



## 【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

通常¥13,000⇒¥10,000

(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

### ムッサ・ブリュット ナチュレ

通常¥5,500⇒¥3,800

(スペイン ペネデス カヴァ ・辛口)

品種：チャレロ35%、マカベオ35%、パレリヤダ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。

### シャンドン ブリュット

通常¥7,500⇒¥6,000

(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。

## 【白ワイン Vino Blanco】

### クマ オーガニック トロンテス

通常¥4,800⇒¥3,800 グラス¥750

(アルゼンチン ・メディアム辛口)

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。

### フォースターズ2017

通常¥6,800⇒¥4,800

(カリフォルニア ナパヴァレー・辛口)

品種：シャルドネ100%

ノーズに熟したリンゴやユーカリの葉、ミネラル感を感じ、爽やかなレモンやアメリカンオークの風味を持ち整った酸と柔らかなでクリーミーな質感を持つシャルドネです。

### KWVカセドラルセラー シャルドネ

通常¥6,800⇒¥5,500

(南アフリカ・W.O. パール・辛口)

品種：シャルドネ100%

パインアップルやオレンジ、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。

### ディレナルド ファーザーズアイズ

通常¥5,500⇒¥4,200

(イタリア ヴェネツィア・辛口)

品種：シャルドネ100%

上級シャブリに負けないイタリアン樽熟成シャルドネ新ヴィンテージ2019年産リリース！

飲み始め～余韻に至るまでしっかりと樽熟成シャルドネの魅力味わっていただけます！

### アルベール・ピシヨ ヴィレ・クレッセ

通常¥7,000⇒¥5,500  
グラス¥900

(フランス/コート・デュロヌ ・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。

### ドメヌ・リカール ル・プチオ ソーヴィニヨン

通常¥6,500⇒¥5,200

(フランス / ロワール / トゥールレーヌ ・辛口)

品種：ソーヴィニヨン・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。

### ドメヌ・ダボルデ プィイ・フュメ

通常¥7,500⇒¥5,800

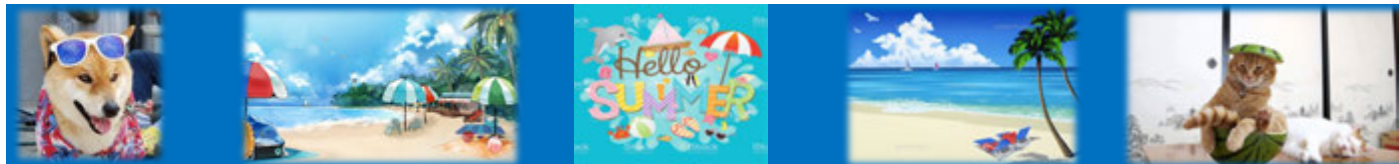
(フランス / ロワール ・辛口)

品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%

輝きのある色調、白い花や桃を想わせる香りで、ミネラル感も豊富！

非常にクリアな味わいの中に通常より長いシュール・リーの期間により、肉厚さも感じさせる究極辛口白ワイン





## 【赤ワイン Vino Tint】



### ダークホース レッドブレンド

(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

通常¥5,500⇒¥4,200 グラス¥750



### デルスール レゼルヴァ カベルネ

(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！

通常¥4,500⇒¥3,200



### ドメヌ・モレル ピノ・ノアール

(フランス ジュラ、サヴォワ・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。

通常¥9500⇒¥6800 グラス¥950



### ニュートン クラレット

(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40%、メルロー25%、シラー10%、プティ・ヴェルド、マルベック、カベルネ・フラン  
濃いガーネット色。ブラックベリーやブラックチェリー、杉やメントールなどスツとする香り。  
スパイスのノートが心地よく調和した、とても魅力的なアロマ。  
しなやかなタンニンが余韻の長いバランスのとれたフィニッシュへと続きます。

通常¥6,000⇒¥5,200



### KVVメントーズ カンヴァス

(南アフリカ・フルボディ)

品種：シラー60%テンブラニーリョ20#ムールヴェードル 10%グルナッシュ10%  
桑の実やブルーベリー、イチゴといったフルーツのキャラクターが前面に出ています。  
口に含むとカシスやチェリー、タバコのフレーヴァーが広がり、甘くしっかりとしたタンニンが下支えしています。

通常¥8,500⇒¥6,000



### コレツィオーネ チンクアンタ

(イタリア プーリア・フルボディ)

品種：プリミティーヴォ50% ネグロアマロ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しの逸品

通常¥7,000⇒¥5,800 グラス¥850



### ボデガス・ピーニャス・デル・セニ

(スペイン/カスティージャイレオン・フルボディ)

品種：テンブラニーリョ100%  
古木のテンブラニーリョならではの凝縮感とオーク樽熟成に由来する骨格を供えた本格的なスタイル。  
洗練された滑らかなタンニン、驚くほど長い余韻へと続きます。

通常¥9,800⇒¥6,800



### ジャック・ボイド

(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52%、メルロー35%、カベルネ・フラン11%、プティ・ヴェルド2%  
ルビー色がかった紫色で、アロマはフローラルでフルーティ。白コショウやペパーミントのようなスパイスさも感じられます。  
味わいは熟した果実味が広がり、よく溶け込んだ樽香としなやかなタンニンとのバランスが良く、複雑でエレガント。

通常16000⇒¥10,000



### シャトー・ラフルール モランジェ

(フランス ボルドー・サンテミリオン .フルボディ)

品種：メルロー70%とカベルネ・フラン30%  
フレンチオーク樽100%(新樽100%)で驚異の18ヶ月熟成で造る究極フルボディ辛口赤ワイン！  
完熟したブラックベリーの芳醇な果実味と豊かなボディの高級サンテミリオン！

通常12,000⇒¥8,000

\*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...

