

## グラス

### 季節のワイン

季節に合わせて、また、数量限定等、  
コスバ抜群のワインのワインをご用意しました。



※画像はイメージです

〔シャンパーニュ〕

#### フリュット・フラン・ノワール

880 円 (税込)

味わい豊かで薫り高いシャンパーニュ。

エレガントで生き生きとした味わいはタパスにもよく合います。

【産地】 フランス / シャンパーニュ 【品種】 ピノ・ノワール 100%

〔季節の白〕

#### シャルドネ・ペイ・ドック

770 円 (税込)

コスバ抜群のフランスのシャルドネ。

タパスにも白ベジ鍋や赤ベジ鍋にも合わせやすいです！

【産地】 フランス / ラングドック 【品種】 シャルドネ 100%

〔季節の赤〕

#### マレンマ・ロツ

770 円 (税込)

瑞々しい果実味に引き締まったタンニンが感じられる

しっかりしたボディの赤ワイン。和中華肉料理によく合います。

【産地】 イタリア / トスカーナ 【品種】 サンジョヴェーゼ 85%、アリカンテ 15%

〔ドライロゼ〕

#### シャトー・デュ・グラン・カウモン ロゼ・コルビエール

770 円 (税込)

ロゼは甘いだけじゃない。ドライなロゼもたくさんあります！

フルーティーな香りときりっとした酸味が楽しめます

【産地】 フランス / ラングドック・ルーション

【品種】 グルナッシュ 50%、シラー 40%、グルナッシュブラン 10%

〔中華に最適な日本ワイン〕

#### シャトメルシャン 甲州グリ・ド・グリ

825 円 (税込)

中華料理に相性抜群！今話題のオレンジワインです。

日本の品種「甲州」を使用しているので、味わいやさしく日本人好みです。

【産地】 日本 / 山梨県 【品種】 甲州 100%

## グラス

### スペシャルグラス

オープン記念として限定本数でタパスに相性抜群 スーム寸前?!  
スルガリアワインを特別価格でご提供! めったに飲めないプレミアムワインです。  
なくなり次第終了なので、是非お試しください!

〔オープン記念! 数量限定〕 990 円 (税込)

#### スルガリア赤ワイン インカント・メルニック

ブルガリアの固有ブドウ品種「メルニック」を使用。  
スパイシーで深みのある味わいを持ち、後味にはカカオ、  
チョコレートのような風味があり余韻も長く楽しめます。  
【産地】ブルガリア 【品種】メルニック

〔オープン記念! 数量限定〕 990 円 (税込)

#### スルガリア白ワイン アレキサンダー トラミネール

ブルガリアの中央部、標高 300m のブドウ畑を持つワイナリー。  
ライチ、白桃のような華やかな香りも持つが味わいはドライ。  
タパスとの相性が良いワインです。  
【産地】ブルガリア 【品種】トラミネール

### 粥ベジ鍋ワイン

粥ベジ鍋に合わせて、ワインを厳選しました!  
お手頃価格で楽しめるグラスワインです!

#### 白

白ワイン ルバイヤート 甲州 シュール・リー 880 円 (税込)

麴を使用した日本特有の鍋には、日本のワインを合わせたい!  
シュール・リーで旨味を引き出した甲州ワインは相性抜群。  
【産地】日本 / 山梨県 【品種】甲州 100%

#### 緑

緑ワイン ムロス・アンティゴス・ロウレイロ 880 円 (税込)

「緑のワイン」と呼ばれるポルトガルワイン。  
果実味と若々しさはバクチャーとの相性が抜群です。  
ちょっと珍しい辛口のワインです。  
【産地】ポルトガル 【品種】ロウレイロ 100%

#### 黄

白ワイン リースリング・リュウ・ディ・ハース・  
トラディッション 913 円 (税込)

辛い鍋にはバランスのよい甘みと酸味があるワインが最適!  
ミネラルと果実の力強いアロマを持つリースリングは相性抜群です。  
【産地】フランス / アルザス 【品種】リースリング

#### 赤

赤ワイン エピヌイユ・ピノ・ノワール 880 円 (税込)

ピノノワールの華やかで、バランスの良い酸味は、  
赤のカラーにもトマトの酸味にも最適です。  
【産地】フランス / ブルゴーニュ 【品種】ピノノワール

#### 茶

赤ワイン シュヴァリエ・ダルサンス 880 円 (税込)

シャトー・ダルサンスのセカンド・ワイン。  
しっかりとした味わいは濃厚なきのご鍋に最適です。  
【産地】フランス / オー・メドック  
【品種】メルロー 60%、カベルネ・ソーヴィニヨン 40%

## ボトル

### 泡

シャンパーニュ

ペリエ・ジュエ・グラン・フリユット 13,200 円 (税込)

200 年を超える伝統と革新。  
美しいアネモネのボトルと、  
洗練された味わいの芸術的シャンパーニュ。  
酸味が強い辛口、爽やかな香りと  
フルーツの豊潤な香りが楽しめ、  
少し苦みがある余韻が特徴的です。  
乾杯はもちろん、タパスにもよく合います。  
【産地】フランス / シャンパーニュ  
【品種】シャルドネ 20%  
ピノ・ノワール 40%  
ピノ・ムニエ 40%



スパークリング

グラハム・ベック・フリユット 6,050 円 (税込)

マンデラ大統領やオバマ大統領の就任時に祝杯酒として選ばれたことで  
「勝利のワイン」として知られています。  
きめ細やかでクリーミーな泡立ち、恵まれた日照量が育む奥深い複雑味と果実味、  
ほのかな酸味とキリッとした飲み心地が特徴です。  
【産地】南アフリカ 【品種】シャルドネ 58%、ピノ・ノワール 42%

スパークリング

カヴァ・コンティエーゴ 3,300 円 (税込)

カヴァのみを生産するこだわりのワイナリー、コンティエーゴ。  
細やかな泡立ち、豊かな果実味とキレのよい酸味を持つ  
エレガントな味わいが特徴です。大切な方との乾杯にどうぞ。  
【産地】スペイン / アルメンドラレホ 【品種】マカベオ 90%、パレリャーダ 10%

### ロゼ

シャトー・デュ・グラン・カウモン ロゼ・コルビエール 3,960 円 (税込)

美しい桜色で、華やかな香り、味わいはミネラル感となめらかな酸、  
軽い渋み、スパイシーな深みを感じられます。  
【産地】フランス / ラングドック・ルーシヨン  
【品種】グルナッシュ 50%、シラー 40%、グルナッシュブラン 10%

### オレンジワイン

甲州・グリ・ド・グリ 4,950 円 (税込)

赤白ロゼに続く新しい味わいで今話題のオレンジワイン。  
白ブドウを原料に、赤ワイン製法の皮や種も一緒に仕込むことで生まれる  
渋味や複雑な味わいが特徴。  
前菜から魚、肉料理まで楽しめるオールラウンダーワインです。  
【産地】日本 / 山梨県 【品種】甲州 100%

## ボトル

### 白ワイン

#### シャルドネ・ペイ・ドック 3,960 円 (税込)

南フランスで4代続くブルティエ家のドメーヌで作られています。  
フルーティーな香り中にもクリーミーな奥行き、  
スモーキーなニュアンスを持つエレガントな味わいです。  
【産地】フランス / ラングドック 【品種】シャルドネ 100%

#### ムロス・アンティゴス・ロウレイロ 4,400 円 (税込)

「緑のワイン」と呼ばれるポルトガルワイン。  
フローラルな香りと適度な酸味があり、  
タバスとともに楽しめる辛口のワインです。  
【産地】ポルトガル 【品種】ロウレイロ 100%

#### リースリング・リュウ・ディ・ハース・トラディッション 5,060 円 (税込)

アルザスの温暖で乾燥した気候と豊かな土壌から生まれる  
果実味にあふれるやわらかな味わいのワイン。  
ミネラルと果実の力強いアロマ、表情豊かな余韻を楽しめます。  
【産地】フランス / アルザス 【品種】リースリング

#### ルバイヤート甲州 シュール・リー 5,500 円 (税込)

明治23年創業、勝沼屈指老舗ワイナリー丸藤葡萄工業。  
シュール・リー製法ならではのフレッシュな風味と香りと  
深みのある味わいがお楽しみいただけます。  
【産地】日本 / 山梨県 【品種】甲州 100%

#### アレキサンダー トラミネール 6,600 円 (税込)

ブルガリアの中央部、標高300mのブドウ畑を持つワイナリー。  
ライチ、白桃のような華やかな香りも持つが味わいはドライ。  
タバスとの相性が良いワインです。  
【産地】ブルガリア 【品種】トラミネール

#### ピノ・グリ・グラン・クリュ・ランゲン・クロ・サン・テオバル 9,350 円 (税込)

1599年から生産を続ける歴史あるドメーヌ・ショフィット。  
ツヤのある深い色合い、燻した香りとミネラル、熟したフルーツを思わせる  
しっかりとした味わいの中にバランスの良い酸味が秀逸です。  
【産地】フランス / アルザス 【品種】ピノ・グリ 100%

#### ムルソー 13,200 円 (税込)

高樹齢のブドウを用い、シュール・リーで12ヶ月木樽熟成。  
奥行のある複雑味の中にミネラルとふくよかさがバランスよく溶け合います。  
【産地】フランス / ブルゴーニュ 【品種】シャルドネ 100%

## ボトル

### 赤ワイン

#### マレンマ・ロツソ 3,960 円 (税込)

瑞々しい果実味にサンジョヴェーゼの引き締まった  
タンニンが感じられるしっかりしたボディの赤ワイン。  
和中華肉料理によく合います。  
【産地】イタリア / トスカーナ 【品種】イタリア / トスカーナ

#### オールド・ボンフハウス・シラーズ 4,400 円 (税込)

伝統的なクラシックスタイルを追求するファミリーワイナリー。  
黒い果実香にヴァニラ、胡椒などのスパイス香が  
しっかりと溶け込んでおり、リッチで重厚な味わいです。  
【産地】オーストラリア / サウス・オーストラリア 【品種】シラーズ

#### エピヌイユ・ピノ・ノワール 4,950 円 (税込)

ブルゴーニュ最北部のドメーヌで造られ、  
ブラックベリー、カシスのような果実味が広がり  
爽やかな酸味と心地よいタンニンが感じられるワインです。  
【産地】フランス / ブルゴーニュ 【品種】ピノノワール 100%

#### シュヴァリエ・ダルサンス 5,830 円 (税込)

シャトー・ダルサンスのセカンド・ワイン。  
12ヶ月樽熟成。メルローとカベルネのバランスがよく、  
フルーティーで濃厚な味わいを楽しめます。  
【産地】フランス / オー・メドック 【品種】メルロー 60%、カベルネ・ソーヴィニヨン 40%

#### インカント メルニック 6,600 円 (税込)

ブルガリアの固有ブドウ品種「メルニック」を使用。  
スパイシーで深みのある味わいを持ち、後味にはカカオ、  
チョコレートのような風味があり余韻も長く楽しめます。  
【産地】ブルガリア 【品種】メルニック

#### シレノス メルロー 8,800 円 (税込)

均樹齢22年の古樹のブドウを使用。  
フレンチオークの樽で22ヶ月熟成。  
複雑でやわらかな果実味、なめらかなタンニンがワインにまろみを加えます。  
【産地】アメリカ / カルフォルニア  
【品種】メルロー 85%、カベルネ・ソーヴィニヨン 13%、プチ・ヴェルド 2%

#### ジュヴレ・シャンベルタン 11,000 円 (税込)

平均樹齢60年のブドウに天然酵母のみを使用。  
タンニンはなめらかに溶け込み繊細でエレガントな味わい。  
年間生産量が少なく入手困難なクラシックスタイルのワインです。  
【産地】フランス / ブルゴーニュ 【品種】ピノ・ノワール 100%