

< スパークリングワイン >

フランチャコルタ キュヴェ プレステージ/カデルボスコ

〈シャルドネ 75%、ピノビアンコ 10%、ピノネロ 15%〉

崇高な透明感、心地よいフレッシュ感と酸味。きらきらとした輝きを放ちとびぬけた上質さと持続性をもつ。繊細なブーケと特徴的なイースト香の融合がトロピカルフルーツの香りと共に特別な印象を与えている。

〈合う料理〉前菜盛り合わせ、蟹とフカヒレ料理



Half Bottle **¥4,500** Bottle **¥8,500**

< 白ワイン >

ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ/パーラ

〈ヴェルメンティーノ 100%〉

菩提樹やバルサムを思わせる花や植物系の濃厚で持続性のある香り。植物的な印象が前面に出たリッチで厚みのあるバランスの取れた味わい。芳醇な余韻が長く残る。

〈合う料理〉本日の野菜料理、ホタテなど海鮮料理全般



Glass **¥750** Bottle **¥4,500**

< ロゼワイン >

バルドリーノ キアレット/モンテ デル フラ

〈コルヴィーナ 70%、モリナーラ 20%、ロンディネッラ 10%〉

フレッシュで軽快な香りにシナモンやチョウジ、ヴァニラといったスパイスさを微かに感じる。

小さな赤い果実が口いっぱいに広がリジューシー。

若々しい飲み口の辛口ロゼワイン。

〈合う料理〉海老のチリソース煮込み、スペアリブ揚げ



Glass **¥750** Bottle **¥4,500**

< 赤ワイン >

バルベーラ ダスティ ラヴィニョーネ/ピコ マッカリオ

〈バルベーラ 100%〉

濃いルビーレッド色。チェリー、プラムや赤い実の濃厚で、魅惑的な香り。

ストラクチャーがしっかりしており複雑で、アロマティックな味わい。余韻が長い。

〈合う料理〉四川式担々麺、お肉料理全般に



Glass **¥750** Bottle **¥4,500**

< 白 ボトルワイン >

エポス フラスカーティ スーペリオレ リゼルヴァ ポッジョ レ ヴォルピ

〈マルヴァジア・ディ・カンディア 50%、マルヴァジア・デル・ラツィオ 40% トレピアーノ 10%〉

木になったまま干しブドウ状になったブドウに由来する甘いアーモンドの香りとトロピカルフルーツの印象が融合した濃厚で複雑なブーケ。

遅摘みブドウならではの豊満で柔らかい口当たりにリッチな風味。

〈合う料理〉地鶏パリパリ揚げ、スパイスな料理に



Bottle **¥5,800**

シャルドネ マゾライナー/ケットマイヤー

〈シャルドネ 100%〉

バナナやパイナップルの強いフルーツ香とさらに、ハチミツやバニラの香り。程よい酸でフレッシュな味わいのフルボディ。後口に軽いスパイス感と調和の取れた余韻が残る。

〈合う料理〉フカヒレ料理、甲殻類料理全般に



Bottle **¥7,500**

< 赤 ボトルワイン >

ブローリオ キアンティ クラッシコ/バローネ リカーゾリ

〈サンジョヴェーゼ 80%、メルロー15%、カベルネソーヴィニヨン 5%〉

優れた個性と力強さを持つ。サクランボやリコリス、すみれや熟れたクロイチゴの印象を伴う、力強く濃厚な香り。複雑味と調和を兼ね備えた極上のストラクチャー。

後口に戻ってくる、熟れた赤い実の果実やスパイス感が心地良く印象的。

〈合う料理〉北京ダック、香港式ハンバーグ



Bottle **¥5,800**

セミス モンテプルチアーノ ダブルツツォ/コッレフリーズ

〈モンテプルチアーノ 100%〉

ベリー類、黒イチゴ、ザクロ、マラスカチェリー、黒トリュフを思わせるアロマが、胡椒やクローブのスパイスな印象を伴って嗅覚に拡がる。口当り柔らかく滑らか。

ストラクチャーが素晴らしい。持続性のある味わいは、余韻にリッチなカカオの印象を残す。

〈合う料理〉濃厚な煮込み料理、トリュフ入りの料理に



Bottle **¥8,500**