

おすすめグラスワイン

サルー シャルドネ (スペイン/白/辛口)	グラス	¥300
	キャラフェ	¥1,580
サルー カベルネソーヴィニヨン (スペイン/赤/ミディアムボディ)	グラス	¥300
	キャラフェ	¥1,580
ソレト トレッピアーノ (イタリア/白/辛口)	グラス	¥500
ソレト サンジョペーゼ (イタリア/赤/ミディアムボディ)	グラス	¥500

スパークリングワイン

ポッテガミレジマート ブリュット (イタリア/辛口)	グラス	¥500
	ボトル	¥2,800
アストリア ファッションヴィクティム キュベ (イタリア/辛口)		¥3,500
シャンパーニュピオロ ブリュット キュベドレゼレヴ (フランス/辛口)		¥6,900
シャンパーニュ ドンペリニオン (フランス/辛口)		¥28,500

デザートワイン

ディマーヨ ノランテ (イタリア/甘口)	グラス	¥800
	ボトル/500ml	¥4,800
カステッリ デル グレヴェペーザ (イタリア/甘口)	グラス	¥900
	ボトル/373ml	¥4,800

グラッパ

1870年創業「グラッパの芸術師」と呼ばれ、伝統的かつ珍しい非連続式蒸留法を用いて質の良い葡萄の絞り粕を厳選使用しているイタリア ディスティレリア・グアルコ蒸留所のグラッパです。

グラッパ ディ ドルチェツ ドヴィーダ スタンダードな力強いグラッパ。	¥800
グラッパ アル クアトロ エルベ 自社畑で栽培された4種類のハーブで香りを付けたグラッパ。	¥800
スペルラ 1930年代から秘密のレシピで造り続けているリキュールタイプのグラッパ。	¥800
カッフエ ブラジル産のコーヒーで香りを付けたグラッパ、食後のコーヒーとベストマッチ。	¥800
ミエーレ 優しい蜂蜜の香りと味わいの円やかなグラッパ、チーズとの相性が抜群。	¥800
グラッパ ストラベッキア 伝統を重視した熟成タイプ、情熱が詰まった自信作のグラッパ。	¥1,200
その他、食後に楽しめるリキュール御用意です。お気軽にお申し付けください。	¥800 ~

白ワイン

- フナロガットピアンコ** ￥2,500
(イタリア シチリア州 / スイッコ、カタラット、インツォリア種 / 辛口)
黄緑がかった黄色変り色、フルーツや柑橘系フルーツのフレッシュな香り。
- ポデガスアレハンドロエヴォディアブランコ** ￥2,500
(スペイン アラゴン州 / マカベオ種 / 辛口)
酸味の少ない綺麗な白。フルーティで、ミネラル感のあるしっかりとした味わい。
- フェウドアランチョダリラ** ￥2,800
(イタリア シチリア州 / グリッコ、ヴィオニエ種 / 辛口)
華やかなトロピカルフルーツのアロマに上質な酸とミネラルのバランスが魅力的。
- ロッカフィオーレフォルダリーゾ** ￥3,000
(イタリア ウンブリア州 / サンジョベーゼ、メルロー、モンテプルチャーノ種 / 辛口)
気分が落ち着く様な自然の香り。繊細でバランスの良い赤ワイン。食中酒におすすめ。
- アロウサナオフアルムアレイリーニョ** ￥3,500
(スペイン ガリシア州 / アレイリーニョ種 / 辛口)
フレッシュでエレガントな香り。シンプルかつ酸がしっかり感じられ柑橘系の味わい。
- トーマスクシネアウセルス** ￥3,800
(スペイン カタルーニャ州 / マカベオ、ソーヴィニヨン・ブラン種、他 / 辛口)
フレッシュで柑橘系果実のニュアンス、ミネラル感もあり、酸とボリュームのバランスが良い。
- グレイス甲州** ￥4,000
(日本山梨県 / 甲州種 / 辛口)
果実味を重視し、フレッシュな味わいと凛とした酸味が特徴。国産ワインコンクール金賞。
- カルガーテソアーヴェクラシコモンテフィオレンティーネ** ￥4,800
(イタリア ヴェネト州 / カルガネーガ種 / 辛口)
輝きのある緑がかった変り色。凝縮された果実感の高い、上品で複雑なアロマ。
- プレーノジアコーサロエロアルネイス** ￥6,800
(イタリア ピエモンテ州 / アルネイス種 / 辛口)
シトラス、メロンのようなアロマのほかにもアーモンドの香ばしい香り。適度な酸味が良い。
- ミキエーレキアルロガヴィディタツサローロ** ￥7,000
(イタリア ピエモンテ州 / コルテーゼ種 / 辛口)
緑色の輝きを持つ淡い黄色。ハチミツや柑橘類などを想わせる濃厚で繊細、そして複雑な香り。
- ロンコデルニエミッツフリウラーノサンズアン** ￥8,800
(イタリア フリウリ=ヴェネツィア=ジュリア州 / フリウラーノ種 / 辛口)
長時間に仕込まれた樽の香りと完熟したアプリコットの様な果実味。特別な一時に最高の白ワイン。
- イエルマンウェレドリームス** ￥14,500
(イタリア フリウリ=ヴェネツィア=ジュリア州 / シャルドネ種 / 辛口)
世界に現存する最高の白ワインの一つ。凝縮した風味を持ち、オークのニュアンス。
- グレイスキュヴェ三澤** ￥16,500
(日本山梨県 / シャルドネ種 / 辛口)
味わいはアタックはまろやかで、膨らみのある果実味と伸びやかな酸味のバランスが良い。

赤ワイン

フナロ ガットネロ ￥2,500

(イタリア シチリア州 / シラー、ネロ・ダーヴォラ種、他 / ミディアムボディ)

赤いベリーやリコリスが入り混じったふくよかな香り。酸味とタンニンのバランスがよい。

フナロ ネロダヴォラ ￥2,800

(イタリア シチリア州 / ネロ・ダーヴォラ種 / ミディアムボディ)

ラズベリーやチェリーなどの赤い果実の豊かな香り、ほどよいタンニンと心地よい味わい。

パローネコルナッキア モンテプルチアーノ ダブルッツォ ￥2,800

(イタリア アブルッツォ州 / モンテプルチアーノ、サンジョベーゼ種 / ミディアムボディ)

濃い赤色で締縮感が強く、力強いタンニンに果実味と苦みがのり、しっかりした味わい。

フェウドアランチョ カントドーロ ￥2,800

(イタリア シチリア州 / ネロ・ダーヴォラ、カベルネ・ソーヴィニオン種 / フルボディ)

太陽の恵みをたっぷりと受けた芳醇な果実味と、コクのあるボディが楽しめる。

ロッカフィオーレ ロッソメログラノ ￥3,000

(イタリア ウンブリア州 / サンジョベーゼ、メルロー、モンテプルチアーノ種 / ミディアムボディ)

ベリーやハーブから熟したブレスへと続くはつきりとした香りと余韻、風味豊かな味わい。

ファットーリアディピアッツァーノ キアンティ DOCG ￥3,800

(イタリア トスカーナ州 / サンジョヴェーゼ、カナイオーロ種、他 / ミディアムボディ)

熟成感のある風味豊かな香り、野生酵母で仕込んだ風味豊かなキャンティ。

ルイジリゲッティ アマローネデッラ ヴァルポリチエッタクラシコ ￥6,800

(イタリア ヴェネト州 / コルヴィーナ・ヴェルネーゼ、ロンディネッタ種、他 / フルボディ)

深いガーネット色、ビターチョコレート、シナモンを思わせる香り、まろやかな味わい。

ピアンデルクエルチ ブルネロ ディ モンタルチーノ ￥7,500

(イタリア トスカーナ州 / ブルネロ種 / フルボディ)

フルーティーでバラやチョコ等のオークのニュアンスにしっかりしたタンニン、繊細な味わい。

フォンタナフレdda パローロ ￥9,000

(イタリア ピエモンテ州 / ネッピオーロ種 / フルボディ)

干したバラ、スミレ、チェリー、スパイスなどの香り。老舗ならではの奥ゆかしい味わい。

アンティノリ ティニャネロ ￥15,000

(イタリア トスカーナ州 / サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニオン種、他 / フルボディ)

チョコレート、ブルーベリー、プラムジャムなどの力強く複雑な味わい。複雑でいてエレガント。

ルーチェ デッラ ヴィーテ ￥24,000

(イタリア トスカーナ州 / サンジョヴェーゼ、メルロー種 / フルボディ)

果実とミネラル、最後にチョコレートの香りが広がる繊細な香り。タンニンと酸の絶妙なバランス。

テヌータサンガイド サッシカイア ￥25,000

(イタリア トスカーナ州 / カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン種 / フルボディ)

濃いルビー色に干しブドウのアロマ。飲みごたえのあるタンニンに果実の締縮感溢れる味わい。

テヌータデルオルネライア オルネライア ￥30,000

(イタリア トスカーナ州 / カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー種、他 / フルボディ)

ベリー系の果実、スパイスなどの複雑かつ力強い香り。洗練された、バワフルで濃厚なワイン。

ボデガスアレハンドロ エヴォディア ¥2,500

(スペインアラゴン州/ガルナッチャ種/フルボディ)

ガンスやワイルドチェリーの香り、スパイスさやミネラルも感じられるフレーティーな味わい。

ラヴェルタマルベック ¥2,500

(アルゼンチンメンドーサ州/マルベック種/ミディアムボディ)

ブラックベリー、ブルーベリーのたっぷりとした贅沢なフレーバー、まろやかな口あたり。

ブラジリアンレジェンドカベルネメルロー ¥2,800

(ブラジルカパーニャ地方/カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー種/フルボディ)

チェリーを思わせるフレーティーな香り、酸と果実味、タンニンのバランスが良く、フレッシュで軽快。

ウィリアムフェーヴルエスピノピノワール ¥2,800

(チリマイボヴァレー/ピノワール種/ミディアムボディ)

チェリーやイチゴの典型的な香りにミネラルのニュアンス、しっかりとしたタンニンと真やかな酸。

ドメヌオリヴィエキュウエラサンレジェ ¥2,800

(フランスコート・デュ・ローヌ地方/ガルナッシュ、シラー種/ミディアムボディ)

柔らかなガルナッシュと上品なシラーの香り、果実のボリューム感。ノンフィルターにて仕造。

ラウレクレルジェヴァンドペイピノワールVV ¥3,000

(フランスブルゴーニュ地方/ピノワール種/ミディアムボディ)

キャンディーやラズベリーの香り、ジューシーな果実味、力強いタンニンがあり飲み応え十分。

シャトークープローズキュヴェラバスティード ¥3,500

(フランスラングドック=ルーション地方/ガルナッシュ、カリニャン種/ミディアムボディ)

スミレやブルーベリー、タイム、ラベンダーを思わせるエレガントな香り、バランス良く味わい豊か。

シモンシッヒピノタージュ ¥3,500

(南アフリカステレンボッシュ地方/ピノタージュ種/フルボディ)

熟成した甘いラズベリーの香りからフルーツと土の香りが調和、南アフリカ独特の品種。

リュットレゾネトワBエオウモン ¥3,800

(フランスラングドック=ルーション地方/メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン種、他/フルボディ)

ラズベリーやプラムの香り、タンニンは滑らかで、豊富な果実味、奥ゆきのある複雑した味わい。

アロウサナバコテイント ¥3,800

(スペインガリシア地方/ガルナッチャ、テンプラニリーヨ種/ミディアムボディ)

ブルーベリー、コケモモ等のベリー系の香り、ボリューム、厚みがあり酸と果実のバランスが良い。

ドメヌバサックジュテーム ¥4,000

(フランスラングドック=ルーション地方/カベルネ・フラン、ガルナッシュ、シラー種/フルボディ)

複雑した赤い果実の香り、グリルアーモンドやクレームブリュレを思わせる香り。

グレイス茅ヶ丘 ¥4,500

(日本山梨県/マスカット・ベリーA、甲斐ノワール種、他/ミディアムボディ)

赤系果実の香り、スパイス香、スモーキー香など複雑ながらフレッシュな印象の優しい赤ワイン。

トーマスクシネピロセル ¥4,500

(スペインカタルーニャ州/ウレデリエブルシラー、カベルネ・ソーヴィニヨン種、他/ミディアムボディ)

豊かな赤果実、スパイスの香り、カカオ等の樽香。濃厚でボリュームがありながら、飲みやすい。

グレイスキュヴェ三澤 ¥16,500

(日本山梨県/カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー種、他/フルボディ)

濃厚な果実味、きめ細かい滑らかな質の強いタンニンと落ち着きのある綺麗な酸味が特徴。