

本日のグラスワイン・スパークリング 800円～
1200円

グラスデザートワイン 1200円

～Sparkling Wine～

アルトナン・トルフェ ブラン・ド・ブラン (フランス) 4700円
フレッシュでバランスがよい辛口。グランリザーブ

ランソンブラックラベル《ハーフボトル》(シャンパーニュ) 5500円
3年熟成。洗練された味わい。

甲州 酵母の泡 ブリュット (山梨) 5800円
キリッとした酸味と柑橘系の香り

日本のあわ～ロゼ～(山梨) 6500円
マスカットベリーAの軽い味わい。チャーミング

クレマン・ド・ブルゴーニュ シャルドネ(フランス) 6600円
特にリンゴの香りが特徴的。

コンテディ・プロヴァリオ・フランチャコルタ・ロゼ(イタリア) 7000円
澁刺とした泡とクリーミーな口当たり。

ヴーヴ・ド・ノーザック ブリュット(シャンパーニュ) 7700円
家族経営だからこそできる高品質のシャンパーニュ。

パイパー・ソノマ ブリュット ロゼ(カリフォルニア) 8800円
シャンパンのグランメゾン・パイパーエドシックのアメリカ版。

マム・グラン・コルドン(シャンパーニュ) 9900円
F1の公式シャンパン。シャープな旨みの辛口タイプ。

ルイナール・ブラン・ド・ブラン(シャンパーニュ) 16500円
ドンペリより古い歴史を持つ世界最古のシャンパーニュ。

メニュー価格は全て税込表記でございます。別途サービス料5%申し受けます。

～White Wine～

ヴィコント・ダルゾン・シャルドネ (フランス)	4400円
柔らかくリッチな味わい。酸は少な目で果実の香り。	
かざま甲州 辛口 (山梨)	4900円
クリアで軽い味わい。お店をオープンしてから長年の定番ワイン。	
デラウェア 中口 (山梨)	4900円
中口：酸がしっかり。食前酒のように。料理に合わせやすい万能タイプ。	
エラスリス・エステート・ソーヴィニヨンブラン (チリ)	5100円
グレープフルーツ系の香りが豊か。	
カタルジーナ・メゼック・シャルドネ (ブルガリア)	5800円
酸味や甘みのバランスがいい、きれいなシャルドネ。	
オールド・ヴァイン1945 トロンテス (アルゼンチン)	6000円
ライチの香りが華やか。3000mの標高の栽培地の古樹から誕生	
シャブリ ルイ・モロー (フランス)	6600円
ミネラル感が爽やか。親しみやすい。ステンレスタンクで発酵。	
セントクレア リースリング (ニュージーランド)	6600円
ライムやメロンのニュアンス。キリっとした酸。	
月山ワイン ソレイユ・ルバン 甲州シュールリー (山梨)	6600円
日本最北端の甲州を使用。旨みとキレのいい酸味	
マルセルダイス・アルザスブラン (フランス・アルザス)	6800円
アルザスワインの最高峰。13種類のぶどうを絶妙にブレンド。	
アナベラ ナバヴァレー シャルドネ (カリフォルニア)	6900円
ナバヴァレーのエレガントスタイル。程よい樽感。	
オーボンクリマ ツバキ サンタバーバラ (カリフォルニア)	7300円
ブルゴーニュタイプの繊細な味わい。	

ホワイトヘブンソーヴィニヨンブラン（ニュージーランド）	7500円
サクラアワード最高賞。トロピカルな味わい	
ギガル クローズエルミタージュ ブラン（フランス）	7800円
マルサンヌ、ルーサンヌを使い複雑かつリッチな仕上がり。	
ケラー ラ クルーズ シャルドネ（カリフォルニア・ソノマ）	8800円
カリフォルニアらしいしっかりした味わい。	
シガリュス ブラン（フランス）	8800円
ノーベル賞晩餐会で提供。シャルドネ特有の厚みのある味わい。	
カレラ シャルドネ セントラルコースト（カリフォルニア）	9400円
しっかりした果実味、樽由来のナッツ系の香り。	
ブィィフュメ ベトラム ドメーヌ・デュ・ブショー（フランス）	9500円
ソーヴィニヨンブランの自然派ワイン。ミネラリーなボディー。	
テルラーノ シャルドネ クルース（イタリア）	10000円
力強いミネラルとクリーミーな質感、南国系フルーツの香りが見事に調和。	
トゥエンティロウズ シャルドネ 2015（ナバヴァレー）	12000円
ムルソーのような芳香と粘性、しっかりした樽の香り。	
マニフィック・シャルドネ 2015（ブルガリア）	12000円
ブルガリア最高のシャルドネを使用。余韻が長い。	
ムルソー ティレ オリヴィエルフレーヴ2018（フランス）	15000円
世界最高峰の白ワインの作り手・ルフレーブのフラッグシップワイン。	
マルティネリ シャルドネ マルティネリ・ロード 2003	
	（カリフォルニア）20000円
有名女性生産者の新ブランド。生産本数が極めて少ない。	
ヒルト ベントロックヴィンヤード シャルドネ サンタリタ 26400円	
カリフォルニアのカルトワイン「スクリーミングイーグル」の姉妹ワイナリー	

〜Sweet Wine〜

グラス・スイートワイン 1200円

シャトーディケム 2003 ハーフボトル
(フランス・ソーテルヌ) 33000円

世界で最も高貴な液体と称えられる神の雫。飲み頃ヴィンテージ。

〜Rose Wine〜

カタルジーナ・メゼック・ロゼ メルロー (ブルガリア) 5280円
淡い色がチャーミング。すっきり爽やか

クライン ムールヴェドル ロゼ (カリフォルニア) 6050円
樹齢100年を超えるブドウ樹から収穫。辛口で複雑。

〜Red Wine〜

ヴィコント・ダルゾン・カベルネ (フランス) 4400円
ミディアムフル：柔らかいタンニン。果実と樽の香りのバランスがいい

パヌール リザーヴ・ピノノワール (チリ) 4900円
ミディアム：ベリーの香りと滑らかな舌触り。

シャトー酒折 マスカットベリーA 樽熟成 (山梨) 5700円
ミディアム：樽熟成。軽い味わい。チャーミング。

アルマドール・メルロー (チリ) 5800円
ミディアムフル：滑らかなタンニンと柔らかい果実味。

レオ マルベック (アルゼンチン) 5800円
フル：サッカー選手「メッシ」財団のワイン。お肉料理におすすめ。

- ビューティー イン カオス シラー (ワシントン) 6100円
フル：スパイシーなシラー。細かくて柔らかいタンニンが優しい。
- ルイジャド・ブルゴーニュ・ピノノワール (フランス) 6200円
ミディアム：ブルゴーニュのスタンダード。技群の安定感。
- 月山ワイン ソレイユ・ルパン・ヤマソービニオン (山形) 6600円
ミディアム：カベルネ×山ぶどうの交配品種。両方のニュアンスが感じられる
- シャトー・ラネッサン (フランス) 6600円
フル：メルローの程よい熟成が心地よい。2級シャトーのすぐ隣の好立地
- アンテュ カベルネ ドメーヌ グラス (チリ) 6600円
フル：カベルネの聖地 {マイポヴァレー} 冷涼な気候から造る王道カベルネ。
- カタルジーナ・メゼック・マヴルッド (ブルガリア) 6800円
ミディアムフル：JALファーストクラスのラウンジワイン。
- ブレット & バター メルロー (カリフォルニア) 7200円
フル：柔らかい果実味とチョコレートのようなビターな味わい。
- フィンカ ノターブレス カベルネ (アルゼンチン) 7200円
フル：3300mの標高で栽培したカベルネを使用。パワフル。
- アナベラ ナバヴァレー カベルネ (カリフォルニア) 7200円
フル：高級ワイン「オーバス・ワン」の隣の畑で造る古典的なナバワイン。

- ゴードリアン・ノット・バズ・ヴィンヤード 2014
(カリフォルニア) 7500円
フル：樹齢70年のジンファンデルを使用。凝縮感あるスタイル。
- クロース・エルミタージュ・ギガル 2017 (フランス) 7500円
ミディアムフル：シラーの果実感とスパイシーな香り。やさしいタンニン。
- シャトー・クローゼ 2008 (フランス・サンテステフ) 7800円
フル：ボルドーらしい絶妙なバランス。10年越えの熟成。飲み頃。
- サッカリー・ブレアデス (カリフォルニア) 8600円
ミディアムフル：珍しいサンジョヴェーゼがメイン。独特の世界観。
- シガリュス ルージュ (フランス) 8800円
フル：ノーベル賞晩餐会で提供。6種類の南仏葡萄を絶妙にブレンド
- アンコール シラー 2016 (ブルガリア) 8800円
フル：世界のシラートップ10。滑らかなタンニンと程よいスパイシー感
- シィオライズ ジンファンデル 2017 (カリフォルニア) 9400円
フル：余韻が長くきれいなナバヴァレーのジンファンデル。プラムの香り。
- レッド・メダリオン 2014 (南アフリカ) 9900円
フル：ケープタウンのラトゥールと評される逸品。カベルネ主体のブレンド。
- ソラリス メルロー 2017 (長野) 10000円
ミディアムフル：日本メルローの最高峰。アメリカのトランプ大統領にも提供。

カレラ セントラルコースト ピノノワール 2017
(カリフォルニア) 10000円

ミディアム：ブルゴーニュのような繊細な味わい。

ポールマシュー・ホースシューベント・ピノ・ノワール2012
(カリフォルニア・ソノマ) 11000円

ミディアム：エレガントな味わい。飲みごろを迎えた優良年。

オシオ ピノ・ノワール 2017 (チリ) 12000円

ミディアムフル：伝統国とニューワールドの個性が融合した逸品。

クロ・デュ・ヴァル エステート ナバヴァレー カベルネ 2016
(カリフォルニア) 14000円

フル：かの有名なバリテイスティングのリターンマッチでトップ選出される。

カリフォルニアを代表するカベルネのひとつ。

シャトー・ソシアド マレ 2014 (フランス) 15000円

フル：メルロー・カベルネで人気のシャトー。ワインラヴァーから絶大なる支持。

ドン・マキシミアノ・ファウンダーズ・2016 (チリ) 16000円

フル：チリのカベルネソーヴィニヨンの最高峰。「世界最高のカベルネ」

アルファオメガII 2016 (カリフォルニア) 16000円

フル：カベルネ特有の赤系果実の凝縮感。華やかで厚みのあるアロマ。

ドメーヌ ド シュヴァリエ ペサックレオニャン 2014
(フランス) 18000円

フル：メルロー主体。生産量が少なく希少。クラシックなタイプ。

シャンボールミュージニー レ・フュエ ルイジャド 2004
(フランス) 20000円
ミディアム：特級畑、ボンヌマールに隣接。最高のテロワール。

マルティネリ ロリータ ランチ ピノ・ノワール 2009
(カリフォルニア) 24000円
ミディアム：有名女性生産者の少量生産ワイン。まさに飲みごろ。

ザ ヒルト ベントロックヴィンヤード ピノ・ノワール サンタリタ
(カリフォルニア) 26400円
ミディアム：カリフォルニアの「スクリーミングイーグル」の姉妹ワイナリー

シャトーラトゥール ア ポムロール2001 (フランス) 33000円
フル：メルロー。ベトリユスのチームで管理。肉付きの良いワイン。

シャトーピション・ロングヴィル・コンテス・ド・ラランド 2006
(フランス) 42000円
フル：第二級シャトー。気品あり。肉付き良く、力強い。

シャルム・シャンベルタン ドメーヌ セラファン 2013
(フランス) 53000円
ミディアムフル：特級畑から生産される最高級ワイン

シャトー・マルゴー 2004 (フランス) 94000円
フル：カベルネ主体の高貴な液体。エレガントで女性的。