

Wine Dining

本日のワインリスト
3月

Carte des vins ディナー 18:00~23:30

Degustation Du Vin グラスワインティスティングセット

店主セレクトのワインをブラインドで、50 ミリ 4 種類をティスティングできます。
1 種 500 円、4 種 1,600 円

Wine Dining

ステラ







2016 年 1 月 13 日

Sparkling Wine

	Prosecco Extra Dry NV Filipetti ●プロセッコ エキストラ ドライ フィリペッティ NV ----- ¥600 ★軽やかで、さわやかな仄かな甘さが癖になる。お手軽なイタリアのスパークリングワイン。
	Cava Montesqu Brut ●カヴァ モンテスキュー ブリュット NV ----- ¥800 ★シャンパーニュと同じ製法で作るスペインのスパークリングワイン熟成も長く満足の味わい。
	Champagne Louis Casters Cuvée Supérieure Bru ●ルイ キャステール レゼルブ・ブリュット シャンパーニュ NV ----- ¥1200 ★ピノ・ムニエ 100%の単一醸造、はなやかで若々しい味わい

Vin Blanc 白ワイン

	D.O.C. Trebbiano d' Abruzzo Fantini Farnese 2013 ●グラス白ワイン フォンティーニ ファルネーゼ、トレッビアーノ ダブルツツオ ----- ¥800 ★イタリアの葡萄トレッビアーノで作る、とても飲みやすいイタリアワイン。
	A.O.C Bordeaux Le Blanc Des Hivers Grillet 2014 ●スペシャルグラス白ワインボルドー レ ブランデズィヴェール グリエ 2014 ----- ¥800 ★ソーヴィニヨン・ブラン種ハーブや柑橘系やミネラル感にあふれたワイン。
	D.O.C. G Gavi di Gavi t2014 ●スペシャルグラス白ワインガヴィ デ ガヴィ 2014 ----- ¥1000 ★コルテーゼで作るイタリアのシャブリのようなしっかりとしたミネラル感。
	A.O.C.Santenay 1 ^{er} Cru Beauregard Domaine Yves Girardin 2013 ●スペシャルグラス白ワインサントネイ 1er Cru ----- ¥1500 ★ブルゴーニュ、ボージュ地区サントネイ村の1級畑

Vin Rouge 赤ワイン

D.O.C. Montepulciano d'Abruzzo Fantini Farnese 2013
●グラス赤ワイン モンテプルチアーノ ダブルツォ ----- ¥600
★イタリアの葡萄トレッビアーノで作る、とても飲みやすいイタリアワイン。
A.O.C Bordeaux Ronan by Clinet 2012
●グラス赤ワイン ボルドー ロナン 2012 ----- ¥800
★フランスのボルドー地方のメルロ 100%で作るややしっかり目のワイン。肉料理に合います。
Robert Mondavi Private Selection 2014
●グラス赤ワイン ロバートモンダヴィ プライベートリザーブ 2012 ----- ¥1000
★カリフォルニアの巨人モンダヴィのピノノワール。肉料理に合います。
A.O.C. Bourgogne Rouge Dom. Yves Girardin 2013
●スペシャルグラス赤ワイン ブルゴーニュ ドメーヌ・イヴ・ジラルダン 2013 ----- ¥1000
★ブルゴーニュ、コート・ド・ニュイで作る非常に華やかな香りと味わい、鴨と合わせるのがベスト
A.O.C. Ladoix en Naget Rouge Dom. Maratray Dubreuil 2013
●スペシャルグラス赤ワイン ラドワ ナゲ ドメーヌマラトレー 2013 ----- ¥1500
★ブルゴーニュ、コート・ド・ボーン ラドワ村で作る非常に華やかな香りと味わい、鴨と合わせるのがベスト

Special Glass

A.O.C. Margaux Clos du Jaugueyron 2010
●スペシャルグラス 赤ワイン ----- ¥2500
★名門ポタンサックのセカンドワイン。熟成の進み方も丁度よい。

Vin Mousseux スパークリングワイン



< Champagne 地方 フランス >

ボトル

Champagne

Louis

Casters

Sélection

Brut

¥6.000

ルイ キャステール セレクション・ブリュット ピノ・ノワール NV

ピノ・ノワール 100%の単一醸造、しっかりとした味わい

Champagne Louis Casters Cuvée Supérieure Brut

¥6.000

ルイ キャステール レゼルブ・ブリュット シャンパーニュ NV

ピノ・ムニエ 100%の単一醸造、はなやかで若々しい味わい

Vin Mousseux AOC Gaillac



< España スペイン >

ボトル

CAVA Montesqu Brut

¥4.000

カヴァ モンテスキュー ブリュット NV

スペインのシャンパーニュ方式、パレリャーダ、マカベオ、チャレッコ

コク、ボリューム感があり、華やか。



< Italiana イタリア >

ボトル

Prosecco Extra Dry NV Filipetti

¥4.000

プロセッコ エキストラ ドライ NV フィリペッティ

イタリア、ヴェネト州のスパークリングワイン、フレッシュ感があり、やや辛口



Vin Blanc 白ワイン



シャルドネ品種

< Chile Curico Valley チリ クリコヴァレー >



Terrapura Chardonnay S'15 ￥2,500

テラプラ・シャルドネ S'15 WW

淡い黄色で、みかん、オレンジ、リンゴとトロピカルフルーツのアロマ。フレッシュで、ほのかなハチミツの風味があり、爽やかな酸を伴うフィニッシュ

< Trentino DOC Chardonnay レンティーノ・アルト・アディジェ州 >



Trentino DOC Chardonnay Bollini

￥2,500

トレンティーノ・シャルドネ ボッリーニ 2014 WW

ステンレスタンク・小樽 6ヶ月、瓶熟 1ヶ月豊かであふれんばかりの果実味とが口に広がる。まろやかで滑らかな酸味も十分

< Friuli Isonzo DOC Chardonnay フリウリ州 イソンツォ >



Friuli Isonzo DOC Chardonnay Azienda Agricola Blason2009 ￥3,500

フリウリ・イソンツォ シャルドネ アグリコール・ブランソン 2009 IZ

深い麦わらの黄の色調。トロピカル・フルーツなどのニュアンスのある複雑なアロマ。調和が取れ、バランスがよく、余韻が長い。

< 日本 シャトーメルシャン >



Chateau Mercian Ensemble Moegi

￥3,500

シャトーメルシャン アンサンブル萌黄 2014

深い麦わらの黄の色調。トロピカル・フルーツなどのニュアンスのある複雑なアロマ。調和が取れ、バランスがよく、余韻が長い。

< Western Australia Margaret River >



Pierro Fire Gully Chardonnay S'13

￥5,500

ピエロ・ファイアー・ガリー・シャルドネ 2013

深白い花のアロマと微かな杉の香りとともに、とろりとした白桃とネクタリンの風味が広がる。

< Bourgogne Chablis ブルゴーニュ地方 シャブリ地区 >



A.O.C. Chablis Château de Maligny 2014

￥4,500

シャブリ シャトー ド マリニー 2014

シャルドネ種の特徴がそのまま引き出された柑橘系やミネラル感にあふれたワイン

< Côte de Beaune ブルゴーニュ地方 コート・ド・ボーヌ地区 >

-  **A.O.C. Pouilly Fuissé Vieilles Vigne Ch. Vitallis 2013** ￥5,500
プイィ・フィッセ 2013
マコンのプイィ・フェイッセ村ブール通りにあるシャトーで当主はデニス・デュトロン、シャルドネの古樹ヴィエイユ・ヴィーニュを使ったプイィ・フェイッセ。スッキリした味わいで何にでも合う白。透明でさらりとした飲み口です。
-  **A.O.C. Bourgogne Chardonnay Dom Guy Bocard 2009** ￥5,000
ブルゴーニュ ドメーヌ ギュイ ボカール 2009
蜜リンゴ、熟した洋梨、金柑のような香り、白から黄色の花の香りやオーク樽の香りが漂う。クリームソースを使用した甲殻類、白身のお肉に合わせたい。
-  **A.O.C. Pernand Vergelesses Dom Pierre Marey et Fils 2010** ￥7,000
ペルナン ヴェルジュレス ドメーヌ ピエール マレイ エ フィス
熟した洋梨、金柑のような香り、ミネラルとともに黄色の花の香りやオーク樽の香りが漂う。
-  **A.O.C. Pulligny Montrachet Dom Joman 2011** ￥12,000
ピュリニー・モンラッシェ・ドメーヌ・ジョマン
発酵にはコナラ属製の樽を使用。上品な香り。白い花の香り、蜜の香りが効いている。

ソーヴィニヨン・ブラン品種

< Chile Curico Valley チリ クリコヴァレー >



Terrapura Chardonnay S'15 ￥2,500

テラプラ・シャルドネ S'15 WW

爽やかな酸を伴うフィニッシュ柑橘のアロマに、ほんのりと野菜の風味が縁取り、フレッシュ。快活な酸が全体に行きわたり、清涼感ある口当たり。樽無使

< California North Coast カリフォルニア州 / ノース・コースト >



Hess Collection Select Sauvignon Blanc S'14

￥4,500

ヘス・コレクション・セレクト・ソーヴィニヨン・ブラン S'14 VC

トロピカルフルーツの芳醇な果実味と快活な酸味が均衡し、アロマティックな香り立ち。熟したメロンの果実味に、ほのかな爽やかな青草の風味が縁取る。

< New Zealand Marlborough ニュージーランド マールボロ >



Kim Crawford Marlborough Sauvignon Blanc S'15

￥4,500

キム・クロフォード・マルボロー・ソーヴィニヨン・ブラン S'15 VC

柑橘と南国フルーツに、マルボローのソーヴィニヨン・ブランらしいハーブの香り立ち。ジューシーな果実味とともに適度な酸が保たれ、飲み飽きない味わい。

< Bordeaux ボルドー地方 >



A.O.C Bordeaux Le Blanc Des Hivers Grillet

￥4,500

2012 ボルドー レ ブランデズィヴェール グリエ

ソーヴィニヨン・ブラン種ハーブや柑橘系やミネラル感にあふれたワイン



AOC: Pessac-Leognan CH. Roche-Lalande Blanc

￥7,500

ペサック・レオニャン シャトー・ロッシュ・ラランドブラン

ソーヴィニヨン・ブラン (45%)セミヨン (48%)ソーヴィニヨン・グリ (5%)ミュスカデル (2%)新世界ワインに似た新しい作り方で、シャトー・スミス・オー・ラフィットの隣に位置する葡萄畑から生み出される味わいは、今までにない不思議さを含んでいる。

< Bordeaux ロワール地方 >



A.O.C.Sancerre Domaine Henry Natter 2012

￥5,500

サンセール ドメーヌ アンリー ナテー

優しい樽香とハーブの香りが魚の蒸し料理をはじめ、魚介類ととても相性が良い。各地域のシェーブル・チーズともよく合う。特にクロタン・ド・シャヴィニヨル・チーズとのマリアーージュは最高。

その他の葡萄品種

< Italian Abruzzo イタリア アブルッツォ州 >

Fantini Trebbiano d'Abruzzo ￥2,500

ファンティーニ トレブビアーノ ダブルッツ WW

柑橘系フルーツの皮、白い花、百合の香り。きりっとした酸があり、角がなく雑味がないためクリーンな印象です。夏みかんを食べているような甘酸っぱい果実味がとても爽やかです。

< Italian Piemonte イタリア ピエモンテ州 >

Robert Sarotto Gavi Aurora ￥3,500

ロベルト・サロット ガヴィ アウロラ IN

ブドウ品種はコルテーゼ。はきはきとした果実味と、グレープフルーツを思わせるさわやかな風味が広がります。アウロラは、奥様の名前から取っていて、イタリア語で「夜明け」「オーロラ」の意味です。

< Italian Piemonte イタリア ピエモンテ州 >

Langhe Arneis Runcneuv Roberto Sarotto

￥4,500

ランゲ アルネイス ランクネヴ ロベルト サロット IN

黄金色の混じった黄色。とても洗練されたワインで、新鮮な果実や花の少し甘さのある魅力的な香り、口の中ではアーモンドの風味が感じられます。フルーティさとすっきり感があります。

< Alsace アルザス地方 >

A.O.C.Vin d'Alsace 2012 Hugel et Fils Gewurztraminer

￥4,500

ヴァン ダルザス ヒューゲル エ フェス ゲヴェルトトラミナー 2012

ライチ、マスカット、ミネラルのニュアンス。酸味がしっかりと感じられる、苦味もあり、豊かな果実味とのバランスが良い

A.O.C.Vin d'Alsace Riesling 2011 DOMAINE SEILLY

￥5,000

ヴァン ダルザス リースリング シェンケンベルク 2011

リースリング 100%、蜂蜜、白い花、菩提樹の華やかさとミネラル感の辛口ワイン

< Loire ロワール地方 >

ボトル

A.O.C.Muscadet Cotes de Grandlieu sur Lie 2013

￥3,500

ミュスカデ コート ド グランドリュ シュールリー

ミュスカデの中で最も果実味豊富でミネラル感のある「ミュスカデ・コート・ドゥ・グランリュ」果実のフルーティーな香り、清々しい酸味が特徴。海の幸や、山羊のチーズなど

< CÔTES DU RHÔNE、PROVINCE コート・デュ・ローヌ、プロヴァンス地方 >

A.O.C.Cote du Rhone Blanc Dom Roger Perrin 2012

￥3,500

コート デュ ローヌ ブラン

グルナッシュブラン主体、南フランスの華やかさや花の香りが漂う、フルーティーな味わい



A.O.C. Coteaux d'Aix-en-Provence, Blanc Chateau Paradis 2012 ￥4.500

コトー・ディクス・アン・プロヴァンス ブラン シャトー パラディ

グルナッシュ・ブランに由来するアカシアのアロマが感じられる。一方、ソーヴィニヨンによって複雑さとハーモニーがワインに備わっている。魚介類の料理と一緒に。

Vin Rosé ロゼワイン

< California North Coast カリフォルニア州 / ノース・コースト >



California White Zinfandel Beringer Vineyards ￥3,500

コトー・ディクス・アン・プロヴァンス ロゼ シャトー パラディ

別名“ブラッシュ”ワインと呼ばれるにふさわしい美しいサクラ色、ボリューム感のあるフルーティーな香り、爽やかでバランスの良い余韻が楽しめます。爽やかなフルーツ感を持つみずみずしい甘口ワイン。

< PROVINCE プロヴァンス地方 ローヌ地方 >

ボトル



A.O.C. Coteaux d'Aix-en-Provence, Chateau Paradis 2013 ￥3,500

コトー・ディクス・アン・プロヴァンス ロゼ シャトー パラディ

グルナッシュ・ノワール 60%, カベルネ・ソーヴィニヨン 20%, シラー 20%

果肉の白い果物や花を思わせる香りが、スパイスのノートによって引き立てられている。

バランスが取れた味わいで、丸みとフレッシュさを兼ね備え、余韻も長い。

アペリティフとして、ブイヤベースとともに。



A.O.C. Bandol Dom.Tenpier 2007 ハーフボトル ￥3,500

バンドール・ロゼ ドメーヌ・タンピエ、

ムールヴェドル 50%、グルナッシュ 28%、サンソー 20%、カリニャン 2%

ムールヴェードルの存在が、ワインに多くの個性とバランス、複雑さを付与している。夕日のような透明感のある鮮やかなロゼ色を呈し、サーモンピンクの反射を持った澄んだ色調と果物や花の力強い香りが魅力的。桃やザクロを思わせる豊満でまろやかな味わいの中に、軽いスパイス香があり、バランスの取れた酸とともに味わいにアクセントを加えている。



A.O.C. Tavel La Genestiere Saint-Anthelme 2013 ￥4,500

タヴェル ロゼ ドメーヌ ラ ジュネスティエール サンタンテルム

グルナッシュ 100%

グルナッシュの特徴で軽いスパイス香があり、タンニンと果実味のバランスの取れた酸とともに味わいにアクセントを加えている。

< Langdoc ラングドック地方 >

ボトル



AOC Corbieres Ch.Vieux Moulin Rose 2013 ￥4,500

コルビエール シャトー ヴィユー・ムーラン ロゼ

グルナッシュ 30%, カリニャン 30%, サンソー 30%, シラー 10% 桃やアプリコット, レッドグレイプフルーツ, 柑橘類などのフルーツを思わせる香り。そのバランスと軽やかさによって、アペリティフとして味わったり、サラダやグリル料理と一緒に味わえる喜びのワイン。

 **AOC Cotes de Toul Dom.Lelievre Gris de Toul Rose 2013** ￥4.500
コート・ド・トゥール ヴァン・グリ 2013 グリ・ド・トゥール
ガメイ 90%, ピノ・ノワール 10%イチゴや木イチゴのノートが感じられる。素晴らしい新鮮さによって引き立てられた小さなレッド・フルーツを思わせる風味があり、まろやかで粘性のある味わい。フィニッシュにはサクランボのノートが感じられる。

Vin Rouge 赤ワイン

ピノ・ノワール品種

<Chiri Sentralcost / チリ・セントラルコースト>



Terrapura Pinot Noir S'14 ￥2,500

テッラヴラ・ピノワール S'14 V

豊かで、チェリー、ベリー、バラ、スパイスの香りに、オーク樽での5月の熟成による甘いヴァニラ香が続き、複雑で、深みのある味わいとシルクのような口当たりのワインとなっています。

< New Zealand ニュージーランド /ニュージーランド >



Kim Crawford New Zealand Pinot Noir S'14 ￥4,500

キム・クロフォード・ニュージーランド・ピノ・ノワール 'S'14 T

レッドベリー、ブラックベリーの芳醇な香りを甘草、スパイス、オーク樽の風味が引き立て、熟したダークチェリーとブラックベリーの果実が柔らかく広がる。滑らかなタンニンが骨格をなし、スイートな果実と酸のバランスに優れている。

< California North Coast カリフォルニア州 / ノース・コースト >



ROBERT MONDAVI "Private Selection" Pinot Noir 2014 ￥4,500

ロバート・モンダヴィプライベートSピノワール S'14 T

豊かで、チェリー、ベリー、バラ、スパイスの香りに、オーク樽での5月の熟成による甘いヴァニラ香が続き、複雑で、深みのある味わいとシルクのような口当たりのワインとなっています。

<Côte de Nuits ブルゴーニュ地方 コート・ド・ニュイ地区 > ボトル

A.O.C. Bourgogne Rouge Dom. Philippe Gavignet 2014 ￥4,500

ブルゴーニュ ルージュ ドメーヌ・フィリップ・ガヴィネ

ドメーヌ・フィリップ・ガヴィネはニュイ・サン・ジョルジュに4代続くドメーヌ。

フランボワーズやカシス、スマイレや野ばらの香りともに、テロワールからくるミネラルと香りの広がりや余韻の長さを楽しめます。鴨のローストや鶏肉料理とともに。

<Côte de Beaune ブルゴーニュ地方 コート・ド・ボーヌ地区> ボトル

A.O.C. Bourgogne Pinot Noir 2013 Dom Yves Girardin ￥5000

ブルゴーニュ ピノ ノワールドメーヌ イヴ ジラルダン

シャサーニュ・モンラッシェ村の南に位置するコート・ド・ボーヌの最南端の村で産する赤に向けた土地で、1960年からサントネイ村にてワイン造りを始め、1981年には12haの畑を4人の子供に分与。そのうちの3haを譲り受けたのがDm.イヴ・ジラルダン！董や優しいタンニンなど

素晴らしい香りをこの価格で。



A.O.C. Santenay 1er Cru "la Maladiere" 2013

¥8.000

Domaine Yves Girardin

サントネイ プルミエ クリュ “ラ マラディエール” ドメーヌ イヴ ジラルダン

サントネイ村はシャサーニュ・モンラッシェより続く、赤に向いた土地で、コート・ド・ニュイのようなテロワールから華やかさのあるワインが生まれます。

カシス、ブラックベリー野ばらの香りともに、ミネラルとプルミエ・クリュのバランスと余韻の長さを楽しめます。鴨のローストや鶏肉料理とともに。

<Alsace アルザス地方 > ボトル



A.O.C. Alsace pinot Noir Dom. Mersiol 2013

¥4.500

ピノノワール ドメーヌ、メルシオル

アルザスピノノワールの特徴をしっかりと生かした作りとなっており、タンニンが柔らかく少し動物的な印象があります。鶏肉料理と合わせて。

カベルネ・ソーヴィニオン 品種

<Chiri Sentralcost / チリ・セントラルコースト>



Chupallas Cabernet Sauvignon S'13

¥2.500

チュパイア・カベルネ・ソーヴィニオン S'13 V

瑞々しい赤い果実のアロマに、ほのかなハーブの香り。フレッシュで、軽快なタンニンとスパイシーさが縁取る。

<オーストラリア 南オーストラリア州 / バロッサ>

Teusner Gentleman Cabernet Sauvignon S'14

¥4.500

トイスナー・ジェントルマン・カベルネ・ソーヴィニオン S'14 V

ダークカラントと青い果実が口の中に広がり、果実の深みが長く続く。精密度の高い絹のようなタンニンの構造が果実を包み、グリップがあり、一貫してシルキー。

<アメリカ カリフォルニア州 / ノース・コースト>



Hess Collection Select Cabernet Sauvignon '13

¥4.500

トイスナー・ジェントルマン・カベルネ・ソーヴィニオン S'14 V

ダークカラントと青い果実が口の中に広がり、果実の深みが長く続く。精密度の高い絹のようなタンニンの構造が果実を包み、グリップがあり、一貫してシルキー。

<アメリカ カリフォルニア州 / アレキサンダー>



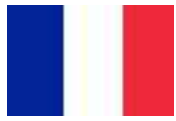
Simi Alexander Valley Cabernet Sauvignon '13

¥4.500

アレキサンダー・ヴァレー・カベルネ・ソーヴィニオン S'14

チョコレート、杉、トーストしたオークのアロマが、レッドチェリーやブラックプラム、クランベリーのいきいきとした果実香をバランスよく整えます。

< **Bordeaux ボルドー Haut Médoc オーメドック地区** > **ボトル**



A.O.C Haut Médoc Cru Bourgeois Chateau Lamothe Bergeron 2009 ￥6.500

オーメドック クリュ ブルジョワ シャトー ラモット ベルジュロン

サン・ジュリアン村と境を接するキュサック村の小高い丘に位置し、熟した黒系果実、スパイス、控え目な樽香を感じる。口に含むと滑らかなタンニンと膨らみのある黒系果実のエキスを感じ、クローブやシナモンなどの香辛料、さらに柔らかなミネラルの味わいが楽しめる。CS 主体。

メルロー 品種

< **オーストラリア / サウス・イースタン・オーストラリア** > **ボトル**



Dreamtime Pass Kangaroo Label Merlot '13 ￥2.500

ドリームタイム・パス・カンガルーラベル・メルロ '13

< **ニュージーランド / ホークスベイ** > **ボトル**



Kim Crawford Merlot '05 ￥5.500

キムクロフォード メルロ '05

スパイス、モカの風味をアクセントにプラム、ベリー、スグリの果実味が豊かに広がり、ジューシーな味わい。寒暖の差が適度にあり、温暖で日照に恵まれるホークスベイではボルドー品種がしっかりと熟し、果実味豊かなワインが造られる。

< **Bordeaux ボルドー ST-ÉMILION 他右岸地区** > **ボトル**



A.O.C Bordeaux Ronan by Clinet 2012 ￥4.500

ボルドー ロナン バイ クリネ

メルロ 100%。ポムロールの名門シャトー・クリネの所有リーズナブルで、かつ質の高いワイン。口当たりは柔らかく、丸みのある味わいを醸し出している。

< **Bordeaux ボルドー ST-ÉMILION 他右岸地区** > **ボトル**



A.O.C Bordeaux Ronan by Clinet 2012 ￥4.500

ボルドー ロナン バイ クリネ

メルロ 100%。ポムロールの名門シャトー・クリネの所有リーズナブルで、かつ質の高いワイン。口当たりは柔らかく、丸みのある味わいを醸し出している。

< **Bordeaux ボルドー ST-ÉMILION 他右岸地区** > **ボトル**



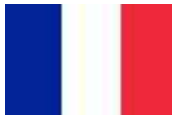
A.O.C Bordeaux Ronan by Clinet 2012 ￥4.500

ボルドー ロナン バイ クリネ

メルロ 100%。ポムロールの名門シャトー・クリネの所有リーズナブルで、かつ質の高いワイン。口当たりは柔らかく、丸みのある味わいを醸し出している。

A.O.C St-Emilion Grand Cru Chateau Bernateau 2007

¥8.000



サンテミリオン グラン クリュ シャトー ベルナトー

メルロ主体。シャトー・シュヴァール・ブランで経験を積んだ五代目のピエリ・ラヴォーが両親とともにワイン造りを営んでいる。赤と黒のベリー系果実の香り、バラのような香り、そして古典的な杉の香りがエレガント。味わいは豊満で余韻が長く、マイルドな力強さが肉料理、ビジエ、鶏肉、チーズに。

シラー グルナッシュ 品種**< オーストラリア / サウス・イースタン・オーストラリア >****ボトル****Dreamtime Pass Kangaroo Label Merlot '13**

¥2.500



ドリームタイム・パス・カンガルーラベル・メルロ '13

軽く飲めるシラーズです。以下この価格ではコスパがいい。

< オーストラリア / サウス・イースタン・オーストラリア >**ボトル****Australia Mariginiup Shiras PaulConti 2012**

¥5.000



オーストラリア シラーズ ポールコンティ

西オーストラリア州のスワンディスクリクトのマンジアップにある、自社畑産のシラーズを使用。熟したブラックチェリーやプラムと、ダークチョコレート。そしてナツメグやバニラと、ミントを思わせるアロマ。細かく溶け込んだタンニンと、干したレーズンと土っぽい風味は、長い余韻に続きます。

< CÔTES DU RHÔNE コート・デュ・ローヌ地方 >**ボトル****A.O.C. Côtes du Rhone Cuvée Vieilles Vignes 2011**

¥4.500

**Domaine Roger Perrin**

コート・デュ・ローヌ キュヴェ VV ドメーヌ・ロジェ・ペラン

グルナッシュ主体の南仏を感じさせるワイン。良く熟した赤系果実の香りに加え、スパイスやほんのりキャラメルのような香りを感じる。繊細なタンニンの骨格にスパイス感を伴う赤系果実の味わいで、上品な余韻が続く。

A.O.C. Crozes-Hermitage CAVE DE LA VISITATION**"CUVEE ANTIQUE" 2010**

¥6.000




クローズ・エルミタージュ “レ・サラリエール” メゾン ドゥヌジェール


シラー100%。大変華やかでスパイシーな香りが魅力的。濃いワインではなく、繊細さも併せ持ちます。フィニッシュには清冽な酸が感じられますが、これが北部ローヌの冷涼な気候によるシラーの個性が感じられる。ジビエ料理とともに。

その他の 品種

<Italiana イタリア>


ボトル

 **D.O.C Montepulciano d'abruz Farnese 2012** ¥3,500
モンテプルチアーノ ダブルツツオ ファルネーゼ
イタリア、アブルツツオ州。深く濃い紫色。煮詰めたジャムやバルサミコ ドルチェ、少し野性的なベリーフルーツの香りがあります。色合いや香りとは対照的に柔らかいほのかな甘さのある果実味。コストパフォーマンスの高いワインとして高く評価されています。

 **D.O.C Rosso di Montalcino Col d'Orcia 2012** ¥5,500
ロッソ・ディ・モンタルチーノ コル・ドルチャ
コル・ドルチャ社が手掛けるロッソ・ディ・モンタルチーノ。スマレ色を帯びたルビー・レッド色。熟れたベリー系の香りに樽からくるスパイス香を帯びた若々しいワイン香が重なり、心地よく華やかに広がる。

<アメリカ カリフォルニア州 / セントラルヴァレー>


ボトル

 **Cline Lodi Central Valley Zinfandel** ¥4,500
クライン・ローダイ・セントラルヴァレー・ジンファンデル
ブラックベリーやチェリーといった凝縮した果実味がたっぷりで、おだやかな酸、優しいタンニンのバランスがとくに絶妙です。

 **Villa Mt Eden Grand Reserve Central Valley Zinfandel** ¥5,500
ヴィラ・マウント・エデン・グランリゼルヴァジンファンデル
伝統的なジンファンデルの畑が残るやや温暖なアマドール・カウンティーから 51%、ナパ・ヴァレーから 49% のブドウをブレンド。程よい果実味と飲み飽きないスパイシーさ。


<España スペイン>

ボトル

 **D.O.C Rioja Marques de Riscal Tinto Reserva 2004** ¥3,500
マルケス・デ・リスカルテ イント・レゼルバ
熟した果実の香り、続いてオークやスパイスなどの香りが感じられ、口に含むとなめらかでベルベットのようなタッチのタンニンが感じられます。酸味はとて心地よくバランスが取れた味わいです。長い後味も魅力的。食欲をそそるワインです。

<ロワール >

ボトル

 **D.O.C Chinon Cuvee de la Cure Domaine Charles Joguet 2010** ¥3,500
キュヴェ・ド・ラ・キュール・ドメーヌ・シャルル ジョゲ
力強くはっきりとした果実味と、濃厚でありつつも繊細なタンニン。大変バランスが良く、長期熟成も可”と評された。

その他 フランスを中心に各産地ワインを揃えておりますので、お気軽にお申し付けください。

Beer ビール

<Japan 日本>

キリン 生ハートランド専用グラス 400ml	¥700
キリン 生ハートランドフルーツグラス 200ml	¥400

Vin dessert 甘口ワイン

< フランス Bordeaux ボルドー > グラス

A.O.C.Sauternes Ch.Pierre de Sigure 2011 ¥800

ソーテルヌ シャトー・ピエール・デ・シグレ

セミヨン種の貴腐ブドウを使った気品あふれる甘口ワイン。黄金色に輝く美しい色合い。アカシアの蜜のような芳醇で優雅な香りとなめらかな甘味。美しい粘性&ソーテルヌらしい味わい。

Fortified 酒精強化ワイン（甘口）

< ポルトガル Port ポルト > グラス

Ruby Port Fonseca NV

ルビー・ポート フォンセカ・ギマラエンス

伝統的。美しいルビー色で黒色の果実が熟したコンフィチュールの香りとコクのある、程よい長さの余韻とまろやかな味わいのポートワインです。チョコレートに合わせて。

Eau-de-Vie 蒸留酒類

< France その他フランス > グラス

Marc de Bourgogne Louis Jadot 50 ミリ ¥800

マル・ド・ブルゴーニュ ルイ・ジャド (ブドウの搾りかすから作られるブランデー)

Armagnac Saint-Vivant 50 ミリ ¥800

アルマニャック サン・ヴィヴァン

カクテル グラス

Mimosa ミモザ 800

Kir Royal キール・ロワイヤル ¥800

その他の飲み物

Café コーヒー(アイス、ホット),カプチーノ エスプレッソ 各¥500

Thé 紅茶(アイス、ホット)

jus d` orange ジュース(オレンジ他)