

Wine List ボトル・ワイン・リスト

ソムリエ 水谷・石角のお勧めセレクトワイン集合！

スパークリングワイン

* 価格は税別です

- ・プロセッコ. NA, ダンザンテ(イタリア/ヴェネト) ¥3,800-
グラス販売 ¥700-
イタリアのスパークリングワインと言えば、まずはプロセッコ。 =辛口 スムーズ=
- ・DOCG フランチャコルタ・ブリュット NV, コンテ・ディ・プロヴァリオ(イタリア/ロンバルディア) ¥5,000-
スパークリングワインとしてはイタリアの最高生産地として知られたフランチャコルタ。
=辛口 ふくよか=
- ・シャンドン・ブリュット NV, コンテ・ディ・プロヴァリオ(オーストラリア) ¥4,800-
世界一のブランド「ルイヴィトン」傘下のスパークリングワイン。 =辛口 シャープ お洒落=
- ・ネブリナ NV, コノスル (チリ/セントラルヴァレー) ¥2,500-
コストパフォーマンスで大人気のチリワイン。コノスルは美味しくて人気。 =辛口 フラットで飲み易い=

白ワイン

- ・グリュエナ・フェルトリーナ. 2013 (オーストリア) ¥3,000-
グラス販売 ¥600-
生ハムやソーセージと相性が良い、聡明なワイン。 =辛口 さっぱり=
- ・ソーヴィニヨン・ブラン, サマーハウス 2017 (ニュージーランド/マールボロ) ¥3,500-
ニュージーランドと言えば「マールボロのワイン」。 =辛口 フレッシュ=
- ・シャルドネ, カレラ キュヴェ V 2013 (USA/カリフォルニア・セントラルコースト) ¥5,500-
グラス販売 ¥1,000-
世界一のワインと言えば「ロマネコンティ」。その「ロマネコンティ」が造るカリフォルニアワイン。
=辛口 フラット 少し重め=
- ・コート・デュ・ローヌ パラレル 45 ブラン, ポールシャブレエネ 2015 (フランス/ローヌ) ¥3,500-
パワフルでワイルドなコート・デュ・ローヌのワイン。実は癖のあるチーズやハムとは大変相性がいい。
=辛口 少しワイルド=
- ・ヴァン・ダルザス リースリング, ウィリー・ギッセルブレッシュトゥ 2016 (フランス/アルザス) ¥3,500-
白ワインの3大品種の一つ「リースリング種」のワイン。
聡明でいて優しい。特にマスカットのような華やかな香りが心ゆく。 =辛口 クリーン 洗練=
- ・Ch. レイノン 2018 (フランス/PC ボルドー) ¥4,200-
ワインの世界では著名なワインプロデューサーが所有するシャトー。流石と思わせる出来栄。
=辛口 クリーン 洗練=
- ・ブルゴーニュ シャルドネ, ソンジュ・ド・バッカス, ルイ・ジャドー 2014 (フランス/ローヌ) ¥5,300-
別名「スーパーブルゴーニュ」上級ランク(1級)ブドウが50%使用されている、日本限定販売のワイン。
=辛口 ふくよか やや重厚=

Wine List ボトル・ワイン・リスト

ソムリエ 水谷・石角のお勧めセレクトワイン集合！

赤ワイン

- **ピノ・ノワール, ルナ・ジェナ 2019 (チリ/セントラルヴァレー)** ¥2,500-
グラス販売 ¥500-
ルナ・グリーンと同じく、月をテーマにした、コストパフォーマンスに優れたワイン。
=辛口 チャーミング 軽快=
- **シラズ ヴァレーフロアー, ラングメール 2014 (オーストラリア/バロッサヴァレー)** ¥5,000-
オーストラリアの名醸地バロッサヴァレーは赤土土壌。
オーストラリアの代表的品種シラズから生まれるワイン。=辛口 赤黒果実のニュアンス=
- **ピノ・ノワール, オー・ボン・クリマ 2015 (USA/カリフォルニア/サンタマリアヴァレー)** ¥6,000-
ルビー色が鮮やかな美しいワイン。グラスの中の香りは な〜に？イチゴのショートケーキ？
=辛口 チャーミング 美しい=
- **コート・デュ・ローヌ ルージュ, E.ギガル 2015 (フランス/ローヌ)** ¥3,800-
フランス中央部ブルゴーニュの南に位置するコート・デュ・ローヌ。
中でもそのトップと言っても良い生産者がギガル。=辛口 軽やか 洗練=
- **コート・ブルギニオン, ネゴシアン・ルロア 2017 (フランス/ブルゴーニュ)** ¥5,600-
ブルゴーニュ No.1 ドメーヌと言われているルロワ
良いブドウしか買わない、というこだわりが愛される理由
=辛口 健康的 やや濃厚=
- **ブルゴーニュ ピノ・ノワール, ソンジュ・ド・パッカス, ルイ・ジャドー 2014 (フランス/ブルゴーニュ)** ¥5,300-
別名「スーパーブルゴーニュ」と呼ばれているワイン。
上級ランク(1級)のブドウが50%使用されており、日本限定販売のワイン
長い熟成期間を経たワインしかリリースしないのも、このワインへのこだわり
=辛口 ふくよか やや重厚=
- **シャトー・ラローズ・トランドトン 2009 (フランス/ボルドー/オーメドック) クリュ・ブルジョワ** ¥4,500-
ワイン名醸地に大規模のワイン畑が連なるのが、フランス西部ボルドーワインの特徴
その中でも一番大きな畑が「Ch.ラローズ・トランドトン」
ボルドーワインがワイン女王と称される理由が判るワイン
=辛口 優しさ 滑らか=
- **マルキ・ド・カロン 2011 (フランス/ボルドー/サンテステフ) GC 3級/セカンド** ¥6,500-
語り尽くせないストーリーを持った「Ch.カロン・セギュール」の姉妹ワイン
10年近い熟成から放たれる奥深い香りをお楽しみ下さい
=辛口 重厚 エレガント=
- **エコー・ド・ランシュ・バージュ 2015 (フランス/ボルドー/ポイヤック) GC 5級/セカンド** ¥9,000-
別名スーパーセカンドと呼ばれる高い評価の「Ch.ランシュ・バージュ」の姉妹ワイン
オーナーは保険会社のアクサ
=辛口 重厚 エレガント=