

White	<p>牧内アンウッドイド・シャルドネ [都農ワイン]</p> <p>品種：シャルドネ</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>glass ¥900</p> <p>bottle ¥4,600</p>
	<p>尾ノ下エステート シャルドネ #5 [都農ワイン]</p> <p>品種：シャルドネ</p> <p>桃やトロピカルフルーツのような華やかなニュアンスが魅力。口に含むと、フレッシュ感のある酸と、優しい果実の甘やかな味わいが広がります。果実と穏やかな樽由来のバニラの風味とのバランスが調和した1本。</p>	<p>glass ¥950</p> <p>bottle ¥4,900</p>
Red	<p>プライベートリザーブ シラー [都農ワイン]</p> <p>品種：シラー</p> <p>黒胡椒や山椒のようなスパイスなアロマに、熟した赤い果実やプラムの味わいが厚みを与えて、紅茶やカカオのような余韻もあり、複雑味のある赤ワインに仕上がっています。</p>	<p>glass ¥950</p> <p>bottle ¥4,900</p>
	<p>プライベートリザーブ ビジュノワール [都農ワイン]</p> <p>品種：ビジュノワール</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っとけ、全体を落ち着いた印象に。心地よいタンニンが広がり、スパイスな余韻を残してくれます。</p>	<p>glass ¥1,000</p> <p>bottle ¥5,000</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>glass ¥700</p> <p>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>glass ¥700</p> <p>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>glass ¥800</p> <p>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>glass ¥1,100</p> <p>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>glass ¥700</p> <p>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>glass ¥800</p> <p>bottle ¥3,800</p>

italia france イタリア / フランス

Sparkling	レミー・パニエ	FRANCE
	<p>ブーケ・ドール・ブラン</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>	¥3,500
	ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコポ	
	<p>トレヴィアノー・フリッツァンテ“アボッカベルタ”【ピオワイン】</p> <p>品種：トレヴィアノー</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>	¥3,900
Champagne	プロワイエ・ジャックマール	FRANCE
	<p>マリーワイス プリュット</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、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>	¥8,500
White	ヴィコント・ベルナルド・ドゥ・ロマネ	FRANCE
	<p>キュベ・ド・ラ・メゾン・ブラン</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>	¥3,500
	ヴィニョーブル アルポー	FRANCE
	<p>フランス・デ・グラヴィエール・ソーヴィニヨンブラン</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>	¥3,800
	アウソーニア	ITALIA
	<p>マカオン・アブルッツォ・ペコリーノ 【ピオワイン】</p> <p>品種：ペコリーノ</p> <p>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。</p>	¥5,400
Orange	ダッレ・オーレ	ITALIA
	<p>ラ・ガリガニカ 【ピオワイン】</p> <p>品種：ガリガニカ</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>	¥4,800
	ミラーナ	ITALIA
	<p>2601 ビアンコ 【ピオワイン】</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>	¥4,800
Red	ヴィニョーブル アルポー	FRANCE
	<p>フランス・デ・グラヴィエール・カベルネ</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>	¥3,800
	ヴィコント・ベルナルド・ドゥ・ロマネ	FRANCE
	<p>キュベ・ド・ラ・メゾン・ルージュ</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>	¥3,500
	サン・ジョルジョ・ア・ラピ (イタリア・トスカーナ)	San Giorgio a Lapi
	<p>キャンティ・クラシコ</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>	¥4,500
	ヴィテアドヴェスト	ITALIA
	<p>ムケ・テッレ・シチリアーネ 【ピオワイン】</p> <p>品種：カベルネソーヴィニヨン</p> <p>シチリアのカベルネソーヴィニオンとは思えない軽快さが特長です。早摘みと選抜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>	¥5,000
	ヴィテアドヴェスト	ITALIA
	<p>ガンミ・ネロ・ダーヴォラ 【ピオワイン】</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タンニンで長い余韻が楽しめます。</p>	¥5,000
	ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコポ	ITALIA
	<p>“ジョコンド”カベルネ・ソーヴィニヨン 【ピオワイン】</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>	¥5,800
	サン・ジョルジョ・ア・ラピ (イタリア・トスカーナ)	San Giorgio a Lapi
	<p>バローロ・トレ・ウティン</p> <p>品種：ネッビオーロ</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タンニンで長い余韻が楽しめます。</p>	¥8,900