

glass wine

グラスワイン

White

牧内アンウッデイド・シャルドネ [都農ワイン/宮崎県]

品種：シャルドネ

glass ¥800

bottle ¥4,100

オーク樽を使用せず、シャルドネ自身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の白ワインです。

尾ノ下エステート シャルドネ#5 [都農ワイン/宮崎県]

品種：シャルドネ

glass ¥1,000

bottle ¥5,000

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。果実と種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。余韻にはメントールのような爽やかさを感じ、心地よいスタイルです。

プライベートリザーブ・ソーヴィニヨン・ブラン [都農ワイン/宮崎県]

品種：ソーヴィニヨン・ブラン

glass ¥1,000

bottle ¥5,000

堆肥を積極的に使用した土づくり、月齢による栽培管理、草生栽培など独自の方法で栽培。フレッシュな柑橘類、ライム、青りんごのような爽やかな香りが特徴です。

Rose

ランゲ・ロザート “イン・ローザ” [ガリアツツ・マリオ /ピエスモンテ州]

品種：ネッピオーロ

glass ¥900

bottle ¥4,600

濃いザクロ色。アメリカンチェリー等の黒い実の果実や、時折スグリの様な甘酸っぱさがあるチャーミングな香り。口当たりはなめらかで果実味が溢れ、ほのかに感じる柔かなタンニン、余韻にはフレッシュ感を引き立たせる酸が続く。

Red

ランゲ・ネッピオーロ “チャポット・ルス” [ガリアツツ・マリオ /ピエスモンテ州]

品種：ネッピオーロ

glass ¥1,000

bottle ¥4,900

輝きのあるルビー色。開けたては熟したプラムや杏を彷彿とさせる豊かな香りがグラス一杯に広がります。なめらかな舌触りの後、しっとりとしたタンニンが口の中で広がり、後味は満み立てのブドウを皮ごと頬張った旨みを感じる。

イタリア・フランスワイン

Sparkling

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、コロンパール

glass ¥700

bottle ¥3,500

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。

White

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]

品種：シャルドネ

glass ¥700

bottle ¥3,500

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。

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]

品種：ソーヴィニヨンブラン

glass ¥800

bottle ¥3,800

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。

Orange

ラ・ガルガニカ [ダッレ・オーレ /イタリア]

品種：ガルガネガ

glass ¥1,100

bottle ¥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ー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。

Red

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]

品種：メルロー

glass ¥700

bottle ¥3,500

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。

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ヨン

glass ¥800

bottle ¥3,800

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。

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

¥3,500

品種：シュナン・ブラン、ユニ・ブラン、コロンパール

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。

ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコポ

トレッビアーノ・フリッツァンテ “アボッカペルタ” 【ピオワイン】

¥3,900

品種：トレッビアーノ

褐色がかった麦藁色。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る。微発泡はアペリティブにぴったり。

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

¥8,500

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。

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

¥3,500

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。

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

¥3,800

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。

Orange

ダッレ・オーレ

ITALIA

ラ・ガルガニカ 【ピオワイン】

¥4,800

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ピターさ、ほんのりミネラル感を感じられます。

Red

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

¥3,500

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。

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

¥3,800

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。

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

¥4,500

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

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。

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】

¥5,000

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。

ジョヴァンニーニ・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】

¥5,800

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

バローロ・トレ・ウティン

¥8,900

品種：ネッピオーロ

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。

※ 価格は全て税込価格です