

White	MOTUEKA WHITE <small>モツエカホワイト</small> [SHINDO WINES]	glass ￥1,000 <small>bottle ￥5,800</small>
	品種：ソーヴィニヨンブラン	
	ニュージーランド、モツエカで仕込んだソーヴィニヨンブラン100%の白ワイン。 “すがすがしい早朝のきりっとしたフレッシュさ”を引き出すために、マセラシオンカルボニックを採用し、 瑞々しさと奥行きを併せ持つ味わいに仕上げました。	
	ノッテテンポ 100%バリック サレント シャルドネ [レ・ヴィニエ・ディ・サンマルコ]	
	品種：シャルドネ	glass ￥1,300 <small>bottle ￥7,200</small>
	輝く黄金色。トロピカルフルーツ、蜂蜜、その後にナッツ、バニラ、 レモンクリーム等のような芳醇な香り。しっかりした骨格と魅力的な熟した果実の風味。 濃密ながら、フレッシュでしっかりした酸味と、バニラや燻したような樽のアタックが特徴的。	

Red	MOTUEKA PINOT NOIR <small>モツエカピノワール</small> [SHINDO WINES]	glass ￥1,000 <small>bottle ￥5,800</small>
	品種：ピノ・ノワール	
	ニュージーランド、モツエカの海と山が育んだ、柔らかく丸みのあるピノ・ノワール。 マセラシオンカルボニック製法で引き出した澄んだ果実味とスムーズな口当たりは、 初めてワインを飲む方の心にも優しく寄り添う、穏やかで芯のある1本です。	
	プリミティーヴォ デイ マンドゥーリア [レ・ヴィニエ・ディ・サンマルコ]	
	品種：プリミティーヴォ	glass ￥1,000 <small>bottle ￥4,900</small>
	濃く深みのあるルビー色。ブラックベリーやベリージャムのニュアンスに、 奥にスミレ、さらにチョコレートや胡椒が香りとして続く。 口当たりは暖かく柔らかで、力強さと持続性のある余韻で締めくくられます。	

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 [ガンチア／イタリア]	glass ￥800 <small>bottle ￥3,900</small>
	品種：シャルドネ、ガルガーネガ	
	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。	
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 <small>bottle ￥3,900</small>
	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。 柔らかな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。	
	カルメル ソーヴィニヨン [ヴィノヴァリー／フランス]	
	品種：ソーヴィニヨンブラン	glass ￥800 <small>bottle ￥3,800</small>
	柑橘系の香りに混ざって、熟したフルーツの華やかな香り。 果実味と心地よい酸味が絶妙に絡み合っています。	
Red	キュベ・ド・ラ・メゾン・ルージュ [ヴィコント・ベルナル・ドゥ・ロマネ／フランス]	glass ￥800 <small>bottle ￥3,900</small>
	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。	

プリミティーヴォ デイ マンドゥーリア [レ・ヴィニエ・ディ・サンマルコ／イタリア]	
品種：プリミティーヴォ	glass ￥1,000 <small>bottle ￥4,900</small>
深く濃いルビーレッド。ブラックベリーやベリー系果実のジャムのような香りに、 背景としてスミレのニュアンス。さらにチョコレートや黒胡椒の香りが次々と現れます。 口当たりは温かみがあり、まろやか。力強さと長い余韻をもって締めくくられます。	

italia france イタリア／フランス

Sparkling	ガンチア	ITALIA
	ガンチア・グラン・レアレ・ブリュット	￥3,900
	品種：シャルドネ、ガルガーネガ 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。	
	ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコボ	ITALIA
	“アボッカペルタ” トレbbiアーノ フリッツァンテ【ビオワイン】	￥4,600
	品種：トレbbiアーノ 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フにぴったり。	
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。 柔らかな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。	
	ヴィノヴァリー	FRANCE
	カルメル ソーヴィニヨン	￥3,800
	品種：ソーヴィニヨンブラン 柑橘系の香りに混ざって、熟したフルーツの華やかな香り。 果実味と心地よい酸味が絶妙に絡み合っています。	
Orange	ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコボ	ITALIA
	“オプス”シャルドネ ルビコーネ ビオ【ビオワイン】	￥5,600
	品種：シャルドネ 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。	
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【ビオワイン】	￥4,800
	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。フルーティーで余韻が長い。	
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	￥3,900
	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。	
	サン・ジョルジョ・ア・ラピ	ITALIA
	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。	
	レ・ヴィニエ・ディ・サンマルコ	ITALIA
	プリミティーヴォ デイ マンドゥーリア	￥4,900
	品種：プリミティーヴォ 深く濃いルビーレッド。ブラックベリーやベリー系果実のジャムのような香りに、背景としてスミレのニュアンス。 さらにチョコレートや黒胡椒の香りが次々と現れます。口当たりは温かみがあり、まろやか。 力強さと長い余韻をもって締めくくられます。	
	ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコボ	ITALIA
	“ジョコンド”カベルネ・ソーヴィニヨン ルビコーネ【ビオワイン】	￥6,600
	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ソボの香り。優しい酸味と穏やかなタンニンをもち、 口当たりに心地よいチョコレートと甘草の風味が広がります。	
	ガリアツォ・マリオ	
	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。	