

山スジ(表側)

Torresella Prosecco Spumante
トッレゼッラ・プロセッコ・
スプマンテ グラス ¥1,000
品種 ▶ グレラ100%
産地 ▶ イタリア ボトル ¥5,500

りんごや柑橘系の洗練されたアロマが爽やかで、
調和の取れた心地よい味わい

やや辛口

Mvsa Cava Brut Nature
ムッサ・カヴァ・ブリュット ボトル ¥5,000
品種 ▶ マカベオ/チャレロ/バレリャーダ
産地 ▶ スペイン

キレのある辛口。果実のコクと酸味のバランスが絶妙

辛口

Chandon Brut
シャンドン・ブリュット ボトル ¥7,500
品種 ▶ シャルドネ/ピノノワール
産地 ▶ オーストラリア

モエ・エ・シャンドンがオーストラリアで造る正統派辛口スパークリング

辛口

CHAMPAGNE & SPARKLING

Moet & Chandon Moet Imperial
モエ・エ・シャンドン モエ・アンペリアル
ボトル ¥15,000
品種 ▶ ピノノワール/ピノムニエ/シャルドネ
産地 ▶ シャンパーニュ

アペリティフからデザートまで、どんな料理にも絶妙に調和します

辛口

Veuve Clicquot Yellow Label Brut
ヴーヴクリコ・イエローラベル・ブリュット
ボトル ¥18,000
品種 ▶ ピノノワール/ピノムニエ/シャルドネ
産地 ▶ シャンパーニュ

バランスが良くれた味わい。爽やかさとフルーティーさが特徴

辛口

SELECTED WINE LIST

谷スジ

WHITE WINE		RED WINE	
<p> Chateau de l'Aubrade Entredeux Mers シャトー・ドロウブラーード・ アントウルドゥ・メールブラン グラス ¥1,000 ボトル ¥5,500 品種 ▶ ソーヴィニヨンブラン / ミスカデル / セミヨン 産地 ▶ フランス ボルドー</p> <p>柑橘の香りと豊かで調和のとれた口当たり。すっきりとした味わいは魚介にも◎</p> <p>辛口</p>	<p> Crustaces クリュスタセ ボトル ¥6,500 品種 ▶ ピノブラン 産地 ▶ フランス アルザス 牡蠣に合うフレッシュで爽やかな味わい 柑橘の繊細なフルーティーさと程よい甘みと僅かな塩味</p> <p>やや辛口</p>	<p> Chateau de l'Aubrade Bordeaux シャトー・ドロウブラーード・ ボルドー・ルージュ グラス ¥1,000 ボトル ¥5,500 品種 ▶ メルロー / カベルネフラン / カベルネ・ソーヴィニヨン 産地 ▶ フランス</p> <p>カシスやチェリーのアロマ。パワフルながら丸みのある味わいはお肉にも◎</p> <p>ミディアムボディ</p>	<p> Ch. Croix Mouton シャトー・クロワ・ムートン ボトル ¥7,000 品種 ▶ カベルネフラン / メルロー 産地 ▶ フランス スモークのニュアンスもあり、しっかりとした酸が、豊富な果実味と 良いバランスを生み出す飲み口は丸みがあり滑らか</p> <p>フルボディ</p>
<p> Velenosi Falero ヴェレノージ・ファレーリオ グラス ¥1,000 ボトル ¥5,500 品種 ▶ レッビアーノ / ペコリーノ / パッセリーナ 産地 ▶ イタリア 林檎やハーブのすっきりとした香りと切れのある酸味。上品で深みのある味わい</p> <p>辛口</p>	<p> Habla De Ti Sauvignonblanc アブラ・デ・ティ・ソーヴィニヨンブラン ボトル ¥7,000 品種 ▶ ソーヴィニヨンブラン100% 産地 ▶ スペイン トロピカルフルーツを思わせるフレッシュさと しっかりとした余韻の爽快なワイン</p> <p>辛口</p>	<p> Spigallo Chianti スピガッロ・キャンティ グラス ¥1,100 ボトル ¥6,000 品種 ▶ メサンジョベーゼ80% メルロー20% 産地 ▶ イタリアトスカーナ リッチでフルボディ、繊細なブーケと豊かな味わいのキャンティ</p> <p>フルボディ</p>	<p> Six Eight Nine Napa Valley シックス・エイト・ナイン・ナバ・ヴァレー ボトル ¥8,500 品種 ▶ カベルネソーヴィニヨン / メルロー / ジンファンデル 産地 ▶ カリフォルニア 赤系果実のフレーバーが前面に現れ、華やかな野生のベリーや ダークチェリーのアロマを持ち、コクとバランスに優れたワイン</p> <p>フルボディ</p>
<p> Louis Fabre Chardonnay ルイ・ファブル・シャルドネ ボトル ¥5,000 品種 ▶ シャルドネ 産地 ▶ フランス ラングドック 白い花やシトラスのノート。長い余韻と複雑な味わい</p> <p>辛口</p>	<p> Lou Dumont Léa Sélection Meursault ムルソー・ル・デュモン レア・セレクション ボトル ¥18,000 品種 ▶ シャルドネ 産地 ▶ フランス グレープフルーツやマルメロなど豊かな果実味、リッチでボリューム 感がある一方、シャープなミネラル感もあり。蜂蜜のような口当たり</p> <p>辛口</p>	<p> Meet & Meat ミート & ミート ボトル ¥5,000 品種 ▶ アラゴネス / トリンカデイラ / カステラン 産地 ▶ ポルトガル その名の通り肉料理にぴったりの力強さとフレッシュさのある味わい</p> <p>フルボディ</p>	<p> Toriibira Imamura Ensemble Berry A Rouge 鳥居平今村・アンサンブル・ ベリーAルージュ ボトル ¥5,500 品種 ▶ マスカット・ベリーA 100% 産地 ▶ 日本 山梨県甲州 チャーミングなベリーAの心地よい果実味で和の料理との相性も◎</p> <p>ミディアムボディ</p>
<p> Toriibira Imamura Ensemble Koshublanc 鳥居平今村・アンサンブル・ 甲州ブラン ボトル ¥5,500 品種 ▶ 甲州100% 産地 ▶ 日本 山梨県甲州 溢れる果実味と穏やかな酸で和の食材のお料理に寄り添います</p> <p>辛口</p>	<p> Lucente ルченテ ボトル ¥13,000 品種 ▶ カベルネソーヴィニヨン 産地 ▶ イタリア 「ルーチェ」のセカンドワイン。エレガントなタンニン、心地よい 余韻が長く続く、ワイン作りの天才が生み出す究極のトスカーナ!</p> <p>フルボディ</p>		