



【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

ムッサ・ブリュット ナチュレ

(スペイン ペネデス カヴァ ・辛口)

品種：チャレッコ35%、マカベオ35%、パレリャーダ30%

『sakuraワイン アワード2015』ダブルゴールド受賞！

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¥5,500⇒¥3,800

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



【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¥5,800⇒¥4,500

KWVメントーズ・ソーヴィニオンブラン

(南アフリカ・W.O. パール・辛口)

品種：ソーヴィニオンブラン100%

パイナップルやオレンジ、マンダリンのフレーヴァーに始まり、

レモンやライム、柑橘系の味わいへと変わります。フレッシュで滑らかな味わいが続きます。

通常¥8,500⇒¥6,000

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¥5,500⇒¥4,000

アルベール・ビショ 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

(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。

口あ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。

通常¥6,500⇒¥5,200

シャブリ・ヴィエイユ・ヴィーニュ

(フランス / ブルゴーニュ ・辛口)

品種：シャルドネ100%

超難関!『シヤブリ・ソヴィン・ノ・ソート』取組評価獲得シヤブリ!!

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格上品。

通常¥10,000⇒¥6,500





【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、テンプラニーリョ、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%
濃厚なカシスやベ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、
ヴァニラビーン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&ガイール 2018 金賞/(2017)フランクフルト インターナショナルトロフィー 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。



ナーリーヘッド1924 バーボンダブルブラック

通常 ¥6,000 ⇒ ¥4,800

(アメリカ カリフォルニア ロダイ・フルボディ)

品種：カベルネソーヴィニヨン100%
紫を帯びた濃いルビーレッド。香りは濃縮感がありブラックベリーのジャムやカシスリキュール
イチジクを想わせバーボンを匂わせる芳醇な樽のニュアンスがアクセント。
魅力的な余韻を楽しめます。



KWVメントーズ グルナッシュ・ノアール

通常 ¥8,500 ⇒ ¥6,000

(南アフリカ・フルボディ)

品種：グルナッシュ・ノアール100%
凝縮した果実味とスパイスやカカオのニュアンスが複雑な味わい。カシス、プラムのフレーヴァーに
フルーツケーキやバニラのニュアンスを感じ絹のような滑らかなタンニンが続きます。



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、ブラックベリーやプ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、バニラや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...