

~ Carte de Boisson ~ ~ Drink menu ~

~ Vin Mousseux ~ ~ Sparkling wine ~

- ・ ブーケドール ロゼ (フランス) ¥600
- ・ エシュプマンテ エクストラ ブリュット (ポルトガル) ¥600

~ Vin Blanc ~ ~ White wine ~

- ・ ドライシエリー ¥400
- ・ トーレアバルデ (スペイン)
グラス | ¥400 キャラフェ 250ml | ¥900 500ml | ¥1800
- ・ ミシエル トリノ (アルゼンチン)
グラス | ¥600 キャラフェ 250ml | ¥1300 500ml | ¥2500

~ Vin Rouge ~ ~ Red wine ~

- ・ トーレアバルデ (スペイン)
グラス | ¥400 キャラフェ 250ml | ¥900 500ml | ¥1800
- ・ ヴィニウス カベルネ・ソーヴィニオン (フランス)
グラス | ¥600 キャラフェ 250ml | ¥1300 500ml | ¥2500

~ *Biere* ~ ~ *beer* ~

・ キリン ハートランド 生ビール ¥ 600

・ キリン ハードシードル 生ビール ¥ 500

ビールのように爽快で、シャンパンのような口当たりのリンゴのお酒！！

・ キリン ハートランド 瓶ビール ¥ 550

・ オールフリー(アルコール 0.00%) ¥ 500

~ *Cocktail ,Non alcoolisee* ~ ~ *Coktail ,Soft drink* ~

・ キール(白ワイン&カシス) ¥ 400

・ カシス(ソーダ・オレンジ) ¥ 500

・ カンパリ(ソーダ・オレンジ) ¥ 500

・ デイタ・ライチ(ソーダ・グレープフルーツ) ¥ 500

・ アップルタイザー ¥ 400

・ グレープタイザー ¥ 400

・ ジンジャーエール ¥ 300

・ コーラ ¥ 300

・ オレンジ、グレープフルーツ、アップル ¥ 300

・ ペリエ ¥ 500

~ Vin Mousseux ~ ~ Sparkling wine ~

¥ 3 0 0 0

- ・ ブーケドール ロゼ (フランス)

コメント

- ・ エシュプマンテ エクストラ ブルート (ポルトガル)

~カステラン フェルナン、ピレス~

瓶熟 6か月。きれいな酸ときめ細かい泡が柔らかくエレガントな味わいに。

レモンなどのかんきつ系の果実香が印象的です。

¥ 6 0 0 0

- ・ ルイ ピカメロ (フランス ブルゴーニュ)

~ピノノワール セック~

~ Champagne ~ ~ Sparkling wine ~

¥ 8 0 0 0

- ・ コンテス・ラフォン ブリュット (フランス)

コメント

~ *Vin Blanc* ~ ~ White wine ~

¥2700

- ・ トーレ アバルデ ブランコ (スペイン)

~アイレン・マカベオ~

ふくらみのある果実味と爽やかで柔らかい酸味。果実の華やかなアロマが特徴的。

- ・ ビアンコ ディ クストーザ”ルーベンス”(イタリア)

~ガルガネガ・トレッビアーノ・コルテーゼ~

ボトル詰めしてから熟成3カ月。ポリュームのある果実味にほど良い甘さ。

ペールイエローの色合いとフレッシュな味わいをお楽しみください。

- ・ フェアバレー (南アフリカ)

~シュナンブラン~

白桃を感じさせる柔らかな甘みと酸味のバランスが非常に良いです。

このラベルには「手さえあれば何かが出来る。ぶどうを栽培することも、そしておいしいワインを造ることも」という想いがこめられています。

¥ 3 5 0 0

・ シャトーヌレ アントルドメーヌ (フランス ボルドー)

~ソーヴィニオンブラン~

フルーティーな香りと味わいの余韻が口の中で心地よく続きます。

・ ロロン エ フィス (フランス ラングドック)

~シャルドネ~

すっきりとした口当たりが特徴的！！

畑はすべてリュット、レゾネ (減農薬栽培) で栽培がおこなわれています。

・ アデガ デ ペゴス コルエイタ (ポルトガル)

~シャルドネ・アリント・ヴェルデーリョ・アンタン・ヴァズ~

花やリンゴのかぐわしい香りと風味が引き立つ。柔らかくボリュームのある酸がバランスよく感じられる。ポルトガル特有のブドウ品種をお楽しみください。

¥ 4 5 0 0

・ ヒューゲル ジョンティ (フランス アルザス)

~~

スッキリとした酸味とフルーティーな味わい、軽やかなのに1本で、前菜からメインディッシュまで楽しめるワインです。白ワインなのにステーキとの相性もばっちりです。

・ ヴァルヴィニエール (フランス コートデュローヌ)

~ ヴィオニエ ~

フレッシュでフルーティな果実味。その中にあるほど良い辛口の酸を楽しむ。

ソムリエール、一押しのワインです！！

・ シャトー ラ レイユ (フランス ベルジュラック)

~ ソーヴィニオンブラン セミヨン ~

ボリューム感があり、華やかで満足感の高い辛口の味わい。これぞフランスのソーヴィニオン！！テロワールを尊重し、すべての作業を手作業で行う作り手です。

¥6000

・ Ch コワンミュスカデ シュールリー(フランス ロワール)

~ ミュスカデ ~

レモンの風味を感じる軽やかな味わい。ねっとりとした口当たりがミネラルや塩を感じさせてくれます。甲殻類やお魚料理との相性はバッチリです！

・ マルセル・セルバン (フランス・ブルゴーニュ)

~シャルドネ~

ミネラルとフレッシュな酸、リッチな厚みを感じさせてくれる。

樽のニュアンスや余韻も長く楽しめる素晴らしいシャルドネです！！

~ *Vin rouge* ~ ~ Red wine ~

¥ 2 7 0 0

・ トーレ アバルデ テイント (スペイン)

~テンプラリーニョ~

ブラックチェリーの様な香りと果実味を十分に感じられ、口当たりの良い甘さと

ほのかな渋みとのバランスが良く、非常にお手頃のワインです。

・ カンティーナ カステルノーヴァ (イタリア)

~カベルネソーヴィニオン~

イチゴの様なフレッシュな果実味とみずみずしさを感じるアロマティックワインです。

・ ラクロワザード (フランス ラングドック)

~カベルネソーヴィニオン、シラー~

ふくよかな果実味とタンニンとのバランスが良い。

ブレンドによりベリーやトースト香など複雑なアロマを感じ、長い余韻も楽しめる。

¥ 3 5 0 0

・ ル サンケ (フランス ローヌ)

~シラー~

ほのかに感じるスパイシーさが心地よく余韻として残るのが特徴的！

ふくよかな果実味がステーキとの相性もばっちりです。

・ ロロン エ フィス (フランス ラングドック)

~ピノ・ノワール~

フレッシュなベリー類の味わいの中に心地よいボリューム感があります。

・ フォンタナリオ デ ペゴエス テイント (ポルトガル)

~カステラン・トウリガ、ナシオナル・カベルネソーヴィニオン~

スモーキーな香りが特徴的で香ばしい中にふくよかなタンニンを感じる事が出来る。

光沢のあるルビー色がプラムなどの黒果実を連想させてくれます。

¥ 4 5 0 0

・ ムートン カデ クラシック (フランス・ ボルドー)

~メルロー、カベルネソーヴィニオン~

果実味とタンニンが豊富でありながら、スマートな余韻とキレ味抜群です。

名前の由来は一族の末っ子(フランス語でカデ)だったことと、ムートン直系のワインなので“ムートン カデ”になったそうです。

・ ベルナール・ド・ラグランジエ (フランス・ブルゴーニュ)

~ピノノワール~

熟成感が感じられる

今が飲み頃です！！

・ コイレ グランレセルヴァ (チリ)

~カベルネソーヴィニオン~

軽やかなタンニンと若々しい果実味の余韻を楽しめるワインです。

¥6000

・ シャンタルレスキュール (フランス・ブルゴーニュ)

~ピノノワール~

フルーティな果実味と酸のバランスが良く、心地よいタンニンが特徴的。

・ ブラッド&カーリッジ シラーズ (オーストラリア)

~シラーズ~

飲みごたえがありどっしりとして、骨格のあるしっかりとしたワインです。

大きいグラスでゆっくりと変化を楽しめ、もちろんステーキにはバッチリです。

・ Ch ボーモン

(フランス ボルドー)

~カベルネソーヴィニオン、メルロー~

ほど良い酸と果実味の凝縮感を感じられる。それでいてあと味すっきりの非常にポテン

シャルの高いボルドーワインです。