

## 白ワイン

### 1 チリ 白 ソービニヨンブラン

ソールは、味、出荷量ともに刊でもトップクラスです。  
ソール達に大絶賛！香り、酸味とも素晴らしい。

グラス	400
ハーフ	1100
ボトル	1900



### 2 チリ 白 リースリング

ソールは、味、出荷量ともに刊でもトップクラスです。リースリング種  
特有の甘い香りで、飲めば辛口の、すごく飲みやすいワインです。

グラス	400
ハーフ	1100
ボトル	1900



### 3 南アフリカ 白 シュナン・ブラン

現在、人気が高まりつつある南アフリカワイン。  
トロピカルフルーツの様な香りと新鮮ではじけるような飲み口。

グラス	430
ハーフ	1150
ボトル	2000



### 4 ドイツ 白 ピースポーター・リースリング・カビネット

ドイツ・モザルの銘醸地「ピースポーター村」で生まれた爽やかなやや甘口  
のワインです。ドイツワインの中で最もホピユアなものの一つです。

グラス	430
ハーフ	1150
ボトル	2100



### 5 イタリア 白 トレッピーアーノ・ダブルツツォ

アンティパスト・パスタや魚料理などによく合う、スリッピさを  
味わうワインとしてお勧めします。

グラス	450
ハーフ	1250
ボトル	2100



### 6 イタリア 白 ソアーベ・クラシコ

イタリアで最もホピユアな白ワイン。  
さわやかな味わいが楽しめます。

グラス	450
ハーフ	1300
ボトル	2100



### 7 イタリア 白 フラスカーティ・スペリオレ・セッコ

ローマの丘陵で造られる有名なワイン。  
ソフトでデリケートな果実味をたっぷりと含んだワイン。

グラス	500
ハーフ	1400
ボトル	2500



### 8 日本・山梨 白 ヴィンテージ・甲州

山梨県産甲州種を使用。  
フルティな香りを引き締まった酸味が特徴です。

グラス	500
ハーフ	1400
ボトル	2500



### 9 フランス 白 ヴァン・ド・パイ・ドック・シャルドネ

フランス・ブルゴーニュ地方の高級品種シャルドネを南フランスで育て、ソール  
パフォーマンズの高いワインです。樽香がきき、リッチでフルティな味わい。

グラス	550
ハーフ	1500
ボトル	2800



表示価格はすべて税込みです

## 赤ワイン

- 1 **チリ 赤 カベルネ・ソーヴィニヨン**  
コッスルは、味、出荷量とも刊でもトップクラスです。  
ソムリエ田崎真也が超お買い得ワインと絶賛！

グラス	400
ハーフ	1100
ボトル	1900


- 2 **チリ 赤 メルロー**  
コッスルは、味、出荷量とも刊でもトップクラスです。  
すごい果実味で余韻も長いです。

グラス	400
ハーフ	1100
ボトル	1900


- 3 **スペイン 赤 ガリョリンド**  
ガリョリンドはスペイン語で「かわいい雄鶏」の意味。  
赤ワインが苦手な方にでも、飲みやすい飲み口のワインです。

グラス	430
ハーフ	1150
ボトル	2000


- 4 **イタリア 赤 モンテプルチアーノ・ダブルツツオ**  
風味よく、果実実豊かなワイン。ワイン評論家、ハートマン・カーJr.は  
「貨車単位で買うべきワイン」と大絶賛。

グラス	450
ハーフ	1250
ボトル	2100


- 5 **フランス 赤 ヴァンド・パイ・ドック カベルネ・ソーヴィニヨン**  
フランス・ボルドー地方の高級品種カベルネ・ソーヴィニオンを南フランスで育て、  
安く、驚くほどの味わいに仕上げました。

グラス	450
ハーフ	1250
ボトル	2100


- 6 **南アフリカ 赤 ピノタージュ**  
現在人気上昇中の南アフリカワイン。その重要赤ブドウ品種がピノタージュ。  
ピノノワール種とカソー種の交配品種で、かすかな樽香がいい。

グラス	450
ハーフ	1250
ボトル	2100


- 7 **イタリア 赤 サンジョベーゼ**  
イタリアで広く栽培され、有名なキャンティなどに使われているイタリアを  
代表する赤ワイン。イタリアワインガイドのベストバリュー部門の第一位。

グラス	500
ハーフ	1400
ボトル	2500


- 8 **チリ 赤 カベルネ・ソーヴィニヨン・リザーブ**  
チリワインの中でも人気急上昇なのがこのワイン！  
数々のワインコンクールでメダル獲得の実力派。

グラス	500
ハーフ	1400
ボトル	2500


- 9 **チリ 赤 ピノ・ノワール・リザーブ**  
女性やワイン通にも絶大な人気のやさしいワイン。

グラス	500
ハーフ	1400
ボトル	2500



表示価格はすべて税込みです

## 赤・ロゼワイン

### 19 フランス 赤 CH・ボーモン

人気のクリュ・ブルジョワ級のシャトーです。

熟成を待たなくても楽しめる、しなやかな果実味と複雑さが人気。

グラス 800

ハーフ 2300

ボトル 4500



### 20 フランス 赤 ブルゴーニュ・ルージュ・キュベ・サン・ヴァンサン

ワインの王様”ブルゴーニュ”。ピノ・ノワール種の素晴らしく上品で

しなやかな味わいが楽しめます。

グラス 950

ハーフ 2700

ボトル 5500



### 21 イタリア 赤 ロッカ・グिटツアルダ・キャンティクラシコ・リベルガ

最低2年以上熟成されたキャンティ・ワイン。柔らかな味わいで、

深みのある、複雑な味わいが楽しめます。

グラス 1300

ハーフ 3600

ボトル 7000



### 22 イタリア 赤 インソリオ・デル・チンギャーレ

このワイナリーはイタリアの有名なワイナリー”ルネリア”を築き上げた兄弟が

造ったワイナリーです。絶妙なバランスに仕上がったフルボディ・ワイン。

グラス 1450

ハーフ 4200

ボトル 8200



### 1 フランス ロゼワイン ロゼ・ダンジュ

愛らしいピンクの色合いで、やや甘口でソフトな口当たりです。

グラス 430

ハーフ 1150

ボトル 2100



### 2 フランス ロゼワイン プロヴァンス・ロゼ

南仏の代表的な避暑地「ニース」の郊外で造られる辛口のロゼです。

幅広い料理にマッチします。

グラス 550

ハーフ 1500

ボトル 2800



## 白ワイン

### 10 イタリア 白 オルヴィエート・クラシコ・トリチェッラ

大量に出回っているオルヴィエートのワインとは違い、このトリチェッラ葡萄園で造られたこのワインは、一味も二味も違います。

グラス	550
ハーフ	1500
ボトル	2800



### 11 ドイツ 白 ラインヘッセン・シルヴァナー-QBA・トロッケン

今、ドイツの辛口ワインが流行っています。香りは甘く、口に含むと辛口なので、辛口苦手な方でもこれなら大丈夫！

グラス	550
ハーフ	1500
ボトル	2800



### 12 NZランド 白 カリーマールボロ・リースリング

ニュージーランドで屈指のワイナリー。ニュージーランドワイン愛好家が、世界に對抗できるワインを造るという情熱を持って設立させたニューワールドワイン。

グラス	550
ハーフ	1500
ボトル	2800



### 13 フランス 白 コート・デュ・ローヌ

単なるフレッシュな白ではなく、味わいに厚みと複雑さがある心地よい飲み口のワインです。

グラス	650
ハーフ	1800
ボトル	3500



### 14 フランス 白 シャブリ

辛口白ワインの代名詞”シャブリ”。

ミネラルの風味の中に柑橘類の香りを楽しむことができます。

グラス	650
ハーフ	1800
ボトル	3500



### 15 日本・山梨 白 甲州シュールリー

日本ワイン人気の火付け役。質の高さに驚かされます。シュールリーとは、5ヶ月間澱引きせず、ワインと澱を接触させる製法のこと。

グラス	650
ハーフ	1800
ボトル	3500



### 16 イタリア 白 ガヴィ・デル・コムネ・ディ・カヴィ

上質で人気の高いイタリアを代表する辛口白ワイン「ガヴィ」。華やかで複雑な香り、酸味と果実味のバランスがよくとれ、余韻も長い。

グラス	800
ハーフ	2300
ボトル	4400



### 17 フランス 白 シャブリ・プルミエ・クリュ・”ラ・フォレ”

シャブリの1級畑”ラ・フォル”。柑橘系の素晴らしくリッチな味わいで、まるやかな口当たり。さすがシャブリの1級畑！

グラス	1300
ハーフ	3600
ボトル	7000



### 18 フランス 白 エモーション・テロワール・ブラン

なんとこのワイン、葡萄はルソーやピュリニエ・モンラッシェの格付けされている畑のもので！この素晴らしい味わいは他にありません。

グラス	1400
ハーフ	4100
ボトル	8000



表示価格はすべて税込みです

## 赤ワイン

### 10 日本山梨 赤 ヴィンテージ・マスカットベリーA

山梨県産マスカットベリーAを100%使用。  
軽やかな渋みとスリッパな酸味が特徴です。

グラス 550  
ハーフ 1500  
ボトル 2800



### 11 イタリア 赤 キャンティ・コッリ・セネージ

イタリアで最も有名なワイン「キャンティ」。その中でもこのワインはトスカナ州のオスカ賞を受賞。甘くフルーティな風味と余韻。

グラス 550  
ハーフ 1500  
ボトル 2800



### 12 スペイン 赤 マルケス・デ・グリニョン・リオハ

この味わいがこんなにリーズナブルに味わえるとは…  
恐るべしスペインワイン！高級感あられる味わいです。

グラス 550  
ハーフ 1500  
ボトル 2800



### 13 フランス 赤 ヴァンド・パイ・ヴォークリューズ

「伝統的な醸造方法で、長期保存型のワインを造る」というのがこの造り手のポリシー。飲み飽きしないパーフェクトワイン。

グラス 580  
ハーフ 1650  
ボトル 3300



### 14 イタリア 赤 ヴァルポリチェッラ・クラシコ

ヴァルポリチェッラは軽めのタイプが多い中、厚みもあり、バランスのとれた他とは違うワインです。

グラス 580  
ハーフ 1650  
ボトル 3300



### 15 フランス 赤 コート・デュ・ローヌ

コート・デュ・ローヌと言えば、このワイン。絶対的な味と人気。

グラス 600  
ハーフ 1700  
ボトル 3400



### 16 日本山梨 赤 ルージュ 茅ヶ岳 (さやがたけ)

日本のパールの高さがわかります。アップル！「日本のワイン」  
オーク樽による樽熟成をさせることにより複雑味を出しています。

グラス 650  
ハーフ 1800  
ボトル 3500



### 17 イタリア 赤 モンティチェッロ

フランス・ボルドー地方の品種を使ったイタリアワイン。  
飲み応えも十分なスーパー・トスカワインです。

グラス 700  
ハーフ 2000  
ボトル 3900



### 18 イタリア 赤 カサーレ・ヴェッキオ・モンテプルチアーノ・ダブルツツォ

通常であれば1本の葡萄樹に8房の実をつけるところ、わずかに2房に制限して造られた、味わいの凝縮されたフルボディワイン。

グラス 750  
ハーフ 2150  
ボトル 4000



表示価格はすべて税込みです

## スパークリング

- 1 イタリア スプマンテ ピノ・シャルドネ・スプマンテ**  
すっきりとした味わいで、本格的な辛口スパークリングです。  
グラス 700  
ハーフボトル 2000  
ボトル 3600
- 2 イタリア スプマンテ アスティ・スプマンテ**  
女性から絶大な支持を得ているアスカットから造られた甘口スパークリング。  
グラス 800  
ハーフボトル 2200  
ボトル 3800
- 3 スペイン カヴァ モンサラ・カヴァ・セミ・セック**  
「断トツにうまかったのがモンサラのカヴァ」とソムリエ達が大絶賛のスパークリングです。シャルドネと同じ製法で造られた高品質。最後に感じる程よい甘みが最高です。  
ボトル 3800
- 4 スペイン カヴァ フレシネ・コルドン・ネグロ・ブリュット**  
スペインでNo.1の輸出量を誇るカヴァのメーカー。味わいはシャープな辛口です。  
ボトル 4300
- 5 イタリア スプマンテ プロセッコ・ディ・コリアーノ**  
「すっぱ甘い」と感じることでできる辛口タイプのスパークリング。ヴェネチアの最も古くからのワインメーカーの一つです。  
ボトル 5500
- 6 フランス シャンパン ドラモット・ブリュット**  
欧米でたいへん高い評価を得ているシャルドネ。シャルドネ種の特徴を十二分に引き出したシャルドネ造りを得意としています。  
ボトル 8400
- 7 フランス シャンパン パイパー・エドシック・ブリュットN/V**  
カンヌ国際映画祭の公式シャンパンでマリリンモンローが愛飲したことで有名です。  
ボトル 10000

