





# Spumantes スパークリングワイン

## ピノ ロゼ



産地▶イタリア

品種▶ピノ・ビアンコ 70% ピノ・ロゼ 30%

2種の葡萄で造られる

ラズベリーやフランボワーズの香り



200ml ボトル

約2杯分 1100 yen

## カピッキオーリ・ランブルスコ・ロッソ・ドルチェ赤

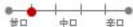


産地▶イタリア エミリア・ロマーニャ

品種▶サラミーノ、ソルバーラ、グラスパロッサ、  
フォルターナー、マルボジェンテーレ 等

いちごを連想させる甘い香り

微発泡で上品なワイン



グラス 550 yen

ボトル 3200 yen

## マステイオ デッラ ロッジア GC 白

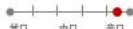


産地▶イタリア ヴェネト州

品種▶ガルガーネガ 100%

弾ナシ、青りんごや白い花を連想させる香り

ミネラル感たっぷりの爽やかな切れ味



グラス 700 yen

ボトル 4100 yen

## クレマン ドブルゴーニュ C・シャルドネ NV/

### レ・ヴィニユロンド・オート・ブルゴーニュ



産地▶フランス ブルゴーニュ

品種▶シャルドネ 100%

キメ細やかな泡とミネラル感たっぷりの豊かな味わい

クレマンは、並のシャンパーニュを超える品質



ボトル 6500 yen

## フランチャ コルタ・ド・サンジョ・ゼロ・ウノ



産地▶イタリア ロンバルディア

品種▶シャルドネ 90% ピノネロ 10%

アプリコットやポワールの香り

エレガントなイタリアンシャンパーニュ



ボトル 9000 yen

## ドラピエ カルトブランシュNV



産地▶フランス シャンパーニュ

品種▶ピノ・ノワール75% ピノ・ムニエ15%  
シャルドネ10%等

豊かできめ細かな泡立ち トロピカルフルーツの香り  
ミネラル、りんごの香、ハチミツのニュアンス

●——|——|——●  
甘口 中口 辛口 **ボトル 10000 yen**

## ボランジェ・スペシャル・キュヴェ・ブリュットNV

**750ml**



産地▶フランス シャンパーニュ

品種▶ピノ・ノワール60% シャルドネ25% ピノ・ムニエ15%  
トーストやビスケット、バター、  
ジンジャーなど熟成した濃密の香り  
みとコクと充実感があり、余韻も長いです

●——|——|——●  
甘口 中口 辛口 **ボトル 15500 yen**





# Pino Bianco 白ワイン

## ① テッレ・ダガラ・ピアンコ

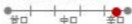


産地▶イタリア シチリア州

品種▶インツォリア

輝く爽やかな色に、濃厚でフルーティな香り

辛口でバランスのよいワイン



グラス 650 yen

ボトル 3400 yen

## ② ガタオ ヴィーニョ ヴェルデ



産地▶ポルトガル

品種▶アザール等

爽やかな緑の微発泡のワイン

前菜や魚料理とよく合う



グラス 650 yen

ボトル 3400 yen

## ③ コスティエール・ド・ニーム



産地▶フランス

品種▶グルナッシュ・ブラン、ヴィオニエ等

キレのいい感じのフレッシュなニュアンス

桃やアブルコットの香り



グラス 900 yen

ボトル 4400 yen

## ④ アシエンタ・エル・エスピノ 1707



産地▶スペイン

品種▶シャルドネ

オーガニック農法で栽培されたブドウを使用

オーク樽で熟成させたゴージャスな風味



グラス 900 yen

ボトル 4400 yen

## テキャンタ

グラスワインのワインのみデキャンタ出来ます  
約3杯分でお得!!

もうちょっと飲みたい方には、ちょうどいい感じ♪

①②ワイン 1800 yen

③④ワイン 2500 yen



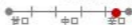
## イル ラ フォルジュ シャルドネ(樽)



産地▶フランス ラングドック

品種▶シャルドネ 100%

厳選されたシャルドネ種を使用し、  
新樽を含むオーク樽で熟成  
エレガントでフルーティな風味まろやかな味わい



ボトル 4000 yen

## ソアーヴェ/ラ・カッパチーナ



産地▶イタリア ヴェネト DOC

品種▶ガルガネーガ 100%

グレープフルーツのようなほろ苦さとスッキリとした酸味  
スズランの花、白桃、ミネラルなど柔らかさと  
清々さを伝える香り華々しい果実の香り



ボトル 4300 yen

## ミッシェル デル キュベアルモニ オーガニック



産地▶フランス ロワール

品種▶ミユスカデ

淡いレモンイエロー色 香りはレモンにグレープなどの  
柑橘系の果実香が中心



ボトル 4500 yen

## オルヴィエート・クラシコ・スペリオール DCG



産地▶イタリア ウンブリア州

品種▶プロカニコ グレケット ヴェルデッロ ドゥルベツジョ等

熟した果実を思わせる歯切れの良いエレガントなアロマ  
新鮮な魚介類や刺身にも相性が良い



ボトル 4600 yen

## シャブリ<sup>®</sup> サント・クレール<sup>®</sup> /

### ジャン マルク プロカール



産地▶フランス ブルゴーニュ

品種▶シャルドネ 100%

バランス良くフレッシュで、心地よい酸と旨味  
ミネラルが余韻をギュッと締めます



ボトル 5000 yen

## ロエロ・アルネイス/ブルーノ・ジャコーザ



産地▶イタリア ピエモンテ ロエロ アルネイス

品種▶アルネイス 100%

穏やかでやさしさのある心地良い酸味、  
ミネラル感、キレがある柑橘系のしっかりしたワイン



ボトル 7400 yen

## クロ フロリディエヌ



産地▶フランス ボルドー

品種▶セミヨン 44%、ソーヴィニヨン ブラン 55%  
白桃、レモン、グレープフルーツのアロマ  
偉大な白ワインです



ボトル 10000 yen

## サヴニエール・レ・ヴュー・クロ/

### ニコラ・ジョリー [ピオワイン]



産地▶フランス ロワール

品種▶シュナン・ブラン

エレガントな酸が心地よく、アーモンドやナッツ  
フレッシュフルーツの香り 生命力のあるワイン



ボトル 12500 yen

## ユルツィガー・ヴェルツガルテン Q (ハーフボトル)



産地▶ドイツ

品種▶リースリング

ユルツィヒのヴェルツガルテン(美味の庭)  
香り優しく、調和がとれている



ハーフボトル 2200 yen





# Pino Rosso 赤ワイン

## ① ノジア アンチーレ



産地▶イタリア

品種▶アリアニコ

甘味のある果実味とチャーミングな酸味  
滑らかな口当たり



グラス 650 yen  
ボトル 3400 yen

## ② ノルテ



産地▶スペイン

品種▶メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン

強いアタックとたっぷりのボリューム  
粘性があり、丸く熟しすぎないタンニンがある



グラス 650 yen  
ボトル 3400 yen

## ③ ティリア・マルベック・シラー



品種▶アルゼンチン・エスメラルダ

品種▶マルベック60%、シラー40%

黒い果実のリッチな風味 チョコレートや  
シナモンの甘いスパイスを思わせる



グラス 900 yen  
ボトル 4400 yen

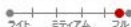
## ④ アイム・カベルネ・ソーヴィニヨン



産地▶アメリカ カリフォルニア

品種▶カベルネ・ソーヴィニヨン100%

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、シガラの煙も感じる 樽香などが楽しめます



グラス 900 yen  
ボトル 4400 yen

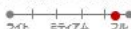
## ⑤ マンモス ジンファンデル



産地▶イタリア ブーリア IGP

品種▶プリミティーボ

オークの新樽で8ヶ月熟成  
スパイスやトーストの香り 重めの肉に合う



グラス 1100 yen  
ボトル 5000 yen

# デキャンタ

グラスワインのワインのみデキャンタ出来ます  
約3杯分でお得!!  
もうちょっと飲みたい方には、ちょうどいい感じ♪

- ① ② ワイン 1800 yen
- ③ ④ ワイン 2500 yen
- ⑤    ワイン 3000 yen



### ジュンテロ・ムンド・ド・ジュンテロ【ピオワイン】

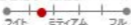


産地▶スペイン DO ラ マンチャ

品種▶テンブラニーリ85%、シラー15%

熟したベリーの香りとパワーを感じさせる骨格がよい  
バランスの良いワイン

太陽を浴びた果実のジューシーさを感じさせる



ボトル 3850 yen

### ドメス オリオル モンミジャ シラー ラ シャベル 【ピオワイン】

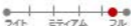


産地▶フランス ラングドック・ルーシヨン

品種▶シラー グルナツシュ

赤い果実とスパイスが心地よく融合

エレガントでフレッシュで、タンニンもしっかり



ボトル 4300 yen

### ヴィニウス リザーヴ メルロー



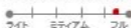
産地▶フランス ラングドック・ルーシヨン

品種▶メルロー

プラム、ブラックベリー、桑の葉の香りに

トーストやコーヒーのニュアンス

エレガントで深みのある味わい



ボトル 4300 yen

### デコ【ピオ ナチュラル】

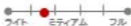


産地▶イタリア トスカーナ

品種▶カベルネ・ソーヴィニヨン 70%、メルロー 30%

カシスリキュールや、複雑なアロマ

ギュッと濃縮した甘みのある黒果実系の風味



ボトル 4400 yen

### オッドーネ ロマーニャ サンジュベーゼ スペリオール

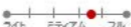


産地▶イタリア

品種▶サンジュヴェーゼ

繊細でフレッシュな果実味

酸味とタンニンをしっかり楽しめるワイン



ボトル 4900 yen





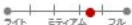
### ブランカイア トレ



産地▶イタリア トスカーナ

品種▶サンジョヴェーゼ 80% メルロー10%  
カベルネ・ソーヴィニオン 10%

赤い果実を感じさせ、長い余韻  
酸味とタンニンをしっかり楽しめるワイン



ボトル 5400 yen

### ソーミュール・シャンピニー レ・ロッシュ



産地▶フランス ロワール AOC  
ソーミュール・シャンピニー

品種▶カベルネ・フラン 100%

赤系果実の香り、洗練された酸味、滑らかな質感  
カベルネフランの程よい青さが楽しめます



ボトル 7000 yen

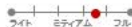
### コート・ド・ヌイ・ヴィラージュ/ショーヴネ・ショパン



産地▶フランス ブルゴーニュ

品種▶ピノ・ノワール

様々な果実の風味を堪能できる艶やかな味わい  
タンニン、酸等がしっかりと保たれていて



ボトル 7150 yen

### ロッソ・デル・ソブラー/パラリ



産地▶イタリア シチリア IGT

品種▶ネッロ・マスカレーゼ 60%、  
ネッロ・カブッチョ 20%、ノチェーラ 15%等

テロワールとマイクロリマを感じさせる

『ファーロ』より果実味が前面に出て、若くして楽しめる



ボトル 7500 yen

### モンチユス/アランブリュモン



産地▶フランス AC マディラン

品種▶タナトゥ 80%、カベルネ・ソーヴィニオン 20%

非常に濃厚で力に満ち、ブラックベリー、  
プラムの凝縮感にスペースが広がる  
緻密で芳醇なタンニンが、上品に感じる



ボトル 8000 yen

### シャトー・パヴェイユ・ド・リューズ



産地▶フランス ボルドー AOC マルゴー

品種▶カベルネ・ソーヴィニオン メルロー カベルネ・フラン

AC マルゴーならではの繊細で優しい味わいに、  
よく熟した果実に由来する  
のびやかな酸味ときめ細かなタンニン



ボトル 8800 yen

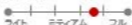
## バルバレスコ /ラ・カ・ノーヴァ・ロッカ



産地▶イタリア ピエモンテ DOCG

品種▶ネビオーロ 100%

伝統的な長期熟成を行い、  
自然のままに造られる珍しい一品  
優美な香りとふくよかでエレガントな味わい



ボトル 10200 yen

## ジュヴレ・シャンベルタン /

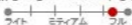
### ドメーヌ・ティエリー・モルテ



産地▶フランス ブルゴーニュ

品種▶ピノ・ノワール

タンニンと酸が支えるというしっかりとした構造  
滑らかさとエレガントさを感じる逸品



ボトル 12000 yen

## パローロ/ヴァイラ アルベ



産地▶イタリア ピエモンテ DOCG

品種▶ネビオーロ 100%

ルビーの色調にバラの花やプラム、スパイスの香り  
果実のビュブで精緻な味わいが見事



ボトル 12000 yen

## レ・パゴト・ド・コス



産地▶フランス ボルドー

品種▶カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー

サンテステーフの重い粘土質の土壌に由来する力強い  
ボディと華やかな果実味  
スパイシーな風味がバランス良く取れたワイン



ボトル 14500 yen

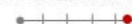
## シャトー ラグランジュ



産地▶フランス ボルドー

品種▶カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー プティヴェルド

黒系果実やスパイス、程良い樽の香りが優美に溶け込み  
タンニンと酸味の調和が見事に取れた味わい



ボトル 22500 yen

