

|       |                                                                                                                                           |                               |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| White | <small>もり</small><br>杜のワイン 白                                                                                                              | glass ￥800<br>bottle ￥3,800   |
|       | 品種：セイベル9110、シャルドネ、ソーヴィニヨンブラン<br><br>レモン、グレープフルーツや柑橘系の香り、<br>いきいきとした酸を感じるフレッシュな味わいの辛口白ワインです。<br>鮮魚のカルパッチョなど、さっぱりとした前菜におすすめ。                |                               |
|       | シャルドネ樽発酵                                                                                                                                  | glass ￥1,200<br>bottle ￥6,000 |
|       | 品種：シャルドネ<br><br>自社農園で収穫したシャルドネをフレンチオークの樽で発酵させ、<br>引き続き丹念に8ヶ月間の樽熟成を行いました。バニラやドライフルーツなどの香りが<br>柔らかな樽香と心地良く調和し、なめらかでふくらみのある優しい味わいが楽しめます。     |                               |
| Red   | <small>もり</small><br>杜のワイン 赤                                                                                                              | glass ￥800<br>bottle ￥3,800   |
|       | 品種：ブラックベガール、欧州系赤品種、山葡萄系赤品種<br><br>山葡萄交配品種のブラックベガール、欧州系赤品種と山葡萄系赤品種をブレンド。<br>やわらかな渋みと特有の酸味、山葡萄らしい野趣に富んだ味わいのワインです。<br>ライト～ミディアムボディの辛口赤ワインです。 |                               |

イタリア・フランスワイン

|           |                                                                                                                                          |                             |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Sparkling | ガンチア・グラン・レアレ・ブリュット [ ピエモンテ / イタリア ]                                                                                                      | glass ￥800<br>bottle ￥3,900 |
|           | 品種：シャルドネ、ガルガーネガ<br><br>アプリコットや青リンゴ、パイナップルなどのフルーツの香りが広がり、<br>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。                                               |                             |
| White     | キュベ・ド・ラ・メゾン・ブラン [ ヴィコント・ベルナル・ドゥ・ロマネ / フランス ]                                                                                             | glass ￥800<br>bottle ￥3,500 |
|           | 品種：シャルドネ<br><br>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。<br>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 アルボー / フランス ]                                                                                        | glass ￥800<br>bottle ￥3,800 |
|           | 品種：ソーヴィニヨンブラン<br><br>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。                                                                             |                             |
| Red       | キュベ・ド・ラ・メゾン・ルージュ [ ヴィコント・ベルナル・ドゥ・ロマネ / フランス ]                                                                                            | glass ￥800<br>bottle ￥3,500 |
|           | 品種：メルロー<br><br>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。<br>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。                                                     |                             |
|           | プリミティーヴォ サレント"クラッシカ"【ピオワイン】 [ レ・ヴィニエ・ディ・サンマルコ / イタリア ]                                                                                   | glass ￥900<br>bottle ￥4,500 |
|           | 品種：プリミティーヴォ<br><br>艶のあるルビーレッド色。ブルーンを想わせるアロマの中に、清潔感あるクリーンな<br>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。<br>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が感じられる。 |                             |

|           |                                                                                                                                                                                 |        |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Sparkling | ピエモンテ                                                                                                                                                                           | ITALIA |
|           | ガンチア・グラン・レアレ・ブリュット<br>品種：シャルドネ、ガルガーネガ<br><br>アプリコットや青リンゴ、パイナップルなどのフルーツの香りが広がり、<br>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。                                                                | ￥3,900 |
|           | ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコポ                                                                                                                                                         | ITALIA |
|           | “アボッカペルタ”トレッビアーノ フリッツァンテ【ピオワイン】<br>品種：トレッビアーノ<br><br>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。<br>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ーシーさと<br>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。 | ￥4,600 |
| 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<br>品種：シャルドネ、ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール<br><br>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・ドゥ・ロマネ                                                                                                                                                               | FRANCE |
|           | キュベ・ド・ラ・メゾン・ブラン<br>品種：シャルドネ<br><br>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。<br>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 アルボー                                                                                                                                                                    | FRANCE |
|           | フランス・デ・グラヴィエール・ソーヴィニヨンブラン<br>品種：ソーヴィニヨンブラン<br><br>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    | ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコポ                                                                                                                                                         | ITALIA |
|           | “オプス”シャルドネルビコーネ ピオ【ピオワイン】<br>品種：シャルドネ<br><br>完熟したパイナップルのような南国フルーツ、黄色い花のプーケの香り。<br>しっとりとした果実に、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。                                                   | ￥5,600 |
| Rose      | ファットリア・マンテラッシ                                                                                                                                                                   | ITALIA |
|           | “マエストラレ”マレンマ トスカーナ ロザート【ピオワイン】<br>品種：チリエジョーロ<br><br>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。<br>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。                                              | ￥4,800 |
| Red       | ヴィコント・ベルナル・ドゥ・ロマネ                                                                                                                                                               | FRANCE |
|           | キュベ・ド・ラ・メゾン・ルージュ<br>品種：メルロー<br><br>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。<br>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 |
|           | サン・ジョルジョ・ア・ラビ (イタリア・トスカーナ)                                                                                                                                                      | ITALIA |
|           | キャンティ・クラシコ<br>品種：サンジョベーゼ、カナイオーロ、コローノ・トスカーノ<br><br>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。<br>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"クラッシカ"【ピオワイン】<br>品種：プリミティーヴォ<br><br>艶のあるルビーレッド色。ブルーン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。<br>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が感じられる。             | ￥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 ルビコーネ【ピオワイン】<br>品種：カベルネ・ソーヴィニヨン<br><br>明るいベリーとミントやサクラソビの香り。優しい酸味と穏やかなタンニンをもち、<br>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。                                               | ￥6,600 |
|           | サン・ジョルジョ・ア・ラビ (イタリア・トスカーナ)                                                                                                                                                      | ITALIA |
|           | バローロ・トレ・ウティン<br>品種：ネッビオーロ<br><br>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<br>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 |