

ボトルワイン






泡

<p style="text-align: center;">La Rosca Brut</p> <p style="text-align: center;">ラロスカ 辛口</p> <p style="text-align: center;">パレリヤーダ、チャレロ、マカベオ</p>	<p>シャンパンと同じ造り方。 豊かな泡。 9か月熟成故のプリオッシュ の様な香ばしさ。</p> <div style="text-align: right;"> <p>¥4,100</p> </div>
<p style="text-align: center;">Valli Brut</p> <p style="text-align: center;">ヴァッリ 辛口</p> <p style="text-align: center;">ガルガーネガ</p>	<p>すっきりとした果実の味わい、 程よい酸。 きめ細かい泡立ち、豊潤な 辛口。</p> <div style="text-align: right;"> <p>¥4,500</p> </div>

白

<p style="text-align: center;">La Baligoule Blanc</p> <p style="text-align: center;">バリゲールブラン 辛口</p> <p style="text-align: center;">ゲルナッシュブラン主体</p>	<p>丸みのある口当たりと豊かな 果実味のバランスが とれた新鮮さ。 コスバ、クオリティ高め。</p> <div style="text-align: right;"> <p>¥3,000</p> </div>
<p style="text-align: center;">Duca Matteo Primo Soave</p> <p style="text-align: center;">ソアヴェ 辛口</p> <p style="text-align: center;">ガルガーネガ</p>	<p>緑がかった麦藁色、花の香 り、ミネラル感。 ワイン界の「スーパードライ」。</p> <div style="text-align: right;"> <p>¥3,300</p> </div>
<p style="text-align: center;">Vina Maipo</p> <p style="text-align: center;">マイポ 辛口</p> <p style="text-align: center;">ソーヴィニヨンブラン</p>	<p>柑橘系の爽やかな酸と、リン ゴの様な香り。 ほのかな甘みと酸の balan ス。</p> <div style="text-align: right;"> <p>¥3,500</p> </div>
<p style="text-align: center;">Gotham Chardonnay</p> <p style="text-align: center;">ゴッサム 辛口</p> <p style="text-align: center;">シャルドネ</p>	<p>ナッツやトロピカルフルーツの 豊潤なアロマ。 バランスのとれた ニューワールドの1本。</p> <div style="text-align: right;"> <p>¥3,500</p> </div>
<p style="text-align: center;">Aragosta</p> <p style="text-align: center;">アラゴスタ 辛口</p> <p style="text-align: center;">ヴェルメンティノ</p>	<p>熟したリンゴの様な香り、 フレッシュさが爽快。 「伊勢海老」の絵が目印。 魚介料理にピッタリ。</p> <div style="text-align: right;"> <p>¥3,800</p> </div>
<p style="text-align: center;">Old Coach Gewurztraminer</p> <p style="text-align: center;">オールドコーチ やや辛口</p> <p style="text-align: center;">ゲヴェルツトラミネール</p>	<p>ライチ、ジンジャー、ジャスミン の香り、 胡椒のようなスパシーさ。 官能的な味わい。</p> <div style="text-align: right;"> <p>¥4,500</p> </div>
<p style="text-align: center;">Gavi Aurora</p> <p style="text-align: center;">ガヴィ 辛口</p> <p style="text-align: center;">コルテーゼ</p>	<p>はきはきとした果実味、グレー プフルーツのような風味。 アウローラ「夜明け、オーロ ラ」の意。</p> <div style="text-align: right;"> <p>¥4,800</p> </div>
<p style="text-align: center;">祝</p> <p style="text-align: center;">いわい 辛口</p> <p style="text-align: center;">甲州</p>	<p>飽くなき探求心を掲げ、 甲州種のワイン造りを行う 勝沼の老舗ワイナリー。 白桃の様なアロマ。</p> <div style="text-align: right;"> <p>¥5,500</p> </div>
<p style="text-align: center;">Tonon Camul</p> <p style="text-align: center;">カムール 辛口</p> <p style="text-align: center;">シャルドネ、ピノグリージョ</p>	<p>タル、樽、THE TARU。 ミネラル感豊かで 上品な余韻が長く続く。 肉にも合います。</p> <div style="text-align: right;"> <p>¥5,800</p> </div>

赤

La Baligoule Rouge	ベリー系とスパイシーな香り。 柔らかいタンニンと 豊かな果実味。 コスパ高め。	
バリゲールルージュ ミディアム		
グルナッシュ主体		¥3,000
Lambrusco	穏やかな泡立ちで、 カシスの様な清涼感。 軽やかなタンニン、豪快な酸 のバランス。	
ランブルスコ 微発泡甘口		
ランブルスコサラミーノ、ランブルスコマラーニ		¥3,300
Vina Albali	プラムの様な滑らかな 飲み心地。 トマト系の料理のおともに。	
アルバリ ミディアム		
テンプラニージョ		¥3,600
Cono Sur Merlot	滑らかで豊かなタンニンと果 実味が特徴。ベリーの味わ い、コーヒーやチョコのニュア ンス。	
コノスール ミディアム		
メルロー		¥3,600
Caliterra Reserva	骨格のあるボディと 豊かな果実味。 ベリーやプラムの香り、オーク 樽のバニラ香。	
カリテラ フル		
カベルネソーヴィニオン		¥3,900
Vinus Syrah	黒胡椒の香りが印象的。 抜栓して30分くらいおくと 本領発揮。	
ヴィニウス フル		
シラー		¥3,900
Chianti Classico	濃く美しいルビーレッド。ブラッ クベリーの香り、熟成による スパイス香。 余韻長く、心地良い。	
キャンティ フル		
サンジョヴェーゼ主体		¥4,300
the Springs Pinot Noir	ベリーやチェリーのフレーバー を持ち、エレガントでしなやか なタンニンが魅力の上質な NZピノ。	
ザスプリングス ミディアム		
ピノワール		¥4,500
Masi Passo Double	半乾燥させたブドウを使うこと でブーケが豊かに。 シナモン、黒胡椒など力強い スパイシーな味わい。	
マージ フル		
マルベック		¥4,800
Ruche	バラやスミレの華やかな アロマティックな香り。 しなやかな口当たり、バランス のとれた味わい。	
ルケ フル		
ルケ		¥5,500
PAGO FLORENTINO	濃厚な果実のアロマ、バニ ラ、シナモンの香り、力強く、 はっきりとした輪郭。 モダンスパニッシュ。	
パゴフロレンティーノ フル		
センシベル(テンプラニージョ)		¥6,300