



Suggestion

【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、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%、パレリャダ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



【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 ・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。



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。



ベルコツレ ランゲ シャルドネ 通常 ¥5,500 ⇒ ¥4,800

(イタリア ピエモンテ・辛口)
 品種：シャルドネ100%
 美しく輝く淡い黄色。洋ナシ、パイナップルのトロピカルな香り、柑橘系の爽やかなアロマ。
 口あたりは優しく、ほどよいボリューム感でミネラル豊かな果実味のエレガントで飲み心地の良いワイ



アルベール・ビショ 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：ソーヴィニオン・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

通常 ¥5,500 ⇒ ¥4,500 グラス ¥780

(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etc
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み、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



ドメーヌ・モレル ピノ・ノアール 通常 ¥9500 ⇒ ¥6800 グラス ¥950

(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

ニュートン レッドブレンド 通常 ¥6,000 ⇒ ¥5,500

(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%、etc
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。



KWVメントーズ カンヴァス 通常 ¥8,500 ⇒ ¥6,500

(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ています。

コレッツィオーネ チンクアンタ 通常 ¥7,000 ⇒ ¥5,800 グラス ¥900

(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、
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オジサン一押し逸品



キャンティ クラシコ ストーリア・ディ・ファミリア 通常 ¥6,800 ⇒ ¥5,500

(イタリア トスカーナ州・フルボディ)

品種：サンジョヴェーゼ 90%
チェッキの長年にわたるワイン造りの歴史を映し出す、キャンティ・クラシコは同社の代名詞でもあり、
世界中に広く輸出されています。
香り高く成熟した果実の豊かな味わい、しっかりとした骨格のあるバランスの取れた味わいです。



ジャック・ボイド 通常 ¥16000 ⇒ ¥9,800

(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。



* 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…