

Drink Menu

Bière

ビール

生ビール (ハートランド)	680
ガージェリースタウト (フランス生まれ日本育ちの黒ビール)	980
ヒナノビール (タヒチ島の白ビール)	1200

Vin Mousseux

スパークリングワイン

シードル 産地：日本 リンゴ すっきり辛口！飲みやすくフルーティー、さっぱり林檎スパークリング。	680
ボーロシェ・ヴァンムスー 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！	680
ニコラフィアット・グランレゼルヴァ (シャンパーニュ) 産地：シャンパーニュ ブドウ品種：シャルドネ、ピノノワール、ピノムニエ 香ば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素晴らしい。	1180

Vin blanc

白ワイン

トレビアーノ 産地：伊プーリア 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。	テツレ・アングレ	680
ルナーリア・ピノグリージョ・BIB 産地：伊アブルッツォ ブドウ品種：ピノグリージョ うっすらピンクがかかった外観と柔らかな果実味。すっきり綺麗な自然派ワイン。桃やピンクグレープフルールなどを感じさせる。	オルソーニャ・ワイナリー	770
アボッツ・シャルドネ 産地：ラングドッグ ブドウ品種：シャルドネ しっかりと樽熟成させたナッツ・トーストなどの香ばしい風味。非常にバランスが良く時間の経過を楽しめるワイン。	アボッツ・エ・ドロネイ	830
ピノ・グリ 産地：独ファルツ ブドウ品種：ピノグリ 厚みのある果実味、上品な酸が残るように仕上げた。ドライタイプのワインではあるが、シトラスやグレープフルーツの香りにバランスのいい果実味豊かで優しい味わい。	ヴィラ・ヴォルフ	850
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 黄金色の外観とナッツ、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。オススメ！	ゴラン・ハイツ・ワイナリー	880
ドメーヌ・ベルトリエ 産地：サヴォワ 品種：ジャケール ほのかに漂うレモン、フローラル、ハチミツの香りが秀逸。ミネラル感がありフレッシュできりりとした辛口。	ドメーヌ・ベルトリエ	900

本日の白ワイン

ask

Vin rouge

赤ワイン

シャトー・デュ・パン 産地：ボルドー	シャトー・デュ・パン ブドウ品種：カベルネ、メルロー、カベルネフラン	680
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。正統派の芯のあるボルドーワイン。		
ソリ・ピノノワール 産地：ブルガリア	エドアルド・ミモーリョ ブドウ品種：ピノノワール	850
華やかな香りとまろやかな口当たり。まるで上質なブルゴーニュのようなエレガントさと力強さがある。		
ラダチーニ 産地：モルドバ	アルバストレワインズ ブドウ品種：カベルネソーヴィニオン	870
全て手摘みのブドウを使用。丁寧な仕上がりながら、骨格もしっかりと感じるモルドバワイン。		
エグベル・ロンバルト 産地：ラングドック	エグ・ベル ブドウ品種：グルナッシュ、メルロー、シラー	930
スパイス、オークの溶けたようなアクセントのある香り。濃厚な香りとフレッシュさの広がる、成熟さとのバランスに非常に優れた味わいのワイン。		
シャトー・ウルカード 産地：ボルドー	シャトー・ウルカード ブドウ品種：カベルネ、メルロー	950
ピュアな赤や黒のフルーツにシガーのアクセント、滑らかなタンニンとカベルネらしいエレガントな骨格がある。しっかりとした中にもクリアでバランスがよいワイン。		

本日の赤ワイン

ask

Cocktail

カクテル

自家製サングリア	800
ハイボール	750
カシス（オレンジ グレープフルーツ ソーダ ウーロン）	750
ジン（トニック ソーダ ジンジャーエール）	750
ウォッカ（トニック ソーダ）	750
カンパリ（ソーダ オレンジ）	750
アマレット（ジンジャー）	750

Eau-de-vie

蒸留酒

コニャック	980
グラッパ	900

Non alcoolisée

ソフトドリンク

ルピシアの巨峰のアイ스티ー	700
ウーロン茶	550
グレープフルーツジュース	550
オレンジジュース	550
ジンジャーエール	550
コーラ	550
ルピシアの巨峰のホットティー	700
コーヒー/エスプレッソ	550

◎ノンカフェインもご用意ございます。

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** 3500
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！
- コリエ・ドウ・ペルル・ブランムスー** 4500
産地：山梨、勝沼 ブドウ品種：甲州
爽やかな酸味とすっきりとした口当たりの甲州種の特徴を生かしたスパークリングワイン。なんと1977年の古酒を一部ブレンドしていて、奥行きも感じる味わい。
- コント・ドウ・リンケン** 5800
産地：アルザス ブドウ品種：ピノ・ブラン
しっかりとした質感と爽やかな酸味が引き立てる気品のある味わいのアルザス上質スパークリング。
- ニコラフィアット・グランレゼルヴァ** 7800
産地：シャンパーニュ ブドウ品種：シャルドネ、ピノノワール、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：ピノノワール、ピノムニエ
黒ブドウ100%のブランドノワール。熟したリンゴのような甘い香りとふくよかな味わい。飲み口はとてフレッシュ！
- ジャン・ヴェッセル エクストラ・ブリュット** 9800
産地：シャンパーニュ ブドウ品種：ピノノワール、シャルドネ
カリンやプラムの熟した香り、ジューシーな果実味とドライな口当たりでくっきりとした酸が特徴。
- R&Lルグラ・ブラン・ド・ブラン** 16800
産地：シャンパーニュ ブドウ品種：シャルドネ
シャルドネのクリーンな果実味が素直に表現された一本。とても繊細でエレガント。シャルドネ種の潜在能力を信じたフレッシュさを基調にしたシャンパーニュ造りに徹している。
- キュヴェ・エグズィラロント 2009** 18800
産地：シャンパーニュ ブドウ品種：シャルドネ、ピノノワール、ピノムニエ
納得のいくクオリティのブドウが収穫できたときのみ造られる特別なキュヴェ。グランクリュの畑で育つ樹齢60年のシャルドネ主体。ふくよかなボディとミネラル、キレのある余韻のバランスが素晴らしい。108か月熟成。
- ランソン 2000** 22800
産地：シャンパーニュ ブドウ品種：シャルドネ、ピノノワール
ローストナッツ、バターを塗ったブリオッシュやリンゴ、レモンの皮のような香り。爽快な酸としつかりとした骨格を感じる。クリュッグやサロンと同じ作りとしても有名。
- ドン・ペリニオン 2009** 24800
産地：シャンパーニュ ブドウ品種：シャルドネ、ピノノワール
言わずと知れたモエ・エ・シャンドン社のプレステージ・ヴィンテージワイン。
- ジャック・セロス・イニシャル** 56000
産地：シャンパーニュ ブドウ品種：シャルドネ
シャンパーニュのカリスマ生産者。シャンパーニュの醸造をブルゴーニュと同様な手段をとり、オークの香りを強く残す。スパークリング・コルトンシャルルマーニュとも称され偉大な白ワインのオーラを感じさせるシャンパーニュ。

Vin blanc

白ワイン

- トレビアーノ** テツレ・アングレ 3500
産地：伊プーリア 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。
- フリヴォール・ブラン** ヴィノヴァリー 3980
産地：シュッドウエスト ブドウ品種：ソーヴィニヨン・ブラン
グレープフルーツやシトラスなどの心地よい柑橘系の香りと苦味、ミネラル感豊かでフレッシュな酸味のバランスがいい。スタートの一本にオススメ！
- ルナーリア・ピノグリージョ・BIB** オルソーニャ・ワイナリー 4300
産地：伊アブルッツォ ブドウ品種：ピノグリージョ
うっすらピンクがかった外観と柔らかな果実味。すっきり綺麗な自然派ワイン。桃やピンクグレープフルーツなどを感じさせる。
- ステファニーニ** イ・ステファニーニ 4300
産地：伊ヴェネト ブドウ品種：ガルガネガ
レモンやアカシアの花を思わせるアロマがあり口あたりはフレッシュ。りんごなど白い果実を思わせる風味が凝縮した厚みのある味わい。すっきり。
- ジョンティ・ヒューゲル** ヒューゲル 4800
産地：アルザス ブドウ品種：ピノブラン、ピノグリ、リースリング、ゲヴェルツ
各品種が持つアロマやボディ、ミネラルや果実味が見事に調和したすっきり辛口ワイン。昔のアルザスでは高貴品種の組み合わせを「ジョンティ」と呼んでいたそう。
- エフェ・パピオン** ドメーヌ・ル・ロック・デ・ゾンジュ 4900
産地：ルーション ブドウ品種：グルナッシュブラ
口あたりは非常に豊潤で滑らか。ミネラル感と爽やかなフルーツの綺麗な酸。すっきり辛口。
- アボッツ・シャルドネ** 5000
産地：ラングドッグ ブドウ品種：シャルドネ
しっかりと樽熟成させたナッツ・トーストなどの香ばしい風味。非常にバランスが良く時間の経過を楽しめるワイン。
- ピノ・ブラン ハウス・クロスターベルク** マーカス・モリトール 5300
産地：独モーゼル ブドウ品種：ピノ・ブラン
洋梨・リンゴ・グレープフルーツにフローラルな花の香り。豊かな果実味とエレガントさを兼ね備えたドイツワイン。
- ピノ・グリ** ヴィラ・ヴォルフ 5500
産地：独ファルツ ブドウ品種：ピノグリ
厚みのある果実味、上品な酸が残るように仕上げた。ドライタイプのワインではあるが、シトラスやグレープフルーツの香りにバランスのいい果実味豊かで優しい味わい。
- ヤルデン・シャルドネ** ゴラン・ハイツ・ワイナリー 5500
産地：イスラエル ブドウ品種：シャルドネ
黄金色の外観とナッツ、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。オススメ！
- ドメーヌ・ベルトリエ** ドメーヌ・ベルトリエ 6300
産地：サヴォワ 品種：ジャケール
ほのかに漂うレモン、フローラル、ハチミツの香りが秀逸。ミネラル感がありフレッシュできりりとした辛口。
- オー・コート・ド・ボーヌ** ドメーヌ・ルニャール・クリスチャン 6800
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。

Vin blanc

白ワイン

- リュリーブラン** ジャン・バティスト・ポンソ 7800
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。
- アルザス・グランクリュ・ブランド** シャルル・スパー 8800
産地：アルザス ブドウ品種：ピノ・ブーロ主体
ブルゴーニュの良酒を思わせる果実味と厚み。花梨や杏の香り。希少品種のピノ・ブーロが70パーセント使われている。
- シーファーテラッセン** ヘイマン・レーヴェンシュタイン 9800
産地：独モーゼル ブドウ品種：リースリング
ボリュームのある果実の完熟感とミネラルのバランスが素晴らしい。モーゼルの魅力が詰まったワイン。
- シャサーニュ・モンラッシェローラン・ピヨ** ローラン・ピヨ 15800
産地：ブルゴーニュ ブドウ品種：シャルドネ
まろやかな口当たりとボリューム。ミネラルと綺麗な酸とリッチな樽香のバランスが非常に良い。シャサーニュらしい満足感のある一本。
- ペルナンヴェルジュレス・プルミエクリュ** シャンタル・レスキュール 18800
産地：ブルゴーニュ ブドウ品種：シャルドネ
ふくよかでクリーミーな味わいと、リッチな樽の柔らかい香り。フランスを代表するトップ10の蔵元にも選ばれたジャンタル・レスキュールの手掛ける貴品に満ち溢れたシャルドネ。
- シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエクリュ・モルジヨ** フォンティーヌ・ガニャール 24800
産地：ブルゴーニュ ブドウ品種：シャルドネ
シャサーニュの村の南、ボディがあり長熟。
アカシアやサンザシの花を思わせる香り、口当たりは柔らかくしっかりとした味わい。
- コルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュ** マリウス・ドラルシェ 29800
産地：ブルゴーニュ ブドウ品種：シャルドネ
ブルゴーニュ白ワインの最高峰。マリウス・ドラルシェの最高キュベ。
バター、焼きリンゴ、シナモン、蜂蜜などが感じられる。
- バタール・モンラッシェ・グランクリュ** モレ・コフィネ 35800
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。
- シュバリエ・モンラッシェ** ブシャール・ペール・エ・フィス 68000
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。

Vin rouge

赤ワイン

- シャトー・デュ・パン** シアトー・デュ・パン 3500
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。正統派の芯のあるボルドーワイン。
- バカロ・ロツソ・モリーゼ** バカロ 3800
産地：伊モリーゼ ブドウ品種：モンテプルチアーノ
充実した果実味としっかりとしたボディー、華やかさがある。イタリアらしい旨味とコクが魅力。
- ロ・ゼルボーネ・ロツソ BIB** ロ・ゼルボーネ 3980
産地：伊ピエモンテ ブドウ品種：ドルチェット
ブドウは全て手摘みで収穫。口当たりは柔らかく、ベリー系の果実やスパイスのフレーバーと穏やかなタンニンが広がる。抜群の飲み心地のナチュラルワイン。
- オープン・ナウ** ドメーヌ・ドウ・シャマン 4280
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も高いお気に入りの一本。
- ソリ・ピノノワール** エドアルド・ミモーリョ 4500
産地：ブルガリア ブドウ品種：ピノノワール
華やかな香りともろやかな口当たり。まるで上質なブルゴーニュのようなエレガントさと力強さがある。
- ラダチーニ** アルバストレレワインズ 4700
産地：モルドバ ブドウ品種：カベルネソーヴィニオン
全て手摘みのブドウを使用。丁寧な仕上がりながら、骨格もしっかりと感じるモルドバワイン。
- テグヴェルト・ルージュ** オレリー・ヴィク 4800
産地：ラングドック ブドウ品種：カリニャン、グルナッシュ・ノワール、シラー
ラズベリー、カシスなどの果実味、クローブなどのスパイスで力強い香りもある。口当たりはフレッシュで、とてもバランスのとれた味わい。
- フィトゥー** シャトー・シャン・デ・スール 5500
産地：ラングドック ブドウ品種：グルナッシュノワール、シラー
ブルーベリーやプルーンなどの熟した果実の香り。凝縮感がありながら優しさを感じる親しみやすいワイン。
- イ・ロ・オトロ ダンビエン・ボバル** ジョアン・バレンシア 6500
産地：スペイン ブドウ品種：ボルバル、マカベオ、タルダナ
チェリー系や赤系果実のチャーミングな香りに、体に染み込んでくるような優しい味わいながら旨味が十分に感じられる。自然派好きにオススメ！
- エグベル・ロンバルト** エグ・ベル 6780
産地：ラングドック ブドウ品種：グルナッシュ、メルロー、シラー
スパイス、オークの溶けたようなアクセントのある香り。濃厚な香りとフレッシュさの広がる、成熟さとのバランスに非常に優れた味わいのワイン。
- ル・サビナ** クロ・デル・レイ 6900
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、土、野生のハーブの香り。濃密でとてもパワフルながら、タンニンはなめらか。スパイスな味わいからジューシーさへと味が移り変わっていく、よくバランスのとれ
- シャトー・ウルカード** シャトー・ウルカード 7300
産地：ボルドー ブドウ品種：カベルネ、メルロー
ピュアな赤や黒のフルーツにシガーのアクセント、滑らかなタンニンとカベルネらしいエレガントな骨格がある。しっかりとした中にもクリアでバランスがよいワイン。
- リュリー・ルージュ** ジャン・バティスト・ポンソ 7500
産地：ブルゴーニュ ブドウ品種：ピノノワール
ブルゴーニュらしい洗練した気品のある味わい。
柔らかな果実味と土のようなニュアンス、ほどよく渋みもありバランスが非常に良い。

Vin rouge

赤ワイン

シャトー・スオウ カディヤック・ルージュ	シャトー・スオウ	7800
産地：ボルドー ブドウ品種：カベルネソーヴィニヨン、メルロー ベリー系果実の香りとタンニンのバランスが素晴らしい。凝縮感とエレガントさを備えた女性的なしなやかさが魅力。		
オート・コート・ド・ニュイ	オレリアンヴェルデ	7800
産地：ブルゴーニュ ブドウ品種：ピノノワール ピュアでしっかりした骨格のピノノワール。美しい果実とスモーキーなニュアンス。非常にエレガントでブドウ本来の自然な甘みと旨味が口の中に広がり、非常にナチュラルな味		
ホルゲリ・ロッソ	L. マッキオーレ	9500
産地：伊トスカーナ ブドウ品種：メルロー、カベルネフラン、カベルネ カシスリキュールや濃縮したブルーベリーの果実香。柔らかい口当たりで、香りの華やかさと旨味が際立つ。スタンダードキュベながら、圧倒的なクオリティーを持つ赤ワイン。		
シャトー・セネジャック 2000	シャトー・セネジャック	12000
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 黒系果実やスパイスの香り、口に含むと驚くほど純粋で爽やか、程よいタンニンが広がり、調和のとれた心地よい余韻が続く。		
サヴィニー・レ・ボヌー lerピエット	ジャン・ミッシェル・ジヴロ	13800
産地：ブルゴーニュ ブドウ品種：ピノノワール 上質なブルゴーニュにみられる凝縮感と柔らかく溶け込んだダシのような旨味。ナツメグのような長く続く余韻も素晴らしい。		
クロ・デル・レイ	クロ・デル・レイ	14800
産地：ルーション ブドウ品種：カリニャン主体 ラベンダーや熟れた黒い果実を想わせる。タンニンも力強く、余韻も長く続く。ミネラルや凝縮感をしっかりと感じるができる。フルボディー。		
シャトー・ヌフ・デュ・パプ	マス・サン・ルイ	14800
産地：ローヌ ブドウ品種：グルナッシュ主体 しっかりとした輪郭と重厚さとまるで上質なピノノワールを思わせるエレガントさ優雅さを併せ持つ。		
ジュヴレ・シャンベルタン V.V 2011	ロシニョール・トラペ	22800
産地：ブルゴーニュ ブドウ品種：ピノノワール フランスで多くの星付きレストランにオンリストされるなど、ブルゴーニュ新世代のエースとして注目を集めるドメーヌ。ブドウ本来のピュアな果実味、そして旨味がじわじわと広がる優		
コルトン・ルナルド・グランクリュ 1997	ブルーノ・コラン	30000
産地：ブルゴーニュ ブドウ品種：ピノノワール シャサーニュ・モンラッシェのトップ生産者が作る唯一の赤のグランクリュ。ブドウ本来の果		
オーパスワン	オーパス・ワン	89000
産地：米ナバヴァレー ブドウ品種：カベルネソーヴィニヨン主体		