

<b>Sparkling</b>	<p><b>ファンピー白泡</b> [カーブドッチワイナリー]</p> <p>品種：アラウエア、ナイアガラ、ソーヴィニヨンブラン、他</p> <p>ファンピーシリーズは、食用ぶどうの可能性を探り、楽しくハッピーな味わいを追求するワイン。アラウエアを主体にナイアガラやソーヴィニヨン・ブランをブレンド。甘く爽やかな香りとおくよかな果実味、伸びのある酸、やさしい微発泡が特徴です。気軽に楽しめる軽快さが魅力です。</p>	<p>glass ¥800 bottle ¥4,200</p>
<b>White</b>	<p><b>アルバリーニョ ルノー</b> [カーブドッチワイナリー]</p> <p>品種：アルバリーニョ、プチマンサン</p> <p>山形県産と新潟県産のアルバリーニョを使用。山形のアルバリーニョの力強いアタックとフレッシュな風味を軸に、プチマンサンで果実味、自社畑のぶどうで香りを補完。シトラスや青りんご、発酵バター、ハーブなどの香りが広がり、湧水のようなミネラル感と爽やかな酸、わずかな苦みが余韻を引き締めます。</p>	<p>glass ¥1,200 bottle ¥6,000</p>
<b>Red</b>	<p><b>ツヴァイゲルトレーベ</b> [カーブドッチワイナリー]</p> <p>品種：ツヴァイゲルト</p> <p>50%をマセラシオン・カルボニックで仕込み、ベリー系の香りとキャンディーのような華やかさが調和。さらに一部をフレンチオークで短期間熟成させ、バニラの香りをプラスしています。カシスやバラの香りに加え、穏やかな果実味と長い余韻、わずかな青みと塩味が全体を引き締め、軽やかで飲み飽きない仕上がりです。あっさりとした肉料理との相性も抜群です。</p>	<p>glass ¥900 bottle ¥4,800</p>
	<p><b>サブ赤</b> [カーブドッチワイナリー]</p> <p>品種：カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、プチベルド、他</p> <p>カベルネ・ソーヴィニヨンを主体としたボルドー系品種をブレンドしたフラッグシップワインです。2023年は猛暑と濁水により早い収穫となりましたが、十分な日照により熟した果実味が豊かに広がります。砂質土壌由来の軽やかさに加え、シルキーなタンニンと丸みのある味わいが特徴の一本です。</p>	<p>glass ¥1,500 bottle ¥8,000</p>

イタリア・フランスワイン

<b>Sparkling</b>	<p><b>ガンチア・グラン・レアレ・プリユット</b> [ピエモンテ / イタリア]</p> <p>品種：シャルドネ、ガルガーネガ</p> <p>アプリコットや青りんご、パイナップルなどのフルーツの香りが広がり、きめ細やかな泡立ちとフレッシュで心地よい味わいが楽しめます。</p>	<p>glass ¥800 bottle ¥3,900</p>
<b>White</b>	<p><b>キュベ・ド・ラ・メゾン・ブラン</b> [ヴィコント・ベルナル・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、繊細なりんご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 ¥800 bottle ¥3,500</p>
	<p><b>フランス・デ・グラヴィエール・ソーヴィニヨンブラン</b> [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 bottle ¥3,800</p>
<b>Red</b>	<p><b>キュベ・ド・ラ・メゾン・ルージュ</b> [ヴィコント・ベルナル・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 ¥800 bottle ¥3,500</p>
	<p><b>プリミティーヴォ サレント"クラッシカ"</b> [ピオワイン] [レ・ヴィニエ・ディ・サンマルコ / イタリア]</p> <p>品種：プリミティーヴォ</p> <p>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。</p>	<p>glass ¥900 bottle ¥4,500</p>

italia france イタリア / フランス

<b>Sparkling</b>	<p><b>ピエモンテ</b></p> <p>ITALIA</p>	
	<p><b>ガンチア・グラン・レアレ・プリユット</b></p> <p>品種：シャルドネ、ガルガーネガ</p> <p>アプリコットや青りんご、パイナップルなどのフルーツの香りが広がり、きめ細やかな泡立ちとフレッシュで心地よい味わいが楽しめます。</p>	<p>¥3,900</p>
	<p><b>ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコポ</b></p> <p>ITALIA</p>	
	<p><b>“アポッカベルタ” トレツビアーノ フリッツァンテ</b> [ピオワイン]</p> <p>品種：トレツビアーノ</p> <p>褐色がかった麦薬色。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、口を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>¥4,600</p>
<b>Champagne</b>	<p><b>プロワイエ・ジャックマール</b></p> <p>FRANCE</p>	
	<p><b>マリーワイス プリユット</b></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>	<p>¥8,500</p>
<b>White</b>	<p><b>ヴィコント・ベルナル・ドゥ・ロマネ</b></p> <p>FRANCE</p>	
	<p><b>キュベ・ド・ラ・メゾン・ブラン</b></p> <p>品種：シャルドネ</p> <p>花のようなニュアンスを持ち、繊細なりんご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>¥3,500</p>
	<p><b>ヴィニョーブル アルポー</b></p> <p>FRANCE</p>	
	<p><b>フランス・デ・グラヴィエール・ソーヴィニヨンブラン</b></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>¥3,800</p>
<b>Orange</b>	<p><b>ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコポ</b></p> <p>ITALIA</p>	
	<p><b>“オプス”シャルドネ ルビコーネ ピオ</b> [ピオワイン]</p> <p>品種：シャルドネ</p> <p>完熟したパイナップルのような南国フルーツ、黄色い花のブーケの香り。しっかりとした果実に、ミネラルと酸のバランスが絶妙。コクがあり華やかなオレンジワイン。</p>	<p>¥5,600</p>
<b>Rose</b>	<p><b>ファットリア・マンテラッシ</b></p> <p>ITALIA</p>	
	<p><b>“マエストラレ” マレンマ トスカーナ ロザート</b> [ピオワイン]</p> <p>品種：チリエジョーロ</p> <p>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。フルーティーで余韻が長い。</p>	<p>¥4,800</p>
<b>Red</b>	<p><b>ヴィコント・ベルナル・ドゥ・ロマネ</b></p> <p>FRANCE</p>	
	<p><b>キュベ・ド・ラ・メゾン・ルージュ</b></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>¥3,500</p>
	<p><b>サン・ジョルジョ・ア・ラビ (イタリア・トスカーナ)</b></p> <p>ITALIA</p>	
	<p><b>キャンティ・クラシコ</b></p> <p>品種：サンジョベーゼ、カナイオーロ、コロリーノ・トスカーノ</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>¥4,500</p>
	<p><b>レ・ヴィニエ・ディ・サンマルコ</b></p> <p>ITALIA</p>	
	<p><b>プリミティーヴォ サレント"クラッシカ"</b> [ピオワイン]</p> <p>品種：プリミティーヴォ</p> <p>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。</p>	<p>¥4,500</p>
	<p><b>ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコポ</b></p> <p>ITALIA</p>	
	<p><b>“ジョコンド”カベルネ・ソーヴィニヨン ルビコーネ</b> [ピオワイン]</p> <p>品種：カベルネ・ソーヴィニヨン</p> <p>明るく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>¥6,600</p>
	<p><b>サン・ジョルジョ・ア・ラビ (イタリア・トスカーナ)</b></p> <p>ITALIA</p>	
	<p><b>バローロ・トレ・ウティン</b></p> <p>品種：ネッピオーロ</p> <p>レンガ色がかった赤色。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>¥8,900</p>