

Drink Menu

Bière

ニ
コ

ビール

生ビール (ハートランド)	680
タヒチ産ビール (ヒナノビール)	980
ベルギー産 レッドエール (ドウシャス・ド・ブルゴーニュ)	1200

Vin Mousseux

スパークリングワイン

シードル 産地：日本 すっきり辛口！飲みやすくフルーティー、さっぱり林檎。	リンゴ	680
ボーロシェ・ヴァンムスー 産地：ロワール 泡強めのキリッとしたスパークリング。レモンやグレープフルーツのニュアンス、1杯目にぴったり！	ブドウ品種：アイレン、ユニブラン	680
ニコラフィアット 産地：シャンパーニュ シャンパンらしいトースト香とリンゴのような酸、ミネラル感のバランスが良い。安定感抜群。	ブドウ品種：シャルドネ、ピノノワール、ピノムニエ	1280

Vin blanc

白ワイン

トレビアーノ 産地：伊ブーリア リンゴのようなすっきりした香りとフレッシュな飲み口。食中酒にはぴったり！飲みやすさ抜群。	ブドウ品種：トレビアーノ	NVテッレ・アングレ	680
ソアヴェ ノガレセツケ 産地：伊ヴェネト メロンのような繊細で甘い香りと美しい酸。 フレッシュで張りのある味わい。柔らかい果実味を楽しんで頂けます	ブドウ品種：ガルガネーガ・トレビアーノ	18フラツェリ・ジュリアーニ	800
ルカツィテリ クヴェヴリ 産地：ジョージア ジョージアで人気のルカツィテリを使い、果皮と共に発酵させたオレンジワイン。 生き生きとした果実味と複雑な香り。非常に綺麗に作られた辛口ワイン。	ブドウ品種：ルカツィテリ	17テリアニ・ヴァレー	850
シャブリ サンクレール 産地：フランス パールがかった淡い黄色でアプリコットやミネラル感がバランスのよいシャブリ。 とてもフレッシュで酸も心地よい	ブドウ品種：シャルドネ	17ジャン・マルク・プロカール	900
ヤルデン・シャルドネ 産地：イスラエル 黄金色の外観のナッツ、トースト、バターなど樽をしっかりと効かせたコクのある味わいが特徴。おすすめ！	ブドウ品種：シャルドネ	16ゴラン・ハイツ・ワイナリー	900
本日の白ワイン			ask

Vin rouge

赤ワイン

シャト・デュ・パン 産地：ボルドー ブドウ品種：カベルネ、メルロー、カベルネフラン 果実味と渋み、タンニンのバランスが非常に良く食中酒にぴったり。正統派ボルドー。	15シャトー・デュ・パン	680
ラ・クロズリー・デ・リ・ピノノワール 産地：リムー ラズベリーやイチゴの甘酸っぱさを感じる飲みやすいワイン。 フルーティーなだけでなくほんのり苦み、旨味を感じる。	16ラ・クロズリー・デ・リ	780
ル サピナ 産地：ルーション ブドウ品種：グルナツシュ・シラー ブラックフルーツ、野生のハーブなどのニュアンスとパワフルな飲み口。 タンニンも滑らかでかつエレガントなバランスのとれたワイン。	18クロデルレイ	950
チェルバイオーナ ロッソ 産地：イタリア ブドウ品種：サンジョベーゼ・グロッソ コストパフォーマンスNo1ワイン！本来チェルバイオーナのブルネロになるはずだった vt13とvt15のブドウをブレンド。上質なタンニン、エレガントさと力強さも持ち合わせたワイン。	チェルバイオーナ	1150
メテリーダロン ピノノワール 産地：ラングドック ブドウ品種：ピノノワール 赤いフルーツの表現豊かな香り、フレッシュかつエレガントで大変バランスの良いワイン。ピノノワールの特徴をしっかりと表している。おススメです！	15アボッツ エドロネイ	1150
本日の赤ワイン		ask

Vin de dessert

デザートワイン

ソーテルヌ ボルドーの貴腐ワイン、甘口ながらも綺麗な酸がある。		980
---	--	-----

Eau-de-vie

蒸留酒

アラン スコットランド、シェリー樽で熟成、シングルモルトウイスキー。		1000
キルホーマン スコットランド、アイラ島で造られるシングルモルトウイスキー。		1200
グレンアラヒー 12年 シングルモルト界伝説的プロデューサー、ピリーウォーカーが可能性を見出したシングルモルトウイスキー。		1200
カルヴァドス 北フランス、林檎から造られるブランデー。		900
マール・ド・シャンパーニュ ブドウの搾り滓から造られるブランデー、フランスのグラップ。		1200

Non alcoolisée

ソフトドリンク

ウーロン茶		500
グレープフルーツジュース		500
ブラッドオレンジジュース		500
ジンジャーエール		500
コーヒー・エスプレッソ		500

Wine List

メニューにはないワインも各種取り揃えております。
お気軽にスタッフまでお声がけください。

Vin Mousseux

スパークリングワイン

- ボーロシェ・ヴァンムスー** 3900
産地：ロワール ブドウ品種：アイレン、ユニブラン
泡強めのキリッとしたスパークリング。レモンやグレープフルーツのニュアンス、1杯目にぴったり！
- ベルフルール・ロゼ** 4500
産地：ロワール ブドウ品種：グルナッシュ、カベルネフラン
イチゴのような柔らかな風味、香りは果実感が強い反面、飲み口はきりっとしていてとってもバランスが良い！
- ル・コリエ・ドゥ・ペルル ブラン・ムスー** 5280
産地：山梨 ブドウ品種：甲州
日本最古のワイナリー！古酒を独自の配合でブレンドし、コクと爽やかな酸味が特徴。やや辛口の味わい。
- フランチャ コルタ ブリュット** 6800
産地：イタリア ブドウ品種：シャルドネ、ピノネロ
グリーンがかった淡いイエローでアカシヤなどの花の香りと白桃や柑橘の香りが口の中に広がる。コクがあり複雑さを感じさせ、クリーミーな質感。
- ニコラフィアット** 7500
産地：シャンパーニュ ブドウ品種：シャルドネ、ピノワール、ピノムニエ
シャンパンらしいトースト香とリンゴのような酸、ミネラル感のバランスが良い。安定感抜群。
- ヴァーヴ・ド・ノーザック** 7800
産地：シャンパーニュ ブドウ品種：ピノワール、ピノムニエ
黒ブドウ100%のブランドワール。熟したリンゴのような甘い香りとふくよかな味わい。飲み口はとてもフレッシュ！
- ロワイエ・エ・フィス** 9000
産地：シャンパーニュ ブドウ品種：シャルドネ、ピノワール
最低限のドサージュ（補糖）のしっかり酸を残した辛口タイプ！食前、又は冷菜には◎。
- オート・レオー・ド・シャンピオン** 12800
産地：シャンパーニュ ブドウ品種：ピノワール、ピノムニエ
少し濃い目のイエローの外観、風味豊かでブドウの旨味がしっかり残る。ブドウを生かすため樽は使わず特殊な器具でルミアージュを行う。
- ギイ・シャルルマーニュ グラン・クリュ ブリュット・レゼルヴ** 13500
産地：シャンパーニュ ブドウ品種：シャルドネ
熟した洋ナシや蜜リンゴなどの香りと豊かなミネラルが特徴的。嫌味のない口当たりと切れの良い酸味が非常に上品。
- コント・ド・ラ・モット・ブラン・ド・ブラン** 14800
産地：シャンパーニュ ブドウ品種：シャルドネ
しっかりしたトースト香と杏のような果実の凝縮感が感じられる。程よい酸とミネラルによる飲み口の心地よさと喉越しの良さ
- アンリジロー・ロゼ・ダム・ジャンヌ** 24800
産地：シャンパーニュ ブドウ品種：シャルドネ、ピノワール
アンリジローが生み出した新しいタイプのロゼ。ピノワールで造られた赤ワインを足して仕上げる。そしてオーク製の樽で発酵後、陶器の樽で熟成。複雑で豊かな香り。奥行のある味わいです。
- ボランジェ・ラ・グランドネ** 30000
産地：シャンパーニュ ブドウ品種：ピノワール、シャルドネ
英国王室御用達でもあり、ジェームズボンドが愛するシャンパーニュとして知られる。成熟感がありながらも驚くほどフレッシュな後味。
- ペリエ・ジュエ・ベルエポック** 35000
産地：シャンパーニュ ブドウ品種：シャルドネ、ピノワール、ピノムニエ
ペリエジュエの代表的シャンパーニュ、アネモネの花が描かれたボトルが特徴的。白系の花、フルーツやハチミツの上質なコクのある香りが楽しめる！

Vin blanc

白ワイン

トレビアーノ 産地：伊ブーリア ブドウ品種：トレビアーノ リンゴのようなすっきりした香りとフレッシュな飲み口。食中酒にはぴったり！飲みやすさ抜群。	NVテッレ・アングレ	3900
ヴェネト・ガルガネガ 産地：伊ヴェネト ブドウ品種：ガルガネーガ レモンやアカシヤのようなアロマ。口当たりはフレッシュ、ナチュラルで柔らかい。癖の少ない綺麗なワイン。	16イ・ステファニーニ	4500
ペイ ドック・シャルドネ 産地：ラングドック ブドウ品種：シャルドネ ブルゴーニュ5代目の生産者が南仏にて造るワイン。新樽をしっかり使いコクのあるナッティーなふくよかさ	16アボツ エ ドロネイ	4500
ソアヴェ ノガレセッケ 産地：伊ヴェネト ブドウ品種：ガルガネーガ・トレビアーノ メロンのような繊細な香りと美しい酸。 フレッシュで張りのある味わい。牡蠣やカルパッチョとの相性は抜群！	18フラッテリ・ジュリアーニ	4780
マインクラング 産地：オーストリア ブドウ品種：グリュナーフェルトリーナー 爽やかでしなやかな酸味。柑橘系の香りが特徴的な辛口ワイン。 前菜にピッタリ！	17マインクラング	4980
ルカツィテリ クヴェヴリ 産地：ジョージア ブドウ品種：ルカツィテリ ジョージアで人気のルカツィテリを使い、果皮と共に発酵させたオレンジワイン。 生き生きとした果実味と複雑な香り。非常に綺麗に作られた辛口ワイン。	17テリアニ・ヴァレー	4980
アルディー・モスカート 産地：イタリア ブドウ品種：モスカート・ピアンコ モスカートといえば甘口ですが、こちらは希少な辛口タイプ。マスカットやレモンのフレッシュな風味。心地よい酸味を感じる。	16アドリアーノ	4980
ヤルデン・シャルドネ 産地：イスラエル ブドウ品種：シャルドネ 黄金色の外観のナッツ、トースト、バターなど樽をしっかり効かせたコクのある味わいが特徴。おすすめ！	16ゴラン・ハイツ・ワイナリー	5500
シャブリ サンクレール 産地：フランス ブドウ品種：シャルドネ パールがかった淡い黄色でアプリコットやミネラル感がバランスのよいシャブリ。 とてもフレッシュで酸も心地よい	17ジャン・マルク・ブロカール	5500
アララ 産地：スペイン ブドウ品種：アルバリーニョ ミネラリーで酸がしっかり感じられる、クラシカルなアルバリーニョ。 白い花や青りんご、桃のニュアンスとキリっとした塩味もきいている。	15ナルパ・ピノス	5800
ミュスカ・キューベ・エロティック 産地：アルザス ブドウ品種：リースリング 世界各国のワインラヴァーにアルザスならここ！と愛される生産者。 ジャスミン、ライチなどの華やかな香りだけでなく、ミネラル感もあるクリスピーな辛口リースリング	17ドメヌ・リーフレ・ランドマン	6500
オー・コート・ド・ボーヌ 産地：ブルゴーニュ ブドウ品種：シャルドネ ブルゴーニュらしいミネラル感と美しい酸と上品な樽使い。レモンタルトのように酸とトースト香がマッチする。	15ドメヌ・ルニャール・クリスチャン	6800

Vin blanc

白ワイン

サンセール ブラン 産地：ロワール ブドウ品種：ソービニオンブラン レモンやグレープフルーツなどの柑橘系の香りとエレガントで綺麗な酸味が心地良い。 サンセールらしい味わい！！	16ダニエル・クロシェ	7200
リュリーブラン 産地：ブルゴーニュ ブドウ品種：シャルドネ 香ばしい焦がしたような独特の樽の香りと、リュリーらしい長く続くミネラル感が特徴。力強い味わい。	15ジャン・バティスト・ボンソ	7800
ピノ・バリック 産地：アルザス ブドウ品種：オーセロワ、ピノグリ、ピノブラン 3種のブドウが織りなす豊かな白いフルーツの果肉感。ナッツのような香ばしさと塩味の効いた余韻が心地よい。	14ドメヌ・ローヴ	8500
キャサリン・マーシャル・アンフォラ 産地：南アフリカ ブドウ品種：シュナンブラン アンフォラ（古代から使われていた壺）を使って、醸造される珍しいシュナンブラン。 女性醸造家が造るピュアでナチュラル、やさしい味わいで飲み疲れしないワイン。	16キャサリン・マーシャル	8800
サン・ヴェラン キュヴェ プレスティージュ 産地：ブルゴーニュ ブドウ品種：シャルドネ 上品なミネラル感と程よい樽の風味のバランスが素晴らしく、ハチミツやかりんを思わせる柔らかな果実味。	16ドメヌ・ロジェ・ラサラ	9500
ペルナン・ヴェルジュレス・ブラン 産地：ブルゴーニュ ブドウ品種：シャルドネ アプリコットを思わせる丸みある果実感と透き通ったミネラル感が余韻を彩る。アカシアの花のニュアンスがエレガント	15ドメヌ・ロラン・ペール・エ・フィス	11000
コート・ド・ボヌ・ブラン 産地：ブルゴーニュ ブドウ品種：シャルドネ 香ばしいナッツやトースト、白ゴマのようなニュアンスもある。外観も黄金色で蜜などの味わいもあり、バランスが良くエレガントなワイン。	15ジョセフ・ドルーアン	12000
シャブリ・グランクリュ・ブーグロ 産地：ブルゴーニュ ブドウ品種：シャルドネ スケールの大きなしっかりとした骨格。洗練されたミネラルを長く感じる。ミネラル感とテロワールを大切に作るシャブリジェンヌのグランクリュ。	13シャブリジェンヌ	14800
モンテリー 産地：ブルゴーニュ ブドウ品種：シャルドネ フィリップ・パカレが手掛けるモンテリー。モンテリーながらムルソーのような厚いボディがあり非常に完成度の高いワイン。	13フィリップ・パカレ	21800
バター・モンラッシェ・グランクリュ 産地：ブルゴーニュ ブドウ品種：シャルドネ 粘性ある輝くイエロー、クリーミーでミントや蜂蜜、ナッツ、白桃、バターと濃い果実味に爽やかな香りとミネラル感。余韻が素晴らしく、リッチでエレガント。	12モレ・コフィネ	35800
シュバリエ・モンラッシェ 産地：ブルゴーニュ ブドウ品種：シャルドネ 名門ブシャールの最高峰のワインの一つ。 香ばしいナッツやトースト、白ゴマのようなニュアンスもある。外観も黄金色で蜜などの味わいもあり、バランスが良くエレガントなワイン。	14ブシャール・ペール・エ・フィス	68000

Vin rouge

赤ワイン

シャトー・デュ・パン 産地：ボルドー ブドウ品種：カベルネ、メルロー、カベルネフラン 果実味と渋み、タンニンのバランスが非常に良く食中酒にぴったり。正統派ボルドー。	15シャトー・デュ・パン	3900
オープン・ナウ 産地：ミネルヴォア ブドウ品種：シラー・グルナッシュ 若手女性醸造家の手掛ける南仏ワイン。果実の凝縮感と柔らかさ、ふくよかさを兼ねコストパフォーマンスがとて高いお気に入りの一本。	15ドメヌ・ドウ・シャマン	4300
ラ・クロズリー・デ・リ・ピノノワール 産地：リムー ブドウ品種：ピノノワール ラズベリーやイチゴの甘酸っぱさを感じる飲みやすいワイン。 フルーティーなだけでなくほんのり苦み、旨味を感じる。	16ラ・クロズリー・デ・リ	4500
ル・ピノノワール 産地：オーベルニュ ブドウ品種：ピノノワール 名水地で有名なオーベルニュ地方のワイン。 タンニンは少なく、上質なブルゴーニュを思わせるきめ細かな風味。	16カーヴ・サン・ヴェルニ	4800
シャトー・ローラン・ラ・ギャルド 産地：ボルドー ブドウ品種：メルロ、カベルネソーヴィニオン ボルドーらしいほのかな酸と濃厚な黒果実感。 渋みやタンニンも十分に感じられる、非常にパフォーマンスの良いフルボディータイプのワイン	13シャトー・ローラン・ラ・ギャルド	5200
マックス・レゼルヴァ 産地：チリ ブドウ品種：カベルネソーヴィニオン主体 濃い深みのある色で、カベルネらしいスパイス感や力強いタンニンも感じる。 肉料理に是非、合わせてみてください！！	14エラスリス	5500
トノン カベルネソーヴィニオン 産地：イタリア ブドウ品種：カベルネソーヴィニオン しっかりとしたフルボディーのワイン。 芳醇なスパイスやハーブも感じる。	13トノン	5800
ル サピナ 産地：ルーション ブドウ品種：グルナッシュ・シラー ブラックフルーツ、野生のハーブなどのニュアンスとパワフルな飲み口。 タンニンも滑らかでかつエレガントなバランスのとれたワイン。	18クロデルレイ	5800
ヴァレンチノ メルロ 産地：イタリア ブドウ品種：メルロ ブラックベリーやプラムなどの果実香にチョコレートなどのニュアンス、 スパイス感が非常に上品に合わさる。ヴァレンチノのエチケットも印象的でオシャレ！！	15フェウーディ デル ピシヨット	6500
ミッソーニ カベルネソーヴィニオン 産地：イタリア ブドウ品種：カベルネソーヴィニオン しっかりとした飲みごたえのあるワイン。 芳醇なブラックベリーなどの香りを楽しめる。一流ブランドミッソーニのジャケットも非常にオシャレ！！	15フェウーディ デル ピシヨット	6500
メテリーダロン ピノノワール 産地：ラングドック ブドウ品種：ピノノワール 赤いフルーツの表現豊かな香り、フレッシュかつエレガントで大変バランスの良いワイン。ピノノワールの特徴をしっかり表している。おススメです！	15アボッツ エドロネイ	6900
チェルバイオーナ ロッソ 産地：イタリア ブドウ品種：サンジョベーゼ・グロッソ コストパフォーマンスNo1ワイン！本来チェルバイオーナのブルネロになるはずだった vt13とvt15のブドウをブレンド。上質なタンニン、エレガントさと力強さも持ち合わせたワイン。	15チェルバイオーナ	6900

