Vins Blancs 白

［2015］

Invivo Marlboro
インヴィーヴォ　マールボロ　ソーヴィニョン　ブラン

ハーブや青草、フローラルなライムの香りが立ち昇る。
トロピカルフルーツのニュアンスで、厚みのある辛口の白ワインです。

（ソーヴィニョン ブラン）　辛口／軽い　ニュージーランド　**¥3,200**

［2012］

Swallow Gewurztraminer
スワロー　ゲヴェルツラミネール／フォリス　ヴィンヤーズ　ワイナリー

オレゴン産の柑橘類の花、マンゴー、アジアのスパイスの香り。
厚みとボリューム感があり、長い余韻が心地良い。
ほのかな甘さを持つ白ワイン。

（ゲヴェルツラミネール）　甘口／重い　オレゴン　**¥3,200**

［2015］

Vinus Chardonnay Classique
ヴィニス　シャルドネ　クラシック

熟成樽によるバニラやトースト香と、パイナップル、ヘーゼルナッツ、
ハチミツなどの香り。ミネラル分が豊富で芳香な味わい。
ジェラル・アグリコール・コンクール2013年　金賞受賞

（シャルドネ）　辛口／ミディアム　ラングドック ルーション　**¥3,200**

［2014］

Musukadet Sevre et Maine Sur-lie
ミュスカデ　セーブル　エ　メーヌ　シュール　リー／ドメーヌ　ラ　ルヴトリ

ロワール河口に開けた町、ナントの辛口白ワイン。
フレッシュでフルーティーな味わいとエレガントな酸が特徴です。

（ミュスカデ）　辛口／軽い　ロワール　**¥4,200**

［2014］

Carves Plouzeau Touraine Sauvignon Les I
カーブ　プルゾー　トゥーレーヌ　ソーヴィニョン　ボンヌリエール

ロワール、トゥーレーヌ地区の有機栽培の葡萄のみで造ったオーガニックワイン。
ソーヴィニョン ブラン種本来のさわやかさとハーブ香。
オーガニック認証団体の世界基準とも言われるエコセール認証。

（ソーヴィ ニョンブラン）　辛口／軽い　トゥーレーヌ　**¥4,200**

［2013］

Delas Freres Vinde Pay's dOc
ドラス　フレール　ヴァン　ド　ペイドック

様々な果実の香りが漂い、ボリューム感がある。
いきいきとした果実味が感じられます。

（ヴィオニエ）　辛口／ミディアム　ローヌ　**¥5,200**

全て税抜き価格です

［2014］

Macon Peronne Domaine du Bicheron
マコン　ペロンヌ　ドメーヌ　ドゥ　ビシュロン

豊かな果実味と豊富なミネラル感。
凝縮感のある蜂蜜や、熟した黄色いフルーツの香り。

（シャルドネ）　辛口／ミディアム　ブルゴーニュ マコン　**¥5,200**

［2011］

Alsace Pinot Gris Cuvee des Prelats
アルザス　ピノ　グリ　キュベ　デ　プラレ／ポール　ジャングランジェ

近年注目を集めているアルザスの生産者です。
燻したような香りにハチミツやかりんのアロマ、
コクのある果実味が特徴です。

（ピノ グリ）　辛口／軽い　アルザス　**¥6,200**

［2011］

Impression Blanc
インプレッション　ブラン／ドメーヌ　ド　ブラーヌ　マ　ブラーヌ

スペインの国境近く、カタルーニャ地方で造られるワイン。
栽培はビオロジックでミツバチを飼い、天然酵母のみを使用。
清涼感があり、ピュアでコクのある果実味。

（グルナッシュ ブラン70%　マカベオ30%）　辛口／軽い　カタルーニャ　**¥6,200**

［2013］

Alsace Riesling Les Elments　Domaine Bott Greyl
アルザス　リースリング　レゼレマン／ドメーヌ　ボット　ゲイル

シュールリーで11か月の樽熟成。柑橘系の果物や花の香りが優雅、ミネラリー。
ピュアで繊細な酸があり、気品を湛える。

（リースリング）　辛口／ミディアム　アルザス　**¥6,200**

［2013］

Sancerre Les Baronnes Blanc
サンセール　レ　バロンヌ　ブラン

ロワール川の左岸、サンセールで造られるキリメジャン土壌のソーヴィニョン。
石灰岩がミネラル分を与え、果実味の強さと華やかな香りを醸し出す。

（ソーヴィニョン ブラン）　辛口／ミディアム　ロワール　**¥7,200**

［2010］

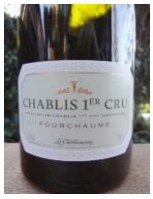
Domaine De La Garance Cuvee Les Claviers
ドメーヌ　ド　ラ　ガランス　クラヴィエ

南仏の広大な丘の上で自然栽培を行うガランス。
地中海性土壌からミネラルを存分に吸い上げた複雑で深い味わい。

（ユニブラン50%　ソーヴィニョン ブラン45%　テレブレー5%）　辛口／軽い　ラングドッグ　**¥7,200**

全て税抜き価格です

［2013］



Chablis 1er Cru Fourchaume
シャブリ　プルミエ　クリュ　フルショーム／ラ　シャブリ　ジェンヌ

シャブリで品質的にもトップとされる生産者。香り高く味わいはリッチ。
ミネラル感が心地良く、洗練された樽のニュアンスが余韻となって続きます。

（シャルドネ）　辛口／ミディアム　シャブリ　**¥8,200**

［2012］

Quincy V.V 2012　Domaine Trotereau
カンシー　ヴィエイユ　ヴィーユ 2012／ドメーヌ　トロテロー

ミネラル感のしっかりした硬派な白ワイン。
石灰質土壌を反映させたドライで響きのある味わいの究極の白ワイン。

（ソーヴィニョン ブラン）　辛口／ミディアム　ロワール　**¥8,200**

［2011］

Chassagne Montrachet La Caniere 2011 Domaine Patrick Miolane
シャサーニュ　モンラッシェ　ラ　カニエール 2011／ドメーヌ　パトッリク　ミオエレーヌ

ブルゴーニュ、辛口白ワインの三大名産地のひとつ。
力強く厚みがありアーモンドやヘーゼルナッツ、白い花のアロマ。
爽やかな酸味を感じられるフルーティーな味わい。

（シャルドネ）　辛口／ミディアム　ブルゴーニュ　コート デュ ローヌ　**¥9,200**

Vins Blancs 1/2bouteile　ハーフボトル　白

［2014］

Chablis Cuvee Vieilles Vignes
シャブリ　キュベ　ヴィエイユ　ヴィーユ／ドメーヌ　アラン　ジョフロワ　1/2

シャブリの優秀な生産者として名高い、アラン・ジョフロワ。
樹齢45年以上の古木からとれた葡萄だけを使ったこのワインは
程よい力強さと繊細さのバランスが取れています。

（シャルドネ）　辛口／軽い　シャブリ　**¥2,800**

［2012］

Ballet d'Octobre Jurancon Moelleux
バレ　ドクトーブル　ジェランソン　モワール／ドメーヌ　コアペ　1/2

10月の終わりまで摘み取り時期を遅らせたグロ マンサン種から造られたワイン。
オークの樽で熟成、上品で心地よい甘さが魅力的なワイン。

（グロマンサン70%　プティマンサン30%）　甘口／軽い　ジュランソン　**¥3,200**

全て税抜き価格です

Vins Rouge　赤

[2011]

Chateau Nicot
シャトー　ニコ

ガロンヌ川、右岸、ボルドー市から南東35kmのエスクッサンが位置する
家族経営のシャトー。構成はしっかりしているが、つやのある口当たりで
タンニンも滑らかなワイン。

（カベルネ ソーヴィニオン 67%　メルロー 33%）　ミディアム　ボルドー　**¥3,200**

[2014]

Joseph Roche Merlot
ジョセフ　ロッシュ　メルロー

メルロー種からなるセパージュワイン。柔らかく滑るような口当たりと
きめの細かい酸が特徴のふくよかな果実味。

（メルロー）　ミディアム　ラングドッグ ルーション　**¥3,200**

[2014]

Panul Pinot Noir Reserve Oak Aged
パヌール　ピノ　ノワール　リザーブ　オーク　エイジド

チェリーや煮詰めたイチゴ、バニラ等を想わせる完熟したアロマ。
豊かで滑らかな舌触りに長い余韻。

（ピノ ノワール）　フルボディ　チリ　**¥3,200**

[2013]

Coteaux Bourguignons
コトー　ブルギニョン

1969年にシャンボール・ミュジニーに設立されたドメーヌ。
口いっぱいにもぎたての果実をほおばった時のような
フレッシュ感を堪能できるワイン。

（ピノ ノワール 50%　ガメイ 50%）　ミディアム　フランス　**¥4,200**

[2014]

Maurel Vedeau Living Earth Cabernet Sauvignon
モーレル　ヴドー　リヴィングアース　カベルネソーヴィニョン

南フランスの健全なカベルネを使用したベリー系の果実味あふれる味わい。
有機栽培100%オーガニックワイン。

（カベルネ ソーヴィニョン）　ミディアム　ボルドー　**¥4,200**

[2012]

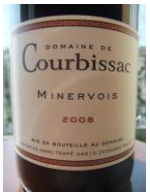
Moulin d'Issan
ムーラン　ディッサン

マルゴー格付3級のシャトー。ディッサンの創るスペリュールの
ディッサンよりもメルローの比率が多く口当たりもソフトで
まろやかな味わいです。

（カベルネ ソーヴィニョン 60%　メルロー 50%）　フルボディ　メドック　**¥5,200**

全て税抜き価格です

[2012]



Domaine De Courbissac Minervois Rouge
ドメーヌ　ド　クルビサック　ミネルボア　ルージュ

アルザスのマルクテンペ氏がミネルボアの大自然の中で、
ヴィオデナミ農法で育て自然に醸造したワイン。
小さな赤い果実をおもわせる甘い香りと力強く優しい味わい。

（シラー40%　カリニャン35%　グルナッシュ25%）　フルボディ　ミネルボア　**¥5,200**

[2011]

Pierre Naigeon Bourgne Pinot Noir
ピエール　ネジョン　ブルゴーニュ　ピノノワール

1890年からジュブレ・シャンベルタンに本拠地を構えるネジョン家。
畑はシャンボール・ミュジニーの隣で平均樹齢25年。
ノンフィルターで14ケ月樽熟成させた、とても贅沢な一本。

（ピノ ノワール）　ミディアム　ブルゴーニュ　**¥6,200**

[2014]

Chateau Couronneau
シャトー　クロノー

ワイングローワー・オブ・ザ・イヤーにも選ばれた実力派、
ストフ・ピア氏が造るオーガニックワイン。
適度なボディーに果実味のバランスが素晴らしい。

（メルロー）　フルボディ　ボルドー　**¥6,200**

[2013]

Gigondas
ジゴンダス／フローラン&ダミアン　ビュルル

手摘みして除梗はせず、ろ過も清澄もされていません。
色濃く胡椒のようなスパイシーな香りがあり、しっかりとした
タンニンのある凝縮したワインです。

(グルナッシュ80%　ムールヴェルド20%)　フルボディ　コートデュローヌ　**¥7,200**

[2011]

Volnay Vielles Vignes
ヴォルネ　ヴィエイユ　ヴィーユ／ドメーヌ　ロシニョル　フェヴリエ

1510年よりヴォルネに代々続くドメーヌ。
野生酵母にて発酵を行い、月の満ち欠けに合わせて
2回澱引きを行うビオデナミ農法です。

（ピノ ノワール）　ミディアム　ヴォルネ　**¥7,200**

[2012]

Saint-Joseph Offerus 2012 Jean Louis Chave Selection
サン　ジョセフ　オフル 2012／ジャン ルイ シャーヴ　セレクション

バランスがよく、繊細で酸味が特徴。
ジャン ルイ シャーヴは今ロレーヌで神聖化されてる生産者です。

（シラー）　ミディアム　ブルゴーニュ　コーロ デュ ローヌ　**¥8,200**

全て税抜き価格です

［2012］

Gevereychambertin 2012 Domaine Drouhin Lapoze
ジュヴレイ　シャンベルタン 2012／ドメーヌ　ドルーアン　ラローズ

エレガンスでありながら力強く、ミネラルも感じられるワインです。
様々な赤い果実のアロマと少しスパイシーな香りも楽しめます。

（ピノ ノワール）　ミディアム　ブルゴーニュ　コート ド ニュイ　**¥9,200**

［2009］

Chateau Dauphin De Grand Puy Ducasse Pauillac
シャトー　ドーファン　グラン　ピュイ　デュカス　ポイヤック

熟したカシス、プラム、ブラックチェリー。
針葉樹、甘草、木樽など、ポイヤックのボルドーらしい
複雑な香りが広がります。

（カベルネ ソーヴィニョン60%　メルロー40%）　フルボディ　ボルドー　ポイヤック　**¥10,200**

Vin Rouge 1/2bouteile　ハーフボトル　赤

［2012］

Bourgogne Pinot Noir
ブルゴーニュ　ピノ ノワール／メゾン　ジャン　フィリップ　マルシャン 1/2

葡萄本来の味わいと土壌の特徴を大切にするため、アペラシオン、
畑ごとに小容量のタンクで醸造を行う。
熟れた木いちごを連想させる芳香な果実味。

（ピノ ノワール）　ミディアム　ブルゴーニュ　**¥2,800**

［2011］

Chateau Beaumont
シャトー　ボーモン　1/2

サンジュリアン村の南、マルゴー村との中間に位置するシャトー。
しなやかな果実味と複雑さのある、比較的早くから楽しめるメドックワイン。

（カベルネ ソーヴィニョン53%　メルロー40%　カベルネ フラン4%）
フルボディ　オーメドック　**¥3,400**

Vins Rose　ロゼ

［2014］

Domaine La Croix De Galerne Rose D'anjou
ドメーヌ　ラ　クロワ　ロゼ　ダンジュ

フレッシュなストロベリーや柑橘系の品種らしい果実味が特徴です。
畑には草を生やし、葡萄の収穫を抑えます。

（グロロー）　やや甘い／軽い　ヴァン ド ロワール　**¥3,200**

Vins Rose 1/2bouteile　ハーフボトル　ロゼ

［2014］

Cuvee Marie Christine Rose
キュベマリー　クリスティーヌ　プロヴァンス　ロゼ／シャトー　ド　ロムラード

南仏のニースの近郊で造られるすっきりとした、辛口のロゼ。

（グルナッシュ45%　サンソー45%　シラー10%）
辛口　コート　ド　プロヴァンス　**¥2,200**

全て税抜き価格です

Champagne　シャンパーニュ

Sumarroca Cava Brut Reserva
スマロッカ　カヴァ　ブリュット　レゼルバ

スペイン北東部ベネデスで造られる、瓶内二次発酵の製法です。
林檎や洋梨のような香りで、程よいボディーの飲み応えと爽やかな1本です。

グラス　￥900

（パレリャーダ42%　マカオベ27%　チャレッロ24%　シャルドネ7%）　**¥4,200**
スペイン

Moet&Chandon Brut Imperial Champagne
モエ　エ　シャンドン　ブリュット　インペリアル

3種類の葡萄が完璧に調和した、濃厚でダイナミックな味わいです。
フルーティーでフローラルな香り。
しなやかな口当たりと新鮮で長続きする後味が特徴です。

（シャルドネ20% ピノ ノワール40%　ピノ ムニエ40%）　**ハーフ　￥5,200**
シャンパーニュ　**¥8,400**

Pierre Gimonnet&Fils Cui 1er Brut
ピエール　ジモネ　キュイ　プルミエ　クリュ　ブリュット

濃密で力強さを持ちながら、繊細さも備えた味わい。
全生産量の20%程度しか輸出されない貴重なジモネのシャンパンをお楽しみください。

（シャルドネ100%）　シャンパーニュ　**¥9,400**

Jacquesson Cuvee No.738
ジャクソン　シャンパーニュ　キュベ　No.738

収穫年の個性を毎年最上の形で表現したキュベ700シリーズ。
シャルドネの秀逸性が際立つ気品。
ジャクソンらしい果実の濃密さと清涼感を併せもつキュベです。

（シャルドネ61%　ピノ ノワール18%　ピノ ムニエ21%）　シャンパーニュ　**¥12,000**

全て税抜き価格です

Apéritifs　食前酒

Vin mousseux à la saison **季節のスパークリングワイン**		**¥1,000**
Kir **キール**		**¥950**
Kir Royal **キール ロワイヤル**		**¥1,000**
Xérès Tio PePe **シェリー （ティオペペ）**		**¥900**
Noilly Prat **ノイリープラット （ベルモット）**		**¥900**
Marc **マール**		**¥900**

Bieres　ビール

Kronenbourg （フランス） **クローネンブルク**		**¥900**
Moretti （イタリア） **モレッティ**		**¥900**
Ebisu **エビス**		**¥900**

Sans Alcool　ノンアルコール

All Free **オールフリー**		**¥800**
Ginger-Ale (à la maison) **自家製ジンジャーエール （無添加）**		**¥800**
Jus D' Orange Bio **佐賀県産 有機みかんジュース**		**¥700**
Jus D' Raisin **有機ぶどうジュース （コンコード）**		**¥700**
Jus D' Pommes **有機りんごジュース**		**¥700**
Perrier （フランス） **ペリエ （炭酸水／弱発砲）**	**330ml** **750ml**	**¥650** **¥900**
Acqua Pannna （イタリア） **アクアパンナ （ミネラルーウォーター）**	**750ml**	**¥800**

全て税抜き価格です