

glass wine

グラスワイン

White	Tabletop Delaware [清澄白河] 品種：デラウェア(山形県) 今回は完熟デラ2:青デラ1の比率でブレンドをしています。山形のデラウェアらしいライチやバナナのようなトロピカルで華やかな香りの広がり、口に含むと果実味と喉の奥できれいな酸を感じます。Tabletop Delaware の特徴である華やかなアロマに果実味と心地よい酸が味わえる一本です。	glass ¥800 bottle ¥4,100
Red	Farmer's Muscat Bailey A 武藤観光農園 [清澄白河] 品種：マスカット・ベリーA(茨城県武藤観光農園) 武藤さんのマスカット・ベリーAは、淡い色調と赤系果実の長い余韻、きれいな酸味が特徴です。手作業による丁寧な仕込みと粒内発酵により、華やかな香りを引き出し、10か月の木樽熟成で酸と凝縮感を高めました。ふんわりとした優しい印象の中に、しっかりとした骨格を感じられるワインに仕上がっています。	glass ¥1,000 bottle ¥5,000
	LOUGLOU ROUGE [清澄白河] 品種：メルロー(山形県)、マスカット・ベリーA(茨城県武藤観光農園) フランス語で「ゴクゴク飲む」という意味の「GLOUGLOU」から名付けられました。チャーミングな果実味と余韻が心地よいワイン。主張の強い山形県産メルローに武藤観光農園のマスカット・ベリーAをブレンドすることでバランスの良い味わいに仕上げました。	glass ¥1,000 bottle ¥5,000

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 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。	glass ¥700 bottle ¥3,500
White	キュベ・ド・ラ・メゾン・ブラン [ヴィコント・ベルナルド・ドウ・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。	glass ¥700 bottle ¥3,500
	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 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。	glass ¥800 bottle ¥3,800
Red	キュベ・ド・ラ・メゾン・ルージュ [ヴィコント・ベルナルド・ドウ・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。	glass ¥700 bottle ¥3,500
	ムケ・テッレ・シチリアーネ [ヴィテアドヴェスト / シチリア] 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。早摘みと選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。	glass ¥900 bottle ¥4,500

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。	¥3,500
	ジョヴァンニーニ・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 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。	¥3,900
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 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。	¥8,500
White	ヴィコント・ベルナルド・ドウ・ロマネ FRANCE 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。	¥3,500
	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 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。	¥3,800
Orange	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 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。	¥4,800
Rose	ファットリア・マンテラッシ ITALIA ”マエストラーレ” マレンマ トスカーナ ロザート【ピオワイン】 品種：チリエジョーロ ピンクの牡丹の色。香りは、お花の香りと鮮やかなチェリーとラズベリーを思わせる。味わいは、新鮮な果実味と酸のバランスがよい。フルーティで余韻が長い。	¥4,800
Red	ヴィコント・ベルナルド・ドウ・ロマネ FRANCE 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。	¥3,500
	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 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。	¥3,800
	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。	¥4,500
	レ・ヴィニエ・ディ・サンマルコ ITALIA プリミティーヴォ サレント”クラシカ”【ピオワイン】 品種：プリミティーヴォ 艶のあるルビーレッド色。ブルーを想わせるアロマの中に、清潔感あるクリーンなローズマリーの香りが特長です。いきいきとしたタンニンがあり、滑らかな口当たり。南イタリアのぶどうらしい凝縮感の中にもエレガントさを感じられる。	¥4,500
	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】 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持ち、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。	¥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 パローロ・トレ・ウティン 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タンニンで長い余韻が楽しめます。	¥8,900