

ココ・ファーム・ワイナリー

Coco Farm Winery

| | | |
|------------|--|----------------------|
| White Wine | 風のエチュード 品種：シャルドネ、プティ・マンサン、ソーヴィニヨン・ブラン シャルドネをメインにプティマンサンとソーヴィニヨン・ブランをブレンド。 野生酵母で発酵させた風味豊かなやや辛口の白ワインです。 JAL国際線ファーストクラスにて採用いただきました | ￥4,600 glass ￥850 |
| | 月を待つ 品種：ケルナー、ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ ケルナー種を主体にソーヴィニヨン・ブランやシャルドネを優しくブレンドして、 自然にゆっくり発酵させました。果実味豊かで凛とした酸を持つ優しい白ワインです。 ・G20愛知・名古屋外相会合 ・駐日ローマ法王庁大使館昼食会 ・JAL国際線ファーストクラス | ￥5,200 glass ￥900 |
| Red Wine | 風のルージュ 品種：ツヴァイゲルト、アリゴテ、ピノ・ノワール 完熟したクオリティの高いツヴァイゲルトを主体に野生酵母で自然に発酵させました。 バランスの良いエレガントな赤ワインです。 ・北海道洞爺湖サミット夕食会 ・JAL国際線ファーストクラスラウンジ | ￥4,600 glass ￥850 |
| | 陽はまたのぼる 品種：タナ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ タナ種を主体にカベルネ・ソーヴィニヨンとメルロから造りました。しなやかな果実味、 しっかりとした酸と渋み。深い赤紫色の力強く優しい赤ワインです。 ・G20愛知・名古屋外相会合 ・駐日ローマ法王庁大使館昼食会 | ￥4,600 glass ￥850 |

来福酒造

Raifukusyuzo

| | | |
|---------------|--|------------|
| Japanese sake | 純米大吟醸「愛山」 原料米：兵庫県産愛山 / 精米歩合40% / アルコール分16度 / 花酵母アベリア 幻の酒米「愛山」を40%まで磨いた純米大吟醸酒。 立ち香から香る華やかでフルーティな香りと愛山の甘みがキレイに感じられます。 ・全米日本酒飲評会 純米大吟部門 シルバー賞 ・LONDON SAKE CHALLENGE 純米大吟部門 シルバー賞 | 100ml ￥600 |
|---------------|--|------------|

| | | |
|-------------|--|--------|
| Sparkling | レミー・パニエ ブーケ・ドール・ブラン 品種：シュナン・ブラン、ユニ・ブラン、コロンバル フルーティで軽快な飲み口。フローラルのような香りとぶどうの風味が豊かに広がります。 さっぱりとしていますのでどんな料理にも良く合います。 | FRANCE |
| | サン・ジョヴァンニ スプマンテ・キュヴェ・ペリーニ・ エクストラドライ・ミレジマート 品種：グレラ [プロセッコ] 麦わら色のきめ細やかな泡。藤の花やアカシアを感じる上品で エレガントな香りが漂う。洗練された上品な味わいです。 | ITALIA |
| | コスタ・ディ・ラ モツ 【ビオディナミ】 SO2無添加 品種：モスカート・ジャッロ、グレラ マスカットの豊潤な香り、オレンジの花や蜜の香り。 ほのかにビターでオレンジ果汁のようなジューシーでふくよかな味わい。濃密な果実感。 | ITALIA |
| Champagne | プロワイエ・ジャックマール マリーワイス プリュット 品種：シャルドネ、ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール はつらつとした酸にトースト香、バターの香り、バニラの香りがリッチ感を際立たせます。 | FRANCE |
| | White Wine ヴィニョーブル アルポー プランス・デ・グラヴィエール・ソーヴィニヨンブラン 品種：ソーヴィニヨンブラン 柑橘や南国のフルーツの香りに華やかな酸味が心地よい辛口白ワインに仕上げました。 | FRANCE |
| Orange Wine | ヴィコント・ベルナル・ドゥ・ロマネ キュベ・ド・ラ・メゾン・ブラン 品種：シャルドネ 花のようなニュアンスを持ち、繊細なリングと蜂蜜の風味が特長なミディアムボディのワイン。 柔らかくバランスが取れた酸味と豊かで熟した果実味をお楽しみください。 | FRANCE |
| | ジョヴァンニーニ トレヴィアーノ・フリッツアンテ「アボツカベルタ」【ビオワイン】 品種：トレヴィアーノ 酵母の香ばしい香りにフレッシュな柑橘のアロマが顔を出す微発泡の白ワイン。 ライムや夏みかんのジューシーさとグレープフルーツの白い皮のほろ苦さの余韻を感じます。 | ITALIA |
| | アウソーニア マカオン・アブルツォ・ペコリーノ【ビオディナミ】 品種：ペコリーノ 淡い緑がかった麦わら色。熟した柑橘とフレッシュなハーブや白い花の芳香。 フルーティな中にも爽やかなミネラル感や切れ味のある酸味を感じる深い味わい。 | ITALIA |
| | ジョヴァンニーニ シャルドネ・オプス【ビオワイン】 品種：シャルドネ 完熟したバイナップルのような南国フルーツ、黄色い花のブーケの香り。 しっかりとした果実に、ミネラルと酸のバランスが絶妙。コクがあり華やかなオレンジワイン。 | ITALIA |
| | ダッレ・オーレ ラ・ガルガニカ【ビオディナミ】 SO2無添加 品種：ガルガネガ 夏ミカンや文旦、グレープフルーツなど柑橘感たっぷりです。オレンジワインに不足しがちな ジューシーな酸味が豊富で、柑橘の白い皮の部分のビターさ、ほんのりミネラル感を感じられます。 | ITALIA |
| Red Wine | ミラーナ 2601 ビアンコ 【ビオディナミ】 SO2無添加 品種：マルヴァジア 白い花、オレンジの皮、リコリスなどの香り、果実味は細身でスレンダーで 繊細な余韻が続きます。 | ITALIA |
| | ヴィニョーブル アルポー プランス・デ・グラヴィエール・カベルネ 品種：カベルネフラン、カベルネソーヴィニヨン カベルネの特性が見事に表現されたワイン。骨格のある果実味とタンニン、 酸味が上手くバランスしたワインに仕上がっています。 | FRANCE |
| | ヴィコント・ベルナル・ドゥ・ロマネ キュベ・ド・ラ・メゾン・ルージュ 品種：メルロー 甘く熟した果実味を持ちながら、繊細なミネラルやスパイスのニュアンスを感じます。 やわらかなタンニンの長い余韻を感じられるワインです。 | FRANCE |
| | サン・ジョルジョ・ア・ラビ キャンティ・クラッシコ 品種：サンジョベーゼ、カナイオーロ、コロリーノトスカノ 濃いめのルビー色。カシスのコンフィチュールやカカオのような香りなど、豊かなエレガントさ。 酸味がまろやかできめ細かなタンニンを持ち、ふくらみのある味わいが楽しめます。 | ITALIA |
| | ヴィテアドヴェスト ムケ・テッレ・シチリアーネ 【ビオディナミ】 SO2無添加 品種：カベルネソーヴィニヨン シチリアのカベルネソーヴィニヨンとは思えない軽快さが特長です。 早摘みと遅摘みのブドウをブレンドし、個性的な組み合わせで生まれるここだけの味わいです。 | ITALIA |
| | ジョヴァンニーニ “ジョコンド”カベルネ・ソーヴィニヨン【ビオワイン】 品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 明るいベリーとミントやサクラソビの香り。優しい酸味と 穏やかなタンニンを持ち、口当たり心地よいチョコレートと甘草の風味が広がります。 | ITALIA |
| | ヴィテアドヴェスト ガンミ・ネロ・ダーヴォラ 【ビオディナミ】 SO2無添加 品種：ネロ・ダーヴォラ マセラシオンカルボニックネロ・ダーヴォラ 南仏の冷涼なサンソーや、 カリニョンのようなジューシーさ、不安定さはなく 冷蔵庫で冷やして毎日飲んでもおいしい。 | ITALIA |
| | ガリアツォ・マリオ パローロ・トレ・ウティン 品種：ネッピオーロ レンガ色があった赤色。熟したアメリカンチェリー、ブラックベリー、カカオ、甘草、スパイス などの魅惑的で芳醇な香り。まろやかでベルベットのようなタンニンと余韻が楽しめます。 | ITALIA |