

《 今月のイチオシ 》

Recommend Drink

～ カクテル ～

Non - alcoholic Wine

※ノンアルコールも対応可能です※



スパークリングサングリア

Sparkling Sangria

フローズンフルーツを使用した特別なサングリア

大人のサングリア

Sparkling Sangria

ちょっとピリ辛な大人向けのサングリア。



ミモザ

Mimosa

オレンジジュース&スパークリングワイン

パッションビア

Passion Beer

パッションフルーツのビール。

クランベリースパークリング

Cranberry Sparkling

クランベリー&スパークリングワイン

各950

～ ノンアルコールワイン～

Non - alcoholic Wine



ピエール・ゼロ ブラン・ド・ブラン

Pierre Zero Blanc de Blancs

果実味と爽快感は食前酒やデザートに相性抜群

950

ファルツァー・トラウベンザフト 白 or 赤

Pfalzer Traubensaft

ワイン用の葡萄から造られ 砂糖を一切使わず ジュースの糖分は全て葡萄から！

800



～ ビール～

Beer



アサヒプレミアムビール “熟撰”

Premium Beer “JUKUSEN”

厳選された素材を丁寧に仕込み 長期熟成させたプレミアムビール

950

キリンフリー ノンアルコール

KIRIN FREE

無添加ノンアルコールビール

900

～ ソフトドリンク～

Soft Drink

ウィルキンソン ジンジャーエール 甘口 or 辛口

Wilkinson Ginger Ale

各900

コカ・コーラ

Coca Cola

烏龍茶

Oolong Tea

オレンジジュース

Orange Juice

各850

グレープフルーツジュース

Grape Fruits Juice

クランベリージュース

Cranberry Juice

～ ミネラルウォーター～

Mineral Water

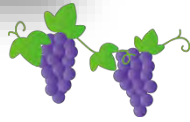
アクアパナ

Acqua Panna

サンペレグリーノ

Sanpellegrino

各850



～本日のシャンパーニュ～

《 冬のお勧めワイン 》

※他にもワインリストのご用意がございます。

ヴーヴ・オーフレイ・ブリュット
Veuve Aufray



Glass
1,800

Bottle
11,000

和梨を思わせる華やかな香り ピノムニエ主体の珍しいシャンパーニュ

～本日のスパークリングワイン～

期間限定価格



モスカート ペタロ "アモーレ" (やや甘口)
Mosucato Petalo

“ペタロ”とは花びらの意、“アムール”は愛の意。
ラベルが示す通り、ほのかにバラの香りが立ち上がります。
きめ細かい泡でやさしい味わいのスパークリングです。

Glass 1,100

Bottle 6,500

～白ワイン～

スプリンターヒル シャルドネ
Sprinter Hill Chardonnay

柑橘系の爽やかな香りバランスがよく 料理全般合わせやすいワイン

♥ モンターニュノワール ヴィオニエ
Montagne Noire Viognier

良く熟した果実未とミネラル感。程良いフレッシュな酸との絶妙なバランス。

♥ アナヨン シャルドネ
Anayon Chardonnay

凝縮された味わいはまるで“フランスのムルソー”飲んで驚く圧倒的なコク
一度は飲むべきスペインワイン！

～赤ワイン～

スプリンター・ヒル シラズ カベルネ・ソーヴィニオン
Sprinter Hill Shiraz Cabernet Sauvignon

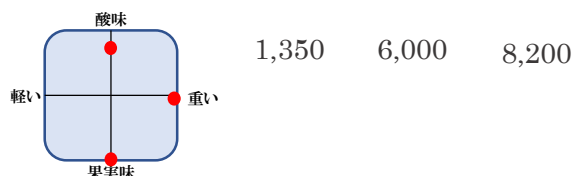
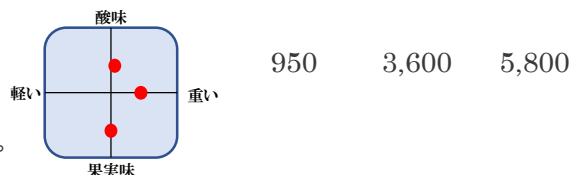
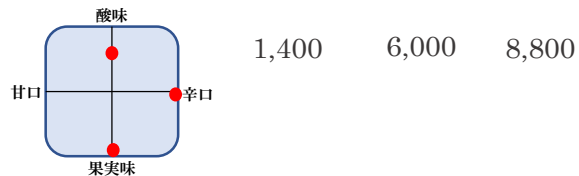
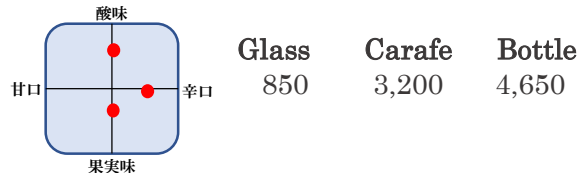
程良いボディでバランス良く 料理全般合わせやすいワイン

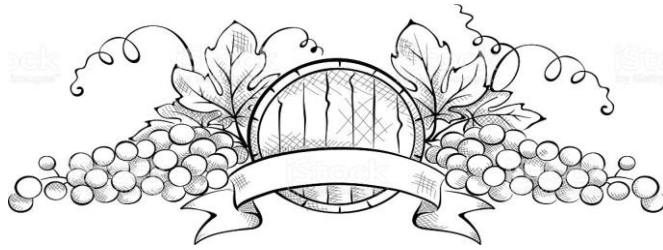
モンターニュノワール シラー
Montagne Noire Syrah

良く熟した果実未とミネラル感。程良いフレッシュな酸との絶妙なバランス。

♥ バロン デレイ
Baron de Ley

テンプラニーリョを主体。黒系果実のリッチな香りに、スパイスやスモーク、
リコリスのニュアンス







~ ソムリエセレクション ~

2015 ピノ・ブランハウス・クロスターベルク

7,500

産地 モーゼル 品種 ピノブラン100% 木製の樽熟成

ワイン・アドヴォケート誌で 100 点を獲得した生産者

洋ナシ、リンゴ、グレープフルーツにフローラルなアロマ。
完璧なバランスとフィネスを持ったピノ・ブランで、スレートに由来するピュアさと張りがある。
豊かな果実味がありながら繊細さに満ちた実にモーゼルらしいエレガントなワイン。



2012 ジャラリッジ・レイト・ハーヴェスト・リースリング (白)

7,800

品種 リースリング100%

2015 ジャラリッジ・レゼルヴ・テンプラニーリヨ (赤)

9,800

テンプラニーリヨ100%

産地 スワンバレー

この度、日本初上陸のオーストラリア生産者

西オーストラリアで最も古い歴史のあるワイン産地、スワンバレーにあるワイナリー。
西オーストラリアに生育するJarrah(ジャラ)の木はとても个性的で地元の人に
愛されているのと同じように、このワインにも1本1本の個性を感じてもらえるように造られています。



Craggy Range

2013 クラギー・レンジ・テ・カフ・ギムブレット・グレーヴェルズ

9,000

品種 メルロー80% カベルネフラン8% カベルネ8% マルベック4%

2013 クラギー・レンジ・ピノ・ノワール

12,000

品種 ピノノワール100%

2013 クラギー・レンジ・ソフィア・ギムブレット・グレーヴェルズ

18,000

品種 メルロー カベルネ カベルネフラン プティヴェルド

2013 クラギー・レンジ・ル・ソル・ギムブレット・グレーヴェルズ

20,000

品種 シラー

産地 ホークス・ベイ

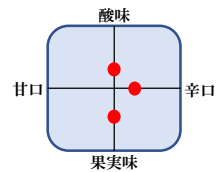
マスターオブワインの称号を持つ生産者、クラギーレンジ

単一畑にこだわった高品質なクラギー・レンジのワインは、
ニュージーランドワインの中でも特筆すべき柔らかな味わいの特徴です。

～ スパークリングワイン ～

ボーロシェ・ブリュット

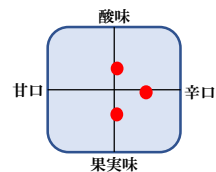
ユニブラン種主体の豊かな果実と
新鮮なバターのフレーバー
バランスの良い味わい



4,650

ポール・クレマン ブリュット

白い花の繊細な香りと新鮮で軽い酸
辛口のスパークリングワインで
心地よい味わい

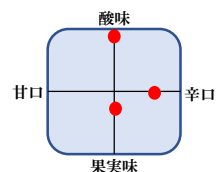


4,800



コールドワイン9.5

温度を下げれば下げる程、魅力を発揮する
“コールドワイン”
爽やかさと軽やかさをお楽しみください

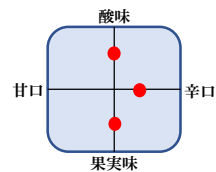


5,000



コールドワイン9.5ピンク ロゼ

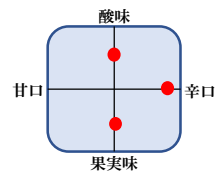
特殊な酵母“クリオフィロ”使用。低温でもブドウの香りが
引き立つロゼです。プロセッコのあふれる様な
果実実をお楽しみ下さい



5,200

クレマンドロワール ブリュット L

シレックスが混ざった土壌で育つ
シュナン・ブランの太いミネラル感にカベルネ・フランの
フルーティさとエレガンス

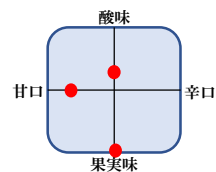


6,000



モスカート ペタロ アモーレ

ペタロは“花びら”アモーレは“愛”
バラの様なモスカート種特有の香りで濃密、やや甘口の
味わいで細かい泡立ち



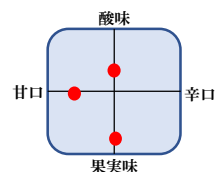
6,500



ミガキ苺 ムスー

ICHIGO WORLD

“食べる宝石”ミガキイチゴを100%使用した、
特別な日を演出する、
とっておきの宮城県産スパークリングワインです。



9,500



ロゼ

ロジェ・パイヨン 13,000
(ヴァレ ドラ マルス)

シャルトーニュ タイエ 15,000
(モンターニュ ド ランス)

モエ エ シャンドン 15,000
(ヴァレ ドラ マルス)

ブリュット

シャルトーニュ タイエ キュヴェ サンタンヌ ハーフボトル 6,500
(モンターニュ ド ランス)

ボランジェ スペシャル キュヴェ ハーフボトル 12,000
(ヴァレ ドラ マルス)

シャンシーラ ブリュット 10,000
(コート デ ブラン)

ビルカール サルモン 13,500
(モンターニュ ド ランス)

04 ル ブリュン セルヴネイ エグズィラロント 17,000
(コート デ ブラン)

96 ギイ ミシェル トラディション 18,000
(コート デ ブラン)

82 ギイ ミシェル トラディション 23,000
(コート デ ブラン)

04 ドウラモット ブリュット ブランド ブラン 23,000
(コート デ ブラン)

03 フィリポナ キュヴェ “1522” 24,000
(ヴァレ ドラ マルス)

アンリ ジロー ブランド ブラン 28,000
(ヴァレ ドラ マルス)

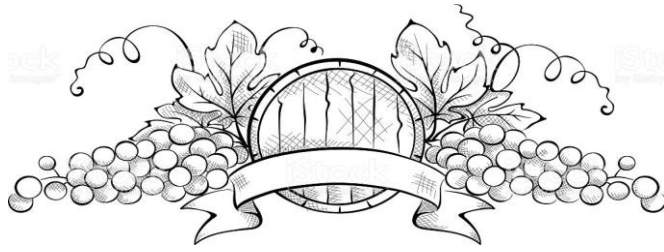
99 ポメリー キュヴェ ルイーズ 28,000
(モンターニュ ド ランス)

04 テタンジェ コント ド シャンパーニュ ブランド ブラン 38,000
(モンターニュ ド ランス)

クリュッグ グランキュヴェ 45,000
(ヴァレ ドラ マルス)

04 ドン ペリニオン 45,000
(モンターニュ ド ランス)



A photograph of a wooden wine barrel head, viewed from above. The barrel is made of dark wood with a prominent grain. In the center of the barrel head, there is a detailed carving of a bunch of grapes hanging from a stem with several large, pointed leaves. The barrel is set against a light-colored, textured background.

名釀 *Wine list*



~ブルゴーニュ 白~

ボース

- | | | |
|----|--|--------|
| 11 | ペルナン・ヴェルジュレス
<i>Janots Bos</i> | 10,000 |
| 11 | サントーバン 一級畑 “ミュルジュ・デ・ダントジャン”
<i>Jean Chatron</i> | 12,000 |
| 11 | シャサーニュ モンラッシエ
<i>Domaine Bachelet Ramonet</i> | 12,000 |
| 11 | ピュリニー モンラッシエ 一級畑 “フォラティエール”
<i>Dupont-Fafin</i> | 14,000 |
| 12 | ムルソー (ハーフボトル375ml)
<i>Domaine Bouchard Pere et Fils</i> | 14,000 |
| 11 | オークセイ デュレス・レ・クレ
<i>Chassorney</i> | 16,000 |
| 11 | ピュリニー モンラッシエ 一級畑 “クロ・デュ・カイユレ”
<i>Jean Charton</i> | 21,000 |
| 12 | ピュリニー モンラッシエ
<i>Etienne Sauzet</i> | 22,000 |
| 05 | シャサーニュ モンラッシエ 一級畑 “レ・カイユレ”
<i>Amiot Guy et Fils</i> | 23,000 |
| 06 | コルトン シャルルマーニュ
<i>Lois Latour</i> | 32,000 |
| 11 | ピュリニー モンラッシエ 一級畑 “フォラティエール”
<i>Frédéric Cossard</i> | 35,000 |
| 08 | バタール モンラッシエ
<i>Fabien Coche</i> | 35,000 |
| 99 | ムルソー 一級畑 “レ・シャルム”
<i>Leroy</i> | 40,000 |

※別途、消費税・サービス料10%を頂戴しております。



11 ブルゴーニュシャルドネ “ピゴット” (マグナムボトル) 23,000
Frédéric Cossard

11 マルサネブラン ヴィエイユ・ヴィーニュ 15,000
Domaine Philippe Nédélec

シャブリ

12 シャブリ (ハーフボトル375ml) 5,000
La Chablisienne

11 シャブリ 1級畑 “フルショム” 8,000
Domaine William Fèvre

11 シャブリ グランクリュ “ヴァルミュール” 18,000
Domaine Christian Moreau



フランシュコンテ

09 シャルドネ コレクション レゼルヴ 13,000
Vignoble Guillaume

コート デュ ローヌ

04 サン・ジョセフ レ・グラニ 21,000
Chpoutier

ボルドー

05 シャトー・ド・フェザール 20,000
Pessac-Léognan



~ブルゴーニュ 赤~

11 ブルゴーニュ “ブドー” 10,000
Frédéric Cossard

コートドニュイ

12 ジュヴレ・シャンベルタン (ハーフボトル375ml) 12,000
Jean Chatron

04 ニュイ・サン・ジョルジュ 13,000
Daniel Rion et fils

11 シャンポール・ミュジニー 16,000
Michel Gros

06 シャンポール・ミュジニー 18,000
A, F Gros

11 ヴォーヌ・ロマネ “オー レア” 19,000
A, F Gros

09 クロ・サン・ドニ 21,000
Coquard-Loison-Fleurot

01 ニュイ・サン・ジョルジュ “レ ダモート” 22,000
Richard Maniere

01 クロ・サン・ドニ 23,000
Georges Lignier

06 ジュヴレ・シャンベルタンVV 23,000
Denis Mortet

07 シャンポール・ミュジニー 一級畑 “レ・フュエ” 24,000
Pascal Lachaux

11 モレ・サン・ニ・一級畑 “レ・モン・リュイザン” 27,000
Frédéric Cossard

11 モレ・サン・ドニ 一級畑 “ラ・リオット” 29,000
Perrot Minot

※別途、消費税・サービス料10%を頂戴しております。



~ブルゴーニュ 赤~

コートドニュイ

- 98 シャンポールミュジニー 一級畑 “ラ・コンブ・ドルボー” 29,000
Jean Grivot
- 11 シャンポールミュジニー 30,000
Frédéric Cossard
- 11 ヴォーヌ・ロマネ “レ・シャン・ペリドル” 32,000
Frédéric Cossard
- 11 ヴォーヌ・ロマネ 35,000
Françoise Gerbet
- 01 シャンポールミュジニー 一級畑 “レ・シャルム” 36,000
Frédéric Magnien
- 02 クロ・ヴージョ “ミュジニ” 55,000
Gros Frère et Soeur

コートドボヌ

- 07 コルトン “ブレッサンド” 19,000
La Pousse d'Or
- 95 ボーヌ 19,500
Michel Gaunoux
- 06 ヴォルネイ 一級畑 “タイユピエ” 23,000
Marquis d'Angerville
- 11 ヴォルネイ 一級畑 “ロンスレ” 24,000
Chassorney



10	ル・ルレ・ド・ドゥルフォール・ヴィヴィアン <i>Margoux</i>	9,500
97	シャトー・グリオール・ラローズ (ハーフボトル375ml) <i>Saint-estèphe</i>	12,000
09	シャトー・シャススプリーン <i>Moulis</i>	15,000
11	シャトー・クレール・ミロン <i>Pouillac</i>	26,000
07	シャトー・レオヴィル・ポワフェレ <i>Saint-Julien</i>	32,000
11	シャトー・モンローズ <i>Saint-estèphe</i>	36,000
13	シャトー・ムートン・ロスチャイルド <i>Pouillac</i>	105,000
07	シャトー・ムートン・ロスチャイルド <i>Pouillac</i>	105,000
01	シャトー・ルシア <i>Lissac Saint-Émillion</i>	17,000
08	シャトー・ヴァランドロー <i>Saint-Émillion Grand Cru</i>	49,000
10	シャトー・マルテ・レゼルヴ・ドウ・ファミーユ <i>Saint Foy Bordeaux</i>	10,000
11	クロ・レオ・キュヴェ・キャロリン <i>Côtes de Castillon</i>	11,500



～ ロワール 南フランス 赤 ～

ロワール

96 シノン・クロ・ド・ラ・ロリーブ 14,000
Couly Dutheil

シュッド ウェスト

07 マディラン 9,500
Ch Montus

プロヴァンス

03 ドメーヌ・ド・トレヴァロン・ルージュ 16,500

南フランス

07 コルナス 14,500
Leménicier

09 シャトー・ヌフ・デュ・パプ 16,000
Ch La Nerthe

01 エルミタージュ・ファルコネ 25,000
J,L Chave Selection

08 コート・デュ・ローヌ・シャトー・ド・フォンサット 26,500
Ch Rayas



～ アメリカ 赤 ～

13 オー・ボン・クリマ・イザベル・ピノ・ノワール 17,000
Au Bon climat

10 オーパス・ワン 80,000
Opus One