

White	<p>牧内アンウッデイド・シャルドネ [都農ワイン]</p> <p>品種：シャルドネ</p> <p>グラス ¥900 bottle ¥4,600</p> <p>オーク樽を使用せず、シャルドネ自身がもつフルーティーさを最大限引き出した1本。ブドウ自身がもつフルーティーさと牧内台地の自然、風土が醸し出す芳醇なアロマが特徴です。</p>
	<p>白水アンフィルタード シャルドネ #6-B [都農ワイン]</p> <p>品種：シャルドネ</p> <p>グラス ¥1,200 bottle ¥5,800</p> <p>宮崎県都農町にある標高200メートルの自社管理畑「牧内農園 白水6区」のシャルドネを使用。樹齢を重ねたシャルドネの魅力が楽しめます。心地よい酸味と青リンゴやラフランスのような華やかな果実味。バターのような柔らかいタッチと、重厚感が織りなすリッチな味わいをお楽しみください。</p>
Red	<p>クマソタケル・ドライ [都城ワイナリー]</p> <p>品種：カベルネ×山ぶどうハイブリット、マスカットベリーA</p> <p>グラス ¥800 bottle ¥3,800</p> <p>黒ずぐり(ブラックカレント)やベリー系の甘い香りとフレッシュな酸味が広がります。熟成して酸味がやわらかくなっています。</p>
	<p>プライベートリザーブ ビジューワール [都農ワイン]</p> <p>品種：ビジューワール</p> <p>グラス ¥1,000 bottle ¥4,600</p> <p>イチジクやブルーベリーのような黒い果実の味わいに加え、ラズベリーのような赤く甘酸っぱい果実を思わせる味わい。果実味はぎゅっと凝縮した印象で飲み進めていくうちに優しくほのか、全体を落ち着いた印象に。心地よいタンニンが広がり、スパイシーな余韻を残してくれます。</p>

イタリア・フランスワイン

Sparkling	<p>ブーケ・ドール・ブラン [レミー・パニエ / フランス]</p> <p>品種：シュナン・ブラン、ユニ・ブラン、コロンパール</p> <p>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。</p> <p>グラス ¥700 bottle ¥3,500</p>
White	<p>キュベ・ド・ラ・メゾン・ブラン [ヴィコント・ベルナルド・ドゥ・ロマネ / フランス]</p> <p>品種：シャルドネ</p> <p>花のようなニュアンスを持ち、繊細なリンゴとハニー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。</p> <p>グラス ¥700 bottle ¥3,500</p>
	<p>フランス・デ・グラヴィエール・ソーヴィニヨンブラン [ヴィニョーブル アルポー / フランス]</p> <p>品種：ソーヴィニヨンブラン</p> <p>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。</p> <p>グラス ¥800 bottle ¥3,800</p>
Orange	<p>2601 ビアンコ [ミラーナ / イタリア]</p> <p>品種：マルヴァジア</p> <p>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。繊細な余韻が続きます。</p> <p>グラス ¥1,100 bottle ¥4,800</p>
Red	<p>キュベ・ド・ラ・メゾン・ルージュ [ヴィコント・ベルナルド・ドゥ・ロマネ / フランス]</p> <p>品種：メルロー</p> <p>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。</p> <p>グラス ¥700 bottle ¥3,500</p>
	<p>フランス・デ・グラヴィエール・カベルネ [ヴィニョーブル アルポー / フランス]</p> <p>品種：カベルネフラン、カベルネソーヴィニヨン</p> <p>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。</p> <p>グラス ¥800 bottle ¥3,800</p>

italia france イタリア / フランス

Sparkling	<p>レミー・パニエ FRANCE</p> <p>ブーケ・ドール・ブラン ¥3,500</p> <p>品種：シュナン・ブラン、ユニ・ブラン、コロンパール</p> <p>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。</p>
	<p>ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコポ</p> <p>トレッピアーノ・フリッツァンテ“アボッカベルタ”【ピオワイン】 ¥3,900</p> <p>品種：トレッピアーノ</p> <p>褐色がかかった麦藁色。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。</p>
Champagne	<p>プロワイエ・ジャックマール FRANCE</p> <p>マリーワイス プリュット ¥8,500</p> <p>品種：シャルドネ、ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール</p> <p>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。</p>
White	<p>ヴィコント・ベルナルド・ドゥ・ロマネ FRANCE</p> <p>キュベ・ド・ラ・メゾン・ブラン ¥3,500</p> <p>品種：シャルドネ</p> <p>花のようなニュアンスを持ち、繊細なリンゴとハニー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。</p>
	<p>ヴィニョーブル アルポー FRANCE</p> <p>フランス・デ・グラヴィエール・ソーヴィニヨンブラン ¥3,800</p> <p>品種：ソーヴィニヨンブラン</p> <p>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。</p>
	<p>アウソーニア ITALIA</p> <p>マカオン・アブルッツォ・ペコリーノ 【ピオワイン】 ¥5,400</p> <p>品種：ペコリーノ</p> <p>淡い緑がかかった萎わら色。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。</p>
Orange	<p>ダッレ・オーレ ITALIA</p> <p>ラ・ガルガニカ 【ピオワイン】 ¥4,800</p> <p>品種：ガルガネガ</p> <p>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ピターさ、ほんのりミネラル感を感じられます。</p>
	<p>ミラーナ ITALIA</p> <p>2601 ビアンコ 【ピオワイン】 ¥4,800</p> <p>品種：マルヴァジア</p> <p>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。</p>
Red	<p>ヴィニョーブル アルポー FRANCE</p> <p>フランス・デ・グラヴィエール・カベルネ ¥3,800</p> <p>品種：カベルネフラン、カベルネソーヴィニヨン</p> <p>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。</p>
	<p>ヴィコント・ベルナルド・ドゥ・ロマネ FRANCE</p> <p>キュベ・ド・ラ・メゾン・ルージュ ¥3,500</p> <p>品種：メルロー</p> <p>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。</p>
	<p>サン・ジョルジョ・ア・ラピ (イタリア・トスカーナ) San Giorgio a Lapi</p> <p>キャンティ・クラシコ ¥4,500</p> <p>品種：サンジョベーゼ、カナイオーロ、コロリーノ・トスカーナ</p> <p>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持ち、ふくらみのある味わいが特徴。</p>
	<p>ヴィテアドヴェスト ITALIA</p> <p>ムケ・テッレ・シチリアーネ 【ピオワイン】 ¥5,000</p> <p>品種：カベルネソーヴィニヨン</p> <p>シチリアの運搬ミネソーヴィニオンとは思えない軽快さが特長です。早摘みと選抜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。</p>
	<p>ヴィテアドヴェスト ITALIA</p> <p>ガンミ・ネロ・ダーヴォラ 【ピオワイン】 ¥5,000</p> <p>品種：ネロ・ダーヴォラ</p> <p>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。</p>
	<p>ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコポ ITALIA</p> <p>“ジョコンド”カベルネ・ソーヴィニヨン 【ピオワイン】 ¥5,800</p> <p>品種：カベルネ・ソーヴィニヨン</p> <p>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。</p>
	<p>サン・ジョルジョ・ア・ラピ (イタリア・トスカーナ) San Giorgio a Lapi</p> <p>パローロ・トレ・ウティン ¥8,900</p> <p>品種：ネッピオーロ</p> <p>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。</p>