

Wine List

ワインリスト

Champagne

シャンパン



- **Hervé MALRAUD Extra Brut - P.B. N.M.**
エルヴェ・マルロー エクストラブリュット (シャルドネ・ピノノワール) 15,000円

日本人の味覚に合うよう、丁寧に作り込まれたシャンパーニュのニュースタンド



- **DEUTZ / Brut Classic N.M.**
ドゥッツ / ブリュット・クラシック (シャルドネ・ピノノワール・ムニエ) 20,000円

一般販売されておらず、世界中の著名なホテル&レストランのみで採用されているトップブランド

Vin Blanc

白ワイン



- **Laurent MIQUEL Solas, Viognier**
ローラン・ミケル ソラス ヴィオニエ 6,000円

アブリコットや完熟した白桃のニュアンスが特徴です。
酸味は穏やかなのでより果実の凝縮感とボリュームが際立ちます。



- **Chateau des RONTETS / Pouilly-Fuissé, Clos Varambon BOURGOGNE**
シャトー・デ・ロンテ / プィー・フュイッセ クロ・ヴァランボン (シャルドネ) 18,000円

ボリューム感のある果実味の中にナッツや蜂蜜のようなニュアンス、飲みごたえある白ワイン

Vin Rouge

赤ワイン



- PALACIOS REMONDO / FONKA LA MONTESA RIOJA
バラシオスレモンド / フィンカ・ラ・モンテサ (グルナッシュ主体) 7,000円

しっかりとした果実感と控えめなタンニン、酸味も種やかで親しみやすい味わいです



- Médoc / Ch. Ramafort Bordeaux
メドック / ショー・ラマフォール (カベルネ・ソーヴィニオン) 12,000円

力強いタンニンと黒いベリー系の果実のバランスが秀逸でたれとの相性抜群です



- ANTICA TERRA / Coriolis, Pinot Noir OREGON
アンティカ・テラ / コリオリス ピノ・ノワール (ピノ・ノワール) 20,000円

飲み頃を迎えた丸みのある酸味でお肉本来の味を引き立ててくれる味わいです



- JEFF COHN / Zinfandel, Sweetwater Springs Vineyard SONOMA
ジェフ・コーン / ジンファンデル スイートウォーター・スプリング・ヴィンヤード (ジンファンデル) 20,000円

黒コショウや甘草などのスパイスさとビターチョコのような香ばしい香りが特徴



- KENZO ESTATE / rindo NAPA
ケンゾー・エステート / 葉鈴 リンドウ (カベルネ・ソーヴィニオン主体) 28,000円

単一品種では表現できない奥行きのある余韻が特徴のボルドーブレンド



- SANTA DUC /
Châteauneuf du Pape Rouge, Le Pied de Baud RHONE
サンタ・デュック / ショー・ヌフ・デ・バブ レ・ピエ・ド・ボー (シラー主体) 29,000円

複数のブドウ品種由来の複雑で奥行きのある味わい、しっかり余韻まで楽しめます

