

# X'mas & Happy New Year FAIR



Merry Christmas



## 【シャンパン&スパークリングChampagne & sparkling】



### ジャカル・ブリュット モザイク

(フランス シャンパーニュ ・辛口)  
品種：ピノアール30% ピノムニエ30% シャルドネ40%  
新鮮で黄金色の色合い。泡立ちも長くエレガントに続きます。  
洋梨を想わせるフルーティーなブーケが特長。口あたりは、パワフルなアタックでありながらもエレガントな味わいが魅力

通常¥13,000⇒¥10,000



### マダム・デュモン・ブラン・ド・ブラン

(フランス ヴァンムスー ・辛口)  
品種：ユニブラン50%、アイレン50%  
レモンやリンゴなどの爽やかな香りのなかに感じるクリスピーなニュアンス。  
しっかりと立ち上る泡と共に、果実の旨みが弾けます。

通常¥6,000⇒¥3,500



### シャンドン ブリュット

(オーストラリア ヴィクトリア ヤラ・ヴァレー・辛口)  
品種：シャルドネ65%ピノ・ノワール35%  
シャルドネとピノノワールの美しいブレンドによるフレッシュシトラスの様なピュアな果実味が爽快  
オーストラリアを代表するシャンドンを象徴するスパークリングワイン。

通常¥7,500⇒¥6,000



### レッソ・カヴァ・ブリュット

(スペイン・カタルーニャ州 カヴァ・辛口)  
品種：チャレッコ34%、マカベオ33%、パレリャダ33%  
フルーティな果実味に加え、パン種のような、と形容される独特の味わい。  
心地よい酸味と滑らかな泡との調和を楽しめるグッドバリュエーションな一品です。

通常¥4,800⇒¥3,800

## 【白ワイン Vino Blanco】



### クマ オーガニック トロンテス

(アルゼンチン ・ミディアム辛口)  
品種：トロンテス/100%  
明るいグリーンイエローや金色の輝きを感じられる色合いで、フレッシュなピーチや花を想わせる芳香がそのまま味わいとなっていて、心地よい酸がトロンテスらしさ感じさせる。

通常¥4,800⇒¥3,800 グラス¥750

### シャトー・ド・バランシェール

(フランス ボルドー・辛口)  
品種：ソーヴィニオン・ブラン 70%/セミヨン 15%/ミュスカデル 15%  
白い花や柑橘類の香り、ミネラル感が心地よい白ワイン  
この価格で、この味わい！コストパフォーマンスに優れた逸品。

通常¥6,000⇒¥4,800



### アベイ・デ・トンプリエ ミュスカデ セーヴェル・エ・メーヌ シュール・リー

(フランス ロワール・辛口)  
品種：ミュスカデ 100%  
複雑でアロマティックな香り、心地よいミネラル感、  
スムーズなフィニッシュが特徴の辛口白ワイン。

通常¥6,000⇒¥4,500

### アルベール・ビシヨ ヴィレ・クレッセ

(フランス/コート・デュローヌ ・辛口)  
品種：シャルドネ100%  
日本航空 (JAL) 国際線のビジネスクラスで提供！果実やバラの花のような香りと  
ミネラル感があり、円熟したバランスの良い味わいで心地よい余韻を楽しむことができる。

通常¥7,000⇒¥5,500 グラス¥900



### ドメヌ・リカール ル・プチオ ソーヴィニオン 通常¥6,500⇒¥5,200

(フランス / ロワール / トゥーレーヌ ・辛口)  
品種：ソーヴィニオン・ブラン100%  
透明度の高い、銀食器のような輝きを持つ色合いが美しい。  
甘やかな香り軽いハーブ香とミネラル質とグレープフルーツの果実香が大変高く良質。  
口当たりは新鮮で瑞々しい酸味。果実味がよく出ており、硬質なミネラル感と透明感も感じます。

### シャブリ・ヴィエイユ・ヴィーニュ 通常¥10,000⇒¥6,500

(フランス / ブルゴーニュ ・辛口)  
品種：シャルドネ100%  
超難関【シャブリ・ワイン・アワード】最高評価獲得シャブリ!!  
素晴らしいミネラル感と綺麗な酸に加え、芳醇なコクとボディだけでなく、熟成能力も備えている





## 【赤ワイン Vino Tint】

### ダークホース レッドブレンド

通常 ¥5,500 ⇒ **¥4,200** グラス ¥750

(アメリカ・フルボディ)

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン、マルベック、テンブラニーリョ、シラー、メルロー、プティ・ヴェルドなど  
黒い果実やカラメルのような香り、しっかりとタンニンを感じる、濃く豊かな旨さが魅力。  
多様な品種の特長が楽しめ、コクが脂を包み込み、複雑味のある味わい



### デルスール レゼルヴァ カベルネ

通常 ¥4,500 ⇒ **¥3,200**

(チリ ロンコミージャ・ヴァレーD.O.・フルボディ)

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100%  
濃厚なカシスやペリーのアロマとバニラやチョコ、スパイス香！エレガントな口当たり！  
シルキーなタンニンとふくよかでボリューム感がある、深みと奥行きのある本格派の究極辛口フルボディ赤ワイン！



### ロバート・モンダビ プライベートセレクション ピノ・ノワール

通常 ¥7,000 ⇒ **¥5,800** グラス ¥850

(アメリカ カリフォルニア・ミディアムボディ)

品種：ピノノアール100%  
柔らかなタンニン。熟れたチェリーやスミレのアロマに、わずかなアジアの甘いスパイスやタバコ、  
ヴァニラピーシーズのニュアンスが感じられ、イチゴや甘いチェリーのエレガントで華やかな味わい。

### シャトー・オー・ルレ2017

通常 ¥6,800 ⇒ **¥4,500**

(フランス ボルドー・ミディアムボディ)

品種：メルロー 90% /カベルネ・ソーヴィニヨン 10%  
(2017)シルバール&ガイヤール 2018 金賞/(2017)フランクフルト インターナショナルトローフィー 2018 金賞獲得  
赤果実や黒果実の香りに少しトースト香が混ざったアロマ。滑らかな口当たりと滑らかなタンニンが特徴です。



### アルテロ クリアンザ

通常 ¥6,500 ⇒ **¥4,800**

(スペイン ラ・マンチャ・フルボディ)

品種：メルロー60% テンブラニーリョ40%  
力強く、鮮やかで、綺麗なルビー色で熟した果実とトーストのアロマ、  
まろやかで、暖かな、とてもきれいなバランスの風味は、長い余韻を保つ。  
魅力的な余韻を楽しめます。



### ジェイコブス・クリーク ダブルバレル

通常 ¥6,000 ⇒ **¥4,800**

(オーストラリア/バロッサ・ヴァレー・フルボディ)

品種：シラーズ(シラー) 100%  
ワイン樽とウイスキー樽の二重熟成で仕上げたプレミアム赤ワイン。円熟した果実味を備えたブドウのみを使用。  
舞い上がるような甘草のスパイスや熟れたプラム、トーストのノート。フルボディで芳醇な味わい



### コレツィオーネ チンクアンタ

通常 ¥7,000 ⇒ **¥5,800** グラス ¥850

(イタリア ブーリア・フルボディ)

品種：プリミティーヴォ50% ネグロアマーロ50%  
サクラアワード2018 金賞, モンド セレクション2018 金賞！鮮やかで濃厚なる赤紫色から、ブラックベリーやブルーンを煮詰めた様な、  
濃縮した果実味が口の中で、ゆったりとトロけるような口に広がり、バニラリコリスなどの樽由来のアクセントが余韻となって  
ゆったりと滑らかなにも、そして贅沢に広がってくるケンケンー押しの逸品

### リコッサ バルバレスコ

通常 ¥10,000 ⇒ **¥7,000**

(イタリア ピエモンテ・フルボディ)

品種：ネビオーロ100%  
イタリアワインの女王とも呼ばれ、スミレのようなエレガントさの中に、カシスなどの熟した赤い果実のアロマと複雑な味わい  
赤系果実とミネラル、スパイスのニュアンスがバランス良く、上品なタンニンを感じる。



### ラ・ダム・ド・フェリエール

通常 ¥16,000 ⇒ **¥10,000**

(フランス ボルドーマルゴーAC .フルボディ)

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン70%、メルロー30%。  
香りはエレガントで赤系果実の豊かなアロマに満ちています。アタックは素直で、フレッシュでフルーティー。  
タンニンはこなれてきており、エレガントでバランスのとれたシャトー・フェリエールのスタイルを引き立てています。



### マス・ラヴァル・グラン・キュヴェ

通常 ¥12,000 ⇒ **¥8,000**

(フランス ラングドック .フルボディ)

品種：シラー70%、グルナッシュ20%、ムールヴェードル10%  
あのロマネ・コンティの使用樽で18ヶ月も熟成した究極のガレージワイン！  
高貴な香り、味わいの深さ、コストパフォーマンス、どれをとっても最高の逸品。



\* グラスワインは、ハウスワイン他等 ¥700~ございます。スタッフへ...

