

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) フレッシュでバランスがいい辛口。グランリザーブ	4700円
ランソンブラックラベル《ハーフボトル》(シャンパーニュ) 3年熟成。洗練された味わい。	5500円
甲州 酵母の泡 ブリュット (山梨) キリットした酸味と柑橘系の香り	5800円
ブルエット プレステイージュ ブリュット ロゼ (フランス) シャンパーニュ製法、メルローで作るボルドー産のロゼ泡。	6600円
ヴーヴ・ド・ノーザック ブリュット (シャンパーニュ) 家族経営だからこそできる高品質のシャンパーニュ。	7700円
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) 澁刺とした泡とクリーミーな口当たり。	7800円
マム・グラン・コルドン (シャンパーニュ) F1の公式シャンパン。シャープな旨みの辛口タイプ。	9900円
ルイナール・ブラン・ド・ブラン (シャンパーニュ) 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。	16500円

～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）	5100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）	5200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）	6400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	
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。	
マルセルダイス・アルザスブラン（フランス・アルザス）	6800円
料理に合わせやすい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	6900円
ナバヴァレーのエレガントスタイル。程よい樽感。	
シャブリ サント クレール ビオ（フランス）	7000円
ミネラル感とキレのいい酸。ピオディナミ。クラシックスタイルのシャブリ。	
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。	
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
バランスのいい果実味、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・ブショール (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。	
アルファアメガII シャルドネ (ナバヴァレー)	9500円
ナバヴァレーのオーソドックススタイル。ミッシェルロランが監修。	
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。	
ポーヌ クロ デ モンスニエール オリヴィエルフレーヴ (フランス)	15000円
世界最高峰の白ワインの作り手・ルフレーヴ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	22000円
(カリフォルニア) 22000円	
ワインの女神が造る有名なカルトワイン「マーカッシン」の姉妹ブランド。	

シャサーニュ モンラッシェ プルミエクリュ アベイ ド モルジュ
オリヴィエルフレーヴ (フランス) 26000円
リッチで骨格のしっかりとした味わいのシャルドネ。

ヒルト ペントロックヴィンヤード シャルドネ サンタリタ 26400円
(ソノマ) 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) 36000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

ラ ヴァッレ デル ヴェント (イタリア) 6050円
トスカーナ産のサンジョベーゼを使用。ロゼとオレンジワインの間のような味わい。

〜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）	6500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・ルバン・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 {マイボヴァレー} 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。	
ブレッド & 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 ノタープレス 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。	
ワイン オブ サブスタンス カベルネ（ワシントン）	7400円
フル：アメリカで一番コストパフォーマンスに優れたカベルネ。	
ゴードリアン・ノット・バズ・ヴィンヤード（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。	

- クローズ・エルミタージュ・ギガル (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。
- ヘッド ハイ ピノ・ノワール ソノマ (カリフォルニア) 8600円
ミディアム：キスラーのオーナーが造る、カジュアルレンジのワイン。
- 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
- シオライズ ジンファンデル 2017 (ナバヴァレー) 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 (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。
- アナベラ プラチナムカベルネ オークヴィル (ナバヴァレー) 12000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。
- オシオ ピノ・ノワール 2017 (チリ) 13000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。

シオライズ カベルネ 2018 (ナバヴァレー) 17000円

フル：新しいナバヴァレーのど真ん中スタイル。太くトルクの利いたワイン。

ドメヌ ド シュヴァリエ ペサックレオニャン 2014
(フランス) 20000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。

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) 26000円

ミディアム：「マーカッシン」の姉妹ワイナリー。まさに飲みごろ。

ダックホーン カベルネ 2016 (ナバヴァレー) 26400円

フル：非常にシルキーで凝縮感があり、品質が高い。優良年の2016年。

ザ ヒルト ペ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) 28000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) 35000円

フル：メルロー。ペトリュスのチームで管理。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) 45000円

フル：第二級シャトー。気品あり。肉付き良く、力強い。

スローン レッド アスタリスク 2015 (ナパヴァレー) 60000円

フル：スローンのセカンドワイン。濃厚でありながら繊細。

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) 62000円

ミディアムフル：特級畑から生産される最高級ワイン

リッジ カベルネ モンテベロ 1999 (カリフォルニア) 85000円

フル：パリ対決テイスティング第一位。リッジのフラッグシップワイン。

シャトー・シュヴァルブラン 2013 (フランス) 95000円

フル：メルローワインの至高の逸品。ボルドー右岸の頂点。

シャトー・オーブリオン 2014 (フランス) 95000円

フル：世界で最もエレガントで複雑と称されるアロマを湛えたグラヴの獅子。