

VIN BLANC

白ワイン

Pasqua Bianco Del Veneto

パスクア ビアンコ デル ヴェネト

イタリア／ヴェネト州

ガルガーネガ、トレッビアーノ

マスカット、洋梨、白い花の香り

フレッシュ＆フルーティー、セミドライな味わい。

ルッコラのサラダ、キノコのリゾットと一緒に。



600yen

(税込660yen)



3000yen

(税込3300yen)

ANJOS DE PORTUGAL VINHO VERDE

アンジョス・デ・ポルトガル・ヴィーニョ・ヴェルデ

ポルトガル／ミーニョ地方

ロウレイロ、アルバリーニョ

「ヴィーニョ・ヴェルデ」は直訳すると【緑ワイン】。

青りんごやライムなどの柑橘、アスパラなど青みの香り。

シトラスの若々しくフレッシュな果実味、生き生きとして

繊細な酸。軽やかなのどごしは爽快。

昼下がりのランチに、夕暮れ時のアペリティフに。

カルパッチョやキャロットラペとともに。



700yen

(税込770yen)



3500yen

(税込3850yen)

Hãhã Marlborough Sauvignon Blanc

ハーハ マールボロ ソーヴィニヨン・ブラン

ニュージーランド／マールボロ

ソーヴィニヨン・ブラン100%

熟したパイナップル、アスパラガスの香り。

ライムやパッションフルーツの果実味。

クリアーかつキレのある酸味。

ホワイトアスパラガスのカルパッチョや、

魚介たっぷりのアヒージョと一緒に。



900yen

(税込990yen)



5000yen

(税込5500yen)

別途リストのご用意がございます。
コースをご注文のお客様には
ペアリングもさせていただきます。

ペアリング

2杯 ¥1500(¥1650) ～ 5杯 : ¥4000(4400)

VIN ROUGE

赤ワイン



600yen
(税込660yen)

Pasqua Rosso Del Veneto

パスクァ ロッソ デル ヴェネト

イタリア／ヴェネト州

メルロー主体

ライトボディ。ラズベリー、ブルーベリーの香り。

酸、タンニンは穏やか、赤い果実の風味がまろやかで軽やか。

イタリア産生ハム、あさりのレンズ豆煮込みと一緒に。



3000yen
(税込3300yen)



700yen
(税込770yen)

LOS VASCOS Cabernet Sauvignon

ロス ヴァスコス カベルネ・ソーヴィニヨン

チリ／セントラルヴァレー

カベルネ・ソーヴィニヨン100%

フルボディ。ブルーベリーやすみれの香り。

凝縮した果実味、酸味やタンニンはマイルド。

様々な料理と合わせやすい。

ハチノスのトマト煮込み、、ボロネーゼと一緒に。



3500yen
(税込3850yen)



900yen
(税込990yen)

Barista Pinotage 2019

バリスタ ピノタージュ

南アフリカ／西ケープ州

ピノタージュ100%

プラムやチェリー、桑の実のニュアンス、コーヒー、チョコレートの香り。

滑らかで柔らかいタンニンと、穏やかな酸味。

パテドカンパーニュ、ボロネーゼ、ガトーショコラと一緒に。



5000yen
(税込5500yen)

別途リストのご用意がございます。
コースをご注文のお客様には
ペアリングもさせていただきます。

ペアリング

2杯 ¥1500(¥1650) ～ 5杯 : ¥4000(4400)

VIN ROSÉ, etc.

ロゼワイン など

VALDIVIESO BRUT ROSE

バルディビエソ ブリュット ロゼ

チリ／クリコ・ヴァレー

ピノ・ノワール、シャルドネ

引き締まった酸と細やかな泡を持つ上質なロゼスパークリングワイン。チャーミングなアロマにストロベリー等の赤系の果実味を楽しめる。

サラダやカルパッチョの他、
爽やかなソースの肉料理などと一緒に。



700yen
(税込770yen)



4000yen
(税込4400yen)

"bree" ROSE Pinot Noir

ブリー ロゼ ピノ・ノワール

ドイツ／Q.b.A

ピノ・ノワール主体

新鮮なラズベリーの香り。爽快でフルーティーな味わい。

柔らかい酸味と心地よいフィニッシュ。

女性が女性のために作った、

ワイン初心者や女性におすすめの一本。

生ハムやブッラータのカプレーゼと一緒に。



700yen
(税込770yen)



4000yen
(税込4400yen)

Asahimachi Wine Sparkling Niagara

朝日町ワイン スパークリング ナイアガラ

日本／山形県／朝日町ワイン

ナイアガラ100%

女性におすすめ、甘口スパークリングワイン。

山形県産ナイアガラを低温発酵、低温熟成。

メロンやマスカットのような香りがアロマティック。

まるで、ぶどうを食べているかのようにフルーティー。

爽やかで甘過ぎず食前でも食後でもお気軽に。



700yen
(税込770yen)



4000yen
(税込4400yen)

食前酒として、またデザートワインとしてもお楽しみください。