

— Recommended —
WINE LIST

SPARKLING

Trebbiano
"Larus" Spumante Brut Trebbiano / TERRE CEVICO / ITALY ¥4,800
"ラルス"スプマンテ・ブリュット・トレッビアーノ
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。

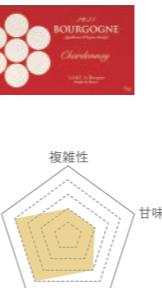
ペアリング
チーズ&クラッカー、シャルキュトリー、シーザーサラダ



Chardonnay

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な香り。酸味は穏やかで、ふくよかな果実味と旨味を感じる味わい。

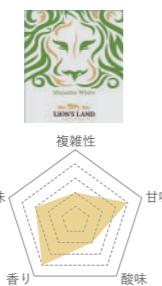
ペアリング
鮮魚のカルパッチョ、トマトソースのパスタ



WHITES

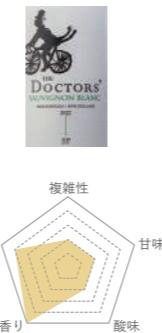
Chenin Blanc
Lion's Land Majestic White / LEOPARD'S LEAP / South Africa ¥4,800
ライオンズ・ランド・マジエスティック・ホワイト / レオパーズ・リープ
グアバの芳醇な香りにライチとマンゴーといったトロピカルフルーツの風味が加わり、ハーブの香りがほのかに漂うワインです。

ペアリング
フォアグラ、リエット、ウォッシュタイプのチーズ



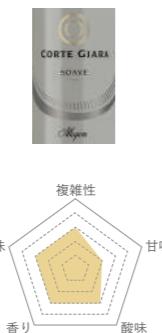
Sauvignon Blanc
The Doctors' Sauvignon Blanc / Forrest Wines ¥8,800
ザ・ドクターズ ソヴィニヨン・ブラン / フォレストワインズ
味わいは繊細でフルーティ。さらっとした中に、しっかりとライムやバジンジョンフルーツの味わいがあり、チャーピルのような優しいハーブのニュアンスもあります。アルコール度数9.5%なのに、味わいの物足りなさを感じさせない出来映えです。

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



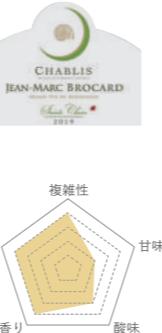
Garganega
CORTE GIARA SOAVE / ALLEGRENI ¥5,800
コルテ・ジャーラ・ソアヴェ/アレグリーニ
緑色を帯びた薄い麦わら色。桃、グレープフルーツや白い花の華やかなアロマに、爽やかなハーブと僅かなミネラル感のニュアンスが感じられます。徐々に蜜りんごのような、ジューシーでないながら少しきが感じられる香りへと変化。綺麗な酸味があり、余韻にはほのかにアーモンドのニュアンスが残ります。

ペアリング
メカジキのハーブグリル



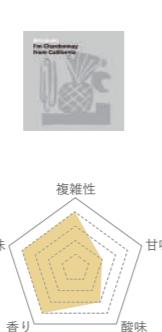
Chardonnay
Chablis Sainte Claire / Jean Marc Brocard ¥13,800
シャブリ サン・クレール / ジャン・マルク ブロカール
パールがかった黄色で香りはアブリコットや純粋なミネラルの香り。時間がたつとさらに柑橘系の果物の香りが開いてきます。とてもフレッシュでバランスが良く、酸の心地よさと最後にミネラルを感じます。

ペアリング
サーモンのカルパッチョ、鮮魚のボワレ



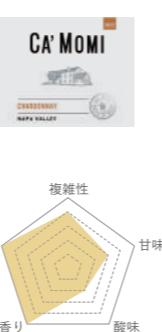
Chardonnay
Because I'm Chardonnay from California ¥6,200
ピコーズ アイム シャルドネ
from カリフォルニア
芳香な果実のおいしさがまろやかな酸と一緒に広がり、ジューシーな味わいがいつまでも続きます。トロピカルなフルーツのほか、黄色い花束、クロワッサン、バニラのような樽香などが楽しめます。

ペアリング
カルボナーラ、魚のムニエル



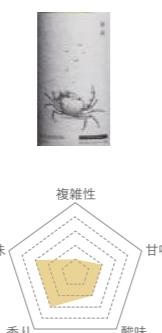
Chardonnay
Ca'Momi Chardonnay Napa Valley / Ca'Momi Winery ¥13,800
カモミ シャルドネ ナパバレー / カモミワイナリー
メイヤーレモンや洋ナシの爽やかなアロマの中に微かなバニラ。クリーミーな舌触りで、リンゴやレモン、パイナップルなどトロピカルなフルーツの果実味と酸が見事なバランスを感じます。

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



KOSHU
KURAMBON KOSHU / KURAMBON ¥6,200
クラムポン 甲州 / くらむぽん
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。醸造時のガスが残っていて爽やかな印象。甲州らしく、後味のは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

Chardonnay-based
ORANGE GOLD / GERARD BERTRAND ¥9,800
オレンジ・ゴールド / ジェラール・ベルtrand
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



REDS

Pinotage
Lion's Land Majestic Red / LEOPARD'S LEAP / South Africa ¥4,800
ライオンズ・ランド・マジエスティック・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



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
ベルベットのよう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。

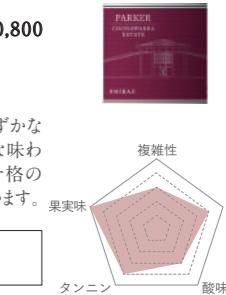
ペアリング
ビーフハンバーグ、鴨のソテー(ペリーソース)



Shiraz
Coonawarra Series Shiraz / Parker Coonawarra Estate ¥10,800
クナラシリーズ シラーズ / パーカークナラ・エステート

チアリー、シ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、ショコレートを使ったデザート



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

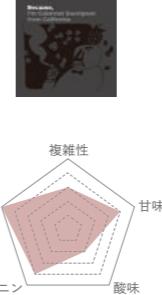
プラムやラズベリージャム、ブラックベリーの甘い果実のアロマが漂う。凝縮感がありながら重すぎない、上品な口当たりで余韻にはスグやスパイシーな風味が特徴。

ペアリング
鶏もも肉のグリル、バーベキュー、ハンバーグ



Cabernet Sauvignon
Because I'm Cabernet Sauvignon from California ¥6,200
ピコーズ アイム カベルネ・ソーヴィニヨン
from カリフォルニア

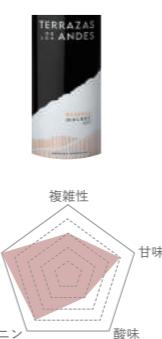
ペアリング
ミートソース、ラム肉のソテー



Malbec
TERRAZAS RESERVA malbec / TERRAZAS / Argentina ¥8,800
テラサズ レゼルヴァ マルベック / テラサズ

フレッシュなスマレのアロマが豊かで、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
牛ほほ肉の煮込み、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・ブルモン

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



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、おおらかさと慎じ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

