

お肉によく合う



ワインリスト



All **¥3,000**
(+ tax)

Sparkling Wine

スパークリングワイン



エドモンド テリー
フリュット



ピーチやアプリコットの果実の香りがほどよい飲み心地を誘います。注意深く選別された良質のブドウを使用。

(フランス / 辛口)



バルディエソ
エクストラ フリュット
キュヴェ リザーブ



グレープフルーツなどのかんきつ類や青りんごのコンポート、ミネラルなどのほのかな香りが調和し爽やかな印象。

(チリ / 辛口)

White Wine

白ワイン



コンチリオ デツレ
ヴェネツィエ ピノ
グリージョ



クリーンでミネラル感あふれる味わいが特徴。幅広い食事と合わせて楽しめるワイン。

(イタリア / 辛口)



ケンダル ジャクソン
アヴァント シャルド



シャルドネ本来の果実感が楽しめる白ワイン。

(アメリカ / 辛口)



カステル バロン ド
レスタック ボルドー



穏やかな酸とセミヨン種ならではの厚み、樽熟成によるバニラ香がバランスよく調和しているワイン。

(フランス / 辛口)

Red Wine

赤ワイン



バロン バルトゥース
ルージュ



赤いベリー系の非常にフルーティーなアロマ。しっかりとしたボディーでバランスが良い。

(フランス / ミディアムボディ)



マクウィリアムズ
シラース



しっかり熟れた黒系果実にスパイスの様なアロマ香を感じられ、スムーズな果実味を楽しめます。

(オーストラリア / ミディアムボディ)



ロシュバン フルゴーニ
ピノノワール VV



樹齢45年以上の古木から採れるブドウを樽熟成。ピュアな果実味。

(フランス / ミディアムボディ)



ウィンガーラ
ロンズデイル リッジ
カベルネソーヴィニオン



凝縮したベリー系果実の味わいと共に、豊かなフルーツの風味が口いっぱいに広がります。

(オーストラリア / フルボディ)



ラクロワ バルトン
ボルドー ルージュ



熟したベリー系果実やリコリスを想わせる香り。味わいはしなやかでフルーティー。

(フランス / ミディアムボディ)