

| | | |
|--------------|--|-------------------------------------|
| White | <p>風のエチュード [ココ・ファーム・ワイナリー]</p> <p>品種：シャルドネ、プティ・マンサン</p> <p>シャルドネ種をメインにプティ・マンサン種をブレンド。野生酵母で醗酵させた風味豊かなやや辛口の白ワインです。</p> | <p>glass ¥900 bottle ¥4,800</p> |
| Red | <p>風のルージュ [ココ・ファーム・ワイナリー]</p> <p>品種：ツヴァイゲルト</p> <p>風吹き渡る山の醸造場で、完熟したクオリティの高い葡萄を野生酵母で自然に醗酵させました。バランスのよいエレガントな赤ワインです。</p> | <p>glass ¥900 bottle ¥4,800</p> |

イタリア・フランスワイン

| | | |
|------------------|---|-------------------------------------|
| Sparkling | <p>ガンチア・グラン・レアレ・ブリュット [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>アプリコットや青リンゴ、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> |
| White | <p>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]</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 ¥800 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> |
| Red | <p>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]</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>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]</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。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

| | |
|------------------|---|
| Sparkling | <p>ピエモンテ ITALIA</p> <p>ガンチア・グラン・レアレ・ブリュット ¥3,900</p> <p>品種：シャルドネ、ガルガーネガ</p> <p>アプリコットや青リンゴ、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>ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコポ ITALIA</p> <p>“アボッカペルタ”トレッピアーノ フリッツァンテ【ピオワイン】 ¥4,600</p> <p>品種：トレッピアーノ</p> <p>褐色がかった麦蘂色。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> |
| Champagne | <p>プロワイエ・ジャックマール FRANCE</p> <p>マリーワイス ブリュット ¥8,500</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> |
| White | <p>ヴィコント・ベルナル・ドゥ・ロマネ FRANCE</p> <p>キュベ・ド・ラ・メゾン・ブラン ¥3,500</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>ヴィニョブル アルポー FRANCE</p> <p>フランス・デ・グラヴィエール・ソーヴィニヨンブラン ¥3,800</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> |
| Orange | <p>ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコポ ITALIA</p> <p>“オプス”シャルドネ ルビコーネ ビオ【ピオワイン】 ¥5,600</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> |
| Rose | <p>ファットリア・マンテラッシ ITALIA</p> <p>”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】 ¥4,800</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> |
| Red | <p>ヴィコント・ベルナル・ドゥ・ロマネ FRANCE</p> <p>キュベ・ド・ラ・メゾン・ルージュ ¥3,500</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>サン・ジョルジョ・ア・ラピ (イタリア・トスカーナ) ITALIA</p> <p>キャンティ・クラシコ ¥4,500</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> |
| | <p>レ・ヴィニエ・ディ・サンマルコ ITALIA</p> <p>プリミティーヴォ サレント”クラッシカ”【ピオワイン】 ¥4,500</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。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>ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコポ ITALIA</p> <p>“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】 ¥6,600</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。</p> |
| | <p>サン・ジョルジョ・ア・ラピ (イタリア・トスカーナ)</p> <p>バローロ・トレ・ウティン ¥8,900</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> |