


Spumante

イタリア産スパークリングワイン

Ferrari maximum brut Ferrari **¥9,000**
フェラーリ マキシマム ブリュット  Chardonnay 100% トレンティーノ アルトアディジェ州
イタリアを代表するスパマンテの一つ 長い熟成により複雑かつキレのある味わいに。

Ferrari maximum Rose Ferrari **¥12,000**
フェラーリ マキシマム ロゼ  Pinot Nero 70% Chardonnay 30%
ラズベリーとフローラルなブーケ。アロマティックで滑らかな口当たりのエレガントでドライな味わいのロゼ。

Champagne

シャンパーニュ

Moët&Chandon Brut Imperial Moët&Chandon **¥11,000**
モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル
言わずと知れたシャンパンの代名詞的存在。バランスの良いエレガントな味わい

Veuve Clicquot Yellow Label Brut Veuve Clicquot **¥15,800**
ヴーヴ クリコ イェローラベル
力強さとフィネスとの間の完璧なバランス、その複雑な味わいは、ピノ・ノワールの卓越した存在感から来るものです。

Louis Roederer Brut Vintage Rose 2009 Louis Roederer **¥17,800**
ルイ・ロデレール ブリュット・ヴィンテージ・ロゼ 2009
色調は淡いサーモンピンク。ストラクチャーがしっかりしているので幅広く食事との相性が抜群。

Bianco

白ワイン

Soave Classico ソアヴェ クラッシコ 【ガルガネーガ 100%】	GINI イタリア・ヴェネト	6,800
Pinot Grigio ピノグリージョ 【ピノ・グリージョ 100%】 ステンレスタンク熟成	TRAMIN トレンティーノ アルトアディジェ	6,800
Gavi "La Meirana" ガヴィ "ラ メイラーナ" 【コルデーゼ 100%】 ステンレスタンク熟成	BROGLIA イタリア・ピエモンテ	7,800
Macon Clos de la Maison マコン クロ・ド・ラ・メゾン 【シャルドネ 100%】 フードル（大樽）8ヶ月	Domaine Cordier Pere et Fils フランス・ブルゴーニュ	7,800
Napa Valley Chardonnay ナパ・ヴァレー シャルドネ 【シャルドネ 100%】 12ヶ月オーク樽熟成	NEWTON アメリカ・カルフォルニア	8,800
Valcerasa Etna Bianco ヴァルチェラーザ エトナ・ビアンコ 【カリカンテ 100%】 ステンレスタンク24ヶ月	BONACCORSI イタリア・シチリア	8,800
Roero Arneis ロエロ アルネイス 【アイルネス 100%】	BRUNO GIACOSA イタリア・ピエモンテ	10,000
MUKU 2015 (375ml) 夢久 ソーヴィヨン・ブラン/セミヨン	KENZO ESTATE アメリカ・カルフォルニア 30ml	10,000 1,000

Bianco

白ワイン

Sauvignon Winkl

ソーヴィニヨン ウィンクル
【ソーヴィニヨン・ブラン 100%】

TERLANO 11,000
トレンティーノ アルトアディジェ

Chardonnay Punta di colle

シャルドネ プンタ ディ コーレ
【シャルドネ90% トレツビアーノ10%】
新バリックにて発酵、同容器内18か月間熟成、瓶熟12ヶ月間

MARRAMIERO 12,000
イタリア・アブルッツォ

Ciampagnis Vieris Chardonnay

シャンパニス・ヴィエリス/シャルドネ
【シャルドネ 100%】
ステンレス・タンク熟成 6ヶ月（澱とともに）／瓶熟成 10ヶ月以上

VIE DI ROMANS 12,000
フリウリ ヴェネチア ジューリア

Dessimis Pinot Grigio

デッシミス/ピノ・グリージョ
【ピノ・グリージョ 100%】
オーク樽熟成7ヶ月（50%が225L、50%が228L、澱とともに）、瓶熟成9ヶ月以上。

VIE DI ROMANS 13,800
フリウリ ヴェネチア ジューリア

Cometa

コメータ
【フィアーノ 100%】
ステンレスタンク熟成

PLANETA 14,800
イタリア・シチリア

GAJA GAIA&REY 2009 (375ml)

ガヤ / ガイア&レイ
【シャルドネ 100%】

GAJA 33,000
イタリア・ピエモンテ

Rosso

赤ワイン

Neromora 2013 ネロモーラ 【アリアニコ 100%】 バリック8ヶ月	VINOSIA イタリア・カンパーニャ	6,800
San't Antimo Rosso 2010 サンタンティモ・ロッソ 【カベルネ・ソーヴィニヨン1/3、メルロ1/3、サンジョヴェーゼ・グロッソ1/3】 バリック&スロヴェニアン・オークの小樽で18ヶ月以上熟成。	LECCIAIA イタリア・トスカーナ	7,800
Chinon Silenes 2013 シノン・シレーヌ 【カベルネ・フラン 100%】 ステンレスタンク10ヶ月	Charles Joguet フランス・ロワール	7,800
Langhe Dolcetto Visadi 2015 ランゲ・ドルチェット・ヴィサディ 【ドルチェット 100%】 ステンレスタンク10ヶ月 凝縮した果実味感が特徴	Domenico Clerico イタリア・ピエモンテ	7,800
Chianti Classico 2012 キャンティ・クラシッコ 【サンジョヴェーゼ 100%】 スラヴォニア製オークの大樽で24ヶ月熟成	Castell In Villa イタリア・トスカーナ	8,800
Napa Valley Claret 2013 ナパヴァレー・クラレット 【カベルネ・ソーヴィニヨン47%、メルロ41%】 □ 【カベルネ・フラン4%、プティ・ヴェルド4%、シラー4%】 フレンチオーク樽にて7ヶ月熟成（うち新樽は30%）	NEWTON アメリカ・カルフォルニア	8,800
Barbaresco 2014 バルバレスコ 【ネッピオーロ 100%】 スラヴォニア産オークの大樽で18ヶ月熟成。	San Silvestro イタリア・ピエモンテ	9,800

Rosso

赤ワイン

Valcerasa Etna Rosso ヴァルチェラーザ エトナ ロッソ 【ネレッロ・マスカレーゼ80%、ネレッロ・カプチョ20%】 バリック&ステンレスタンク(40%) 24-30ヶ月	BONACCORSI イタリア・シチリア	9,800
Taurasi Santandrea 2011 タウラージ・サンタンドレア 【アリアニコ 100%】 バリック14ヶ月	VINOSIA イタリア・カンパーニャ	10,800
Brunello di Montalcino 2010 ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ 【サンジョヴェーゼグロツソ 100%】 スロヴェニアン・オークの大樽36ヶ月以上熟成。	LECCIAIA イタリア・トスカーナ	12,500
Vigna Tzeriat 2014 ヴィーニャ・ズリアット 【ピノノワール 100%】 バリック18ヶ月	Grosjean Freres イタリア・ヴァッレ・ダオスタ	13,800
BAROLO 2013 バローロ 【ネッピオーロ100%】 フレンチオークのバリック(新樽60%) &大樽18-24ヶ月	Domenico Clerico イタリア・ピエモンテ	14,000
IL BORRO 2013 イル・ボッコ 【メルロ 50%、カベルネ・ソーヴィニオン 35%】 【シラー 10%、プティ・ヴェルド 5%】 18カ月のオーク熟成	IL BORRO イタリア・トスカーナ	16,800
Ardingo 2000 アルディングゴ 【カベルネソーヴィニオン75%、メルロー25%】 大樽で醗酵。ミディアム・ローストのアリエを主体とするバリックで熟成 (新樽は1/3)	Conti Costanti イタリア・トスカーナ	17,500

Rosso

赤ワイン

Chianti Classico 1997 キャンティ・クラシッコ 【サンジョヴェーゼ100%】 スロベニア産のオーク樽で12ヶ月間熟成。瓶熟期間は2~3カ月。	VILLA CAFAGGIO イタリア・トスカーナ	17,500
Solengo 2014 ソレンゴ 【カベルネ・ソーヴィニヨン50%、プティ・ヴェルド30%】 【メルロ15%、シラー5%】 フレンチオークのバリック18ヶ月（新樽80%）	Argiano イタリア・トスカーナ	20,000
5 Stelle Valtellina Sfrusat 2011 チンクエ ステッレ スフルサート 【ネッピオーロ100%】 新しいバリック(小樽)で約16ヶ月熟成	NINO NEGRI イタリア・ロンバルディア	21,000
Brunello di Montalcino 1997 ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ 【サンジョヴェーゼグロッソ 100%】 18ヶ月はフレンチオークのトノーで、18ヶ月はスロベニアオーク、12ヶ月の瓶熟	Conti Costanti イタリア・トスカーナ	35,000
PERCARLO 1994 ペルカルロ 【サンジョヴェーゼ 100%】 22ヶ月100%フランス産バリックで熟成。瓶熟は最低6ヶ月。ノンフィルター。	San Giusto イタリア・トスカーナ	45,000
KUPRA 2009 クプラ 【ボルド 100%】 アルコール醗酵時に新樽を60%。残り40%ステンレスタンクにて行い、更に新樽でマロラクティック発酵後10~11ヶ月間熟成させ、新たに別の新樽に移し替え10~11ヶ月間熟成	OASI DEGLI ANGELI イタリア・マルケ	60,000
ORNERLLAIA 2009 オルネライア 【カベルネ・ソーヴィニヨン45%、メルロー38%】 【カベルネ・フラン10%、プティ・ヴェルド7%】 木製の発酵桶とステンレスタンク内で発酵後、マセラシオンは20~25日間 終了後フレンチ・オークのバリック（50%新樽）熟成はセラーで18ヶ月間、出荷まで12ヶ月間セラーで寝かせる。	ORNERLLAIA イタリア・トスカーナ	120,000

Rosso

赤ワイン

COLORE 2003

コロレ

【ロリーノ 1/3 カナイオーロ 1/3 サンジョヴェーゼ 1/3】

フレンチバリックにて発酵後、キャップマネジメントは1日に6~8回、パンチングダウンを行い

フレンチバリックにてマロラクティックを行い、19~21ヶ月間熟成。12ヶ月間の瓶熟成を経た後、リリース

BIBI GRAETZ

190,000

イタリア・トスカーナ