

japan 山梨ワイン

Sparkling	三養醸造	山梨
	甲州ペティアン 品種：甲州	¥3,800
	山梨県産の甲州種を使用。白い花の香りと青リンゴの爽やかな味わいが、まるでドライシードルのような微発砲白ワインです。酸化防止剤(亜硫酸塩)無添加。	
White	まるき葡萄酒	山梨
	ラフィーユ・樽甲州 品種：甲州	¥3,800 glass ¥800
	甲州の持つフレッシュな果実の清涼感と、樽発酵ならではのボディ感が特徴の本格派白ワイン。香りは、マイヤーレモン、青リンゴ、スイカズラ、バター。	
	奥野田ワイナリー	山梨
	アネモネ・シャルドネ 品種：シャルドネ	¥4,500 glass ¥900
	自社農園桜沢・長門原(ながとほら)圃場収穫シャルドネ100%。白い花や柑橘系果実を思わせる華やかな果実香と、ふくよかで柔らかな果実味、フレッシュな酸と余韻が心地よい辛口白ワインです。	
Orange	三養醸造	山梨
	オレンジ甲州アンナ 品種：甲州	¥3,800 glass ¥800
	山梨県産の甲州種を使用した、果皮由来の厚みのある飲み口が特徴のオレンジワインです。パイナップルやバナナのような香りや甘み、出汁や燻製のような旨みを感じられます。	
Red	三養醸造	山梨
	猫メルロ 品種：メルロー、ピノ・ノワール	¥4,500 glass ¥900
	山梨市牧丘町産のぶどうを使用。フレンチオーク新樽熟成11ヶ月の後、瓶熟成を経て、チャーミングな果実の香りを持ったバランスの良い赤ワインに仕上げました。	
	奥野田ワイナリー	山梨
	ラ・フロレット・スマイレ・ルージュ・キュベ・エルヴァージュ 品種：メルロー	¥4,500 glass ¥900
	奥野田地区収穫メルロー100%。スマイレカシスの果実香の中にブラックベリーやミントなどのハーブのニュアンス、香ばしい樽香が感じられます。まろやかな膨らみと奥行きのある味わいの赤ワインです。	
	まるき葡萄酒	山梨
	ラフィーユ・トレゾワ・樽南野呂ベリー A 品種：マスカット・ベリー A	¥4,600 glass ¥1,000
	笛吹市南野呂地区の完熟マスカット・ベリー Aを使用。凝縮した果実味、上質な酸のバランスが良い赤ワインです。緻密で滑らかなタンニンと、心地良いバニラやトースト香による余韻。香りは、木イチゴ、チェリー、甘草系スパイス。	
	シャトー・ジュン	山梨
	カベルネ・ソーヴィニヨン 品種：カベルネ・ソーヴィニヨン	¥5,300 glass ¥1,200
	甲州市勝沼町産のカベルネ・ソーヴィニヨンをを使用した、果実味と渋みの厚みをお楽しみいただけるミディアムボディの赤ワイン。果皮のタンニン分が多く、強い渋味があるため、お肉料理におすすめです。	

italia france イタリア/フランス

Sparkling	レミー・パニエ	FRANCE
	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	¥3,500 glass ¥700
	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。	
	サン・ジョヴァンニ	ITALIA
	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]	¥3,800
	変わらぬきめ細やかな泡。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。	
	ジョヴァンニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコポ	
	トレッピアーノ・フリッツァンテ“アボッカペルタ”【ピオワイン】 品種：トレッピアーノ	¥3,900
	褐色がかかった麦蘖色。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。シャープな果実味のアタック、口にも含むとライムや夏みかんのジュ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る。微発泡はアペリティフにぴったり。	
	コスタ・ディ・ラ	ITALIA
	450エスエルエム 【ピオワイン】 品種：グレラ、ヴェルディーツ	¥4,800
	野の花、アカシアなどのフルーティでフローラルな香り、グリーンカルダモンやジンジャーを思わせるわずかなスパイシーなタッチなど、多彩な香りを持つブーケ。きめ細やかな泡。フレッシュな風味にミネラル感のある味わい。後味には繊細な苦味が続きます。	
Champagne	プロワイエ・ジャックマール	FRANCE
	マリーワイス ブリュット 品種：シャルドネ、ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール	¥8,500
	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。	
White	ヴィコント・ベルナルド・ドゥ・ロマネ	FRANCE
	キュベ・ド・ラ・メゾン・ブラン 品種：シャルドネ	¥3,500 glass ¥700
	花のようなニュアンスを持ち、繊細なリンゴと蜂蜜の風味が特長的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。	
	ヴィニョーブル アルポー	FRANCE
	フランス・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	¥3,800 glass ¥800
	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。	
	アウソニーア	ITALIA
	マカオン・アブルツツォ・ペコリーノ【ピオワイン】 品種：ペコリーノ	¥5,400
	淡い緑がかかった麦わら色。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。	
Orange	ジョヴァンニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコポ	ITALIA
	シャルドネ・オプス 【ピオワイン】 品種：シャルドネ	¥4,600 glass ¥900
	完熟したパ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。しつかりとした果実に、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。	
	ダッレ・オーレ	ITALIA
	ラ・ガルガニカ【ピオワイン】 品種：ガルガネガ	¥4,800
	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。	
	ミラーナ	ITALIA
	2601 ビアンコ 【ピオワイン】 品種：マルヴァジア	¥4,800
	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。	
Red	ヴィニョーブル アルポー	FRANCE
	フランス・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	¥3,800 glass ¥800
	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。	
	ヴィコント・ベルナルド・ドゥ・ロマネ	FRANCE
	キュベ・ド・ラ・メゾン・ルージュ 品種：メルロー	¥3,500 glass ¥700
	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が感じられるワインです。	
	サン・ジョルジョ・ア・ラピ (イタリア・トスカーナ)	San Giorgio a Lapi
	キャンティ・クラシコ 品種：サンジョベーゼ、カナイオーロ、コロリーノ・トスカーノ	¥4,500
	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を感じる。まろやかな酸味ときめ細かなタンニンをもち、ふくらみのある味わいが特徴。	
	ヴィテアドヴェスト	ITALIA
	ムケ・テッレ・シチリアーネ 【ピオワイン】 品種：カベルネソーヴィニヨン	¥5,000
	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。	
	ヴィテアドヴェスト	ITALIA
	ガンミ・ネロ・ダーヴォラ 【ピオワイン】 品種：ネロ・ダーヴォラ	¥5,000
	レンガ色がかかった赤色。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で長い余韻が楽しめます。	
	ジョヴァンニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコポ	ITALIA
	“ジョコンド”カベルネ・ソーヴィニヨン 【ピオワイン】 品種：カベルネ・ソーヴィニヨン	¥5,800
	明るいベリーとミントやサクランボの香り。優しい酸味と穏やかなタンニンをもち、口当たりに心地よいチョコレートと甘草の風味が広がります。	
	サン・ジョルジョ・ア・ラピ (イタリア・トスカーナ)	San Giorgio a Lapi
	パローロ・トレ・ウティン 品種：ネッビオーロ	¥8,900
	レンガ色がかかった赤色。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で長い余韻が楽しめます。	