

White	<p>農民ドライ [ココ・ファーム・ワイナリー] 品種：ミユラー・トゥルガウ、ケルナー、バツカス、ソーヴィニオン・ブラン、シルヴァーナ グレープフルーツや洋ナシに吟醸香などフレッシュさを感じる香り。やさしい酸と果実味を感じるさっぱりとした辛口。余韻のハーブや柑橘の皮のような苦み洗みがアクセントになっています。</p> <p>オークバレル 白 [ココ・ファーム・ワイナリー] 品種：シャルドネ オーク樽由来のバニラ香に、白桃やカリン、熟したシトラスの香り。酸とほのかな甘みのバランスがよく、果実味が口いっぱいに広がります。※カリフォルニア・ソノマで委託醸造</p>	<p>glass ¥800 bottle ¥3,900</p> <p>glass ¥1,000 bottle ¥4,800</p>
Red	<p>農民ロツソ [ココ・ファーム・ワイナリー] 品種：メルロ、マスカット・ペーリー A、カベルネ・ソーヴィニオン、ブラック・クイーン、ツヴァイゲルト、カベルネ・フラン、ピノ・ノワール、シラー ラズベリー、ブルーベリー、ブラックベリーなどの果実に、甘草やカカオなど樽熟成のニュアンス。甘やかで豊かな果実味と穏やかな酸、そして滑らかなタンニンのバランスをお楽しみいただけます。</p> <p>オークバレル 赤 [ココ・ファーム・ワイナリー] 品種：カリニオン、ジンファンデル、プティット・シラー、ムールヴェードル、アlicant・プーシェ カシスやドライブルーにユーカリや杉、チョコレート、なめし皮など複雑に香り。骨格のあるタンニンと丸みのある果実味が調和して滑らかな味わいのワインです。 ※カリフォルニア・ソノマで委託醸造</p>	<p>glass ¥900 bottle ¥4,500</p> <p>glass ¥1,000 bottle ¥4,800</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] 品種：シュナン・ブラン、ユニ・ブラン、コロンバル フルーツで軽快な飲み口。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>glass ¥700 bottle ¥3,500</p>
White	<p>キュベ・ド・ラ・メゾン・ブラン [ヴィcont・ベルナル・ドゥ・ロマネ / フランス] 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>フランス・デ・グラヴィエール・ソーヴィニオンブラン [ヴィニョーブル アルポー / フランス] 品種：ソーヴィニオンブラン 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。</p>	<p>glass ¥700 bottle ¥3,500</p> <p>glass ¥800 bottle ¥3,800</p>
Orange	<p>2601 ビアンコ [ミラーナ / イタリア] 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。繊細な余韻が続きます。</p>	<p>glass ¥1,100 bottle ¥4,800</p>
Red	<p>キュベ・ド・ラ・メゾン・ルージュ [ヴィcont・ベルナル・ドゥ・ロマネ / フランス] 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。</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] 品種：カベルネフラン、カベルネソーヴィニオン 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。</p>	<p>glass ¥700 bottle ¥3,500</p> <p>glass ¥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 品種：シュナン・ブラン、ユニ・ブラン、コロンバル フルーツで軽快な飲み口。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・ヤコボ</p> <p>トレッピアーノ・フリツァンテ“アボッカベルタ”【ピオワイン】 品種：トレッピアーノ 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ブにぴったり。</p>	<p>¥3,500</p> <p>¥3,900</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 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。</p>	<p>¥8,500</p>
White	<p>ヴィcont・ベルナル・ドゥ・ロマネ FRANCE</p> <p>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・ソーヴィニオンブラン 品種：ソーヴィニオンブラン 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。</p> <p>アウソーニア ITALIA</p> <p>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 淡い緑がかかった変わらぬ色。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>	<p>¥3,500</p> <p>¥3,800</p> <p>¥5,400</p>
Orange	<p>ダッレ・オーレ ITALIA</p> <p>ラ・ガリガニカ 【ピオワイン】 品種：ガリガニカ 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】 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。</p>	<p>¥4,800</p> <p>¥4,800</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 品種：カベルネフラン、カベルネソーヴィニオン 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。</p> <p>ヴィcont・ベルナル・ドゥ・ロマネ FRANCE</p> <p>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。</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 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 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】 品種：カベルネソーヴィニオン シチリアのケルネソーヴィニオンとは思えない軽快さが特長です。早摘みと選摘みのアドウをブレンドし、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】 品種：ネロ・ダーヴォラ 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・ヤコボ ITALIA</p> <p>“ジョコンド”カベルネ・ソーヴィニオン 【ピオワイン】 品種：カベルネ・ソーヴィニオン 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>バローロ・トレ・ウティン 品種：ネッビオーロ 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>¥3,800</p> <p>¥3,500</p> <p>¥4,500</p> <p>¥5,000</p> <p>¥5,000</p> <p>¥5,800</p> <p>¥8,900</p>