended ——  
W I N E   L I S T

## SPARKLING

**Trebbiano**  
"Larus" Spumante Brut Trebbiano /  
TERRE CEVICO / ITALY ￥4,800

“ラルズ”スプマンテ・ブリュット・トレブビアーノ

ラテン語で「カモメ」を意味する「ラルス」という名前が表すように、フレッシュで爽やかな味わいです。ブリュットはすっきりとした味わいの辛口タイプです。



### ペアリング

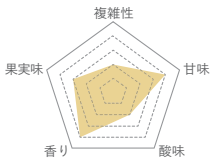
チーズ&クラッカー、シャルキュトリ、シーザーサラダ

## WHITES

**Chenin Blanc**  
Lion's Land Majestic White /  
LEOPARD'S LEAP / South Africa ￥4,800

ライオンズ・ランド・マジェスティック・ホワイ ト /  
レオパーズ・リープ

グアバの芳醇な香りにライチとマンゴーといったトロピカルフルーツの風味が加わり、ハーブの香りがほのかに漂うワインです。



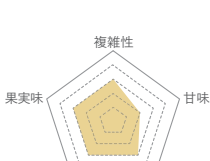
### ペアリング

フォアグラ、リエット、ウオッシュタイプのチーズ

**Garganega**  
CORTE GIARA SOAVE / ALLEGRI NI ￥5,800

コルテ・ジャール・ソアヴェ / アレグリーニ

緑色を帯びた薄い麦わら色。桃、グレープフルーツや白い花の華やかなアロマに、爽やかなハーブと僅かなミネラル感のニュアンスが感じられます。徐々に蜜リングのような、ジューシーでありながら少しコクが感じられる香りへと変化。綺麗な酸味があり、余韻にはほのかにアーモンドのニュアンスが残ります。



### ペアリング

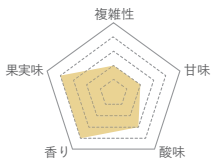
メカジキのハーブグリル

Chardonney

Bourgogne Chardonnay / Le Bourgeon ￥8,800

ブルゴーニュ シャルドネ / ル・ブルジョン

グレープフルーツやパイナップルを思わせる心地よいフルーティーな香り。酸味は穏やかで、ふくやかな果実味と旨味を感じる味わい。



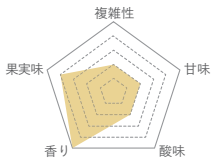
### ペアリング

鮮魚のカルパッチョ、トマトソースのパスタ

**Sauvignon Blanc**  
The Doctors' Sauvignon Blanc /  
Forrest Wines ￥8,800

ザ・ドクターズ ソヴィニョン・ブラン /  
フォレストワインズ

味わいは繊細でフルーティー。さらっとした中に、しっかりとライムやパッションフルーツの味わいがあり、チャービルのような優しいハーブのニュアンスもあります。アルコール度数9.5%なのに、味わいの物足りなさを感じさせない出来映えです。



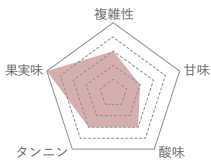
### ペアリング

サーモンのカルパッチョ、ハーブを使った料理

**Pinotage**  
Lion's Land Majestic Red /  
LEOPARD'S LEAP /South Africa ￥4,800

ライオンズ・ランド・マジェスティック・レッド /  
レオパーズ・リープ

オーク樽によるスパイス、コーヒーの香りが広がり、プラムやカシス、最後は白コショウとストロベリーの風味が締めくくる。上品でコスパの良いワインです。



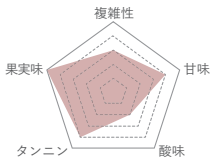
### ペアリング

スモーキーな料理、スパイスを効かせた肉料理

**Cabernet Sauvignon**  
Because I m Cabernet Sauvignon  
from California ￥6,200

ビコーズ アイム カベルネ・ソーヴィニヨン  
フロム カリフォルニア

暖かい土地で皮まで熟して育ったブドウから、果実味が豊かで濃密な味わいが生まれました。力強いタンニンのフルボディで、酸はまろやか。ブラックベリーやブラックチェリー、カシス、モカ、シガーの煙のような深みと樽香などが楽しめます。



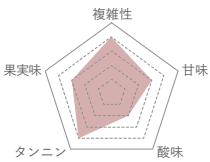
### ペアリング

ミートソース、ラム肉のソテー

**Monastrell**  
Silver Label (12 Meses) / Juan Gil ￥9,800

シルバー・ラベル (ドセ・メセス) / フアンヒル

ベルベットの様に艶やかなタンニンは甘く、熟した果実は非常にジューシー。ボリュームあるアタックだが、ミネラル・酸により瑞々しさも備えており、果実、アルコール感、オークのエレガントなバランスが素晴らしい。長い余韻には、深みのある果実の旨みが力強く続く味わいです。



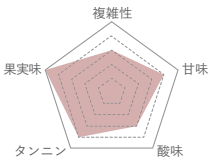
### ペアリング

ビーフハンバーグ、鴨のソテー (ベリーソース)

**Shiraz**  
Coonawarra Series Shiraz /  
Parker CoonawarraEstate ￥10,800

クナワラシリーズ シラーズ /  
パーカークナワラ・エステート

チェリー、チョコレートのアロマに黒コショウのヒントとわずかな甘草の香り。プラム、チェリー、ベリー系果実の豊かな味わいが広がり、ほのかなバニラやスパイスを感じます。骨格のあるシルキーなタンニンが心地よい余韻につながっています。



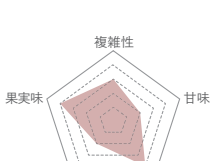
### ペアリング

ラム肉のソテー、チョコレートを使ったデザート

**Pinot Noir**  
Bourgogne Pinot Noir/ Le Bourgeon ￥8,800

ブルゴーニュピノノワール / ル・ブルジョン

もぎたてのイチゴやサクランボの瑞々しい香りがたっぷり、フローラルな印象も仄かに。味わいは軽めのタッチながら柔から、フルーツ感たっぷりで分かり易く美味しいと感じられるスタイルです。



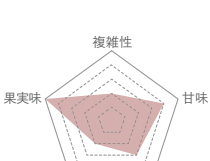
### ペアリング

マダロ、鴨料理

**Zinfandel**  
Kendall Jackson Vintner's Reserve Zinfandel /  
KENDALL-JACKSON/ California, USA ￥11,800

ケンダルジャクソン ヴィントナーズリザーヴ /  
ジンファンデル/ケンダルジャクソン

プラムやラズベリージャム、ブラックベリーの甘い果実のアロマが漂う。凝縮感がありながら重すぎない、上品な口当たりで余韻にはスギヤスパイシーな風味が特徴。



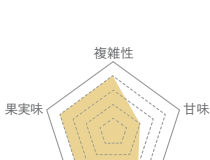
### ペアリング

鶏もも肉のグリル、バーベキュー、ハンバーグ

**Chardonney**  
Because I m Chardonnay from California ￥6,200

ビコーズ アイム シャルドネ  
フロム カリフォルニア

芳香な果実のおいしさがまろやかな酸と一緒に広がり、ジューシーな味わいがいつまでも続きます。トロピカルなフルーツのほか、黄色い花束、クロワッサン、バニラのような樽香などが楽しめます。



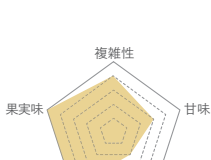
### ペアリング

カルボナーラ、魚のムニエル

**Chardonney**  
Ca'Momi Chardonnay Napa Valley /  
Ca'Momi Winery ￥13,800

カモミ シャルドネ ナパバレー /  
カモミワイナリー

メイヤーレモンや洋ナシの爽やかなアロマの中に微かなバニラ。クリーミーな舌触りで、リンゴやレモン、パイナップルなどトロピカルなフルーツの果実味と酸が見事なバランスを感じます。



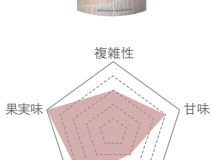
### ペアリング

ノルウェーサーモンパン粉焼き、鶏肉のソテー

**Malbec**  
TERRAZAS RESERVA malbec /  
TERRAZAS / Argentina ￥8,800

テラザス レゼルヴァ マルベック / テラザス

フレッシュなスマイルのアロマが豊かで、ダークチェリーのコンフィのような凝縮感のある果実味と艶やかなタンニンが特徴的です。



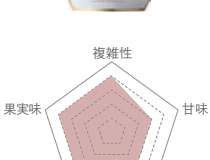
### ペアリング

牛はほ肉の煮込み、クアトロフォルマッジ

**Cabernet Sauvignon**  
Chateaux Montus /  
Domaine Alain Brumont ￥16,800

シャトー・モンテュス /  
ドメーヌ・アラン・ブリュモン

ブラックベリー、プラムの凝縮感にスパイスの香りが豊かに広がり、緻密で芳醇なタンニンが、上品に感じられます。



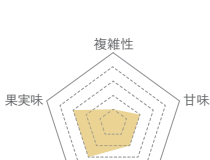
### ペアリング

牛肉、ジビエを使った料理、ブルーチーズ

**KOSHU**  
KURAMBON KOSHU / KURAMBON ￥6,200

クラムボン 甲州 / くらむぼん

とてもフレッシュで果実味がしっかりしていて、ほのかな甘み(残糖感ではなく)と酸味のバランスが良いです。醗酵時のガスが残っていて爽やかな印象。甲州らしく、後味のほのかな塩味や苦みがアクセントになっている、すっきりした辛口です。



### ペアリング

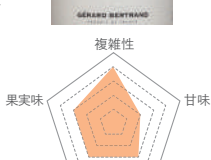
和食全般、カルパッチョ

## ORANGE

**Chardonney-based**  
ORANGE GOLD /  
GERARD BERTRAND ￥9,800

オレンジ・ゴールド / ジェラルド・ベルトラン

輝かしい実績を誇る南仏ヒットメーカーが造るオレンジワイン。複数のブドウをブレンドした華やかなアロマとボリューム感のある味わいが魅力。



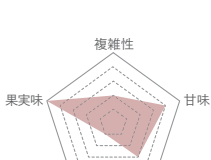
### ペアリング

オリエンタルエスニック料理ローストポーク

**Muscat Bailey A**  
KURAMBON MBA /  
KURAMBON WINE ￥8,800

クラムボン MBA / くらむぼん

干しプラム、カシス、甘草、ミルティエユ、クランベリー、黒胡椒やミントを思わせるきれいな果実香が特徴的で、樽熟成によるモカやカカオのような香りも感じられます。



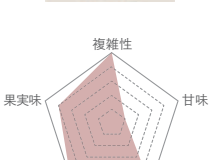
### ペアリング

アクアパッツァ、マダロ、鰻の蒲焼

**Nebbiolo**  
Barolo / Fontanafredda ￥17,800

バローロ / フォンタナフレッダ

バローロ村の地名に由来し「イタリアワインの王様」と称えられるバローロ。スラヴォニア、中央フランス産のオークの大樽で少なくとも2年熟成、瓶内熟成8ヶ月以上。昨今の凝縮感のある主張の強いバローロとは少々趣きの異なる、老舗ならではの奥ゆかしい味わい。大樽熟成らしい、おからかさとしやしやかな印象を兼ね備えた1本です。



### ペアリング

サーロインステーキ、トリュフ