



# WINE

# LIST



Mシャプティエ  
コート・デュ・ローヌ  
ルーージュ ベルルーシュ

3, 900円

<フランス>

深いガーネット色。パワーがありフルーティー。白胡椒の香りも感じられます。果実味が豊かで赤系果実の香りに加えて美しいロースト香もあります。シルキーで繊細なタンニン分が感じられます。



ベリンジャ  
ファウンダース・  
エステートピノ・ノワ

4, 200円

<アメリカ>

ピノ・ノワール種特有のフルーティーさと品のよいタンニンが息づくワイン。フルーツ、ハーブなどの香りと煎ったスパイスや燻製香が融合した個性的な味わいが魅力です。



サンタ・リタ メダヤ・レアル  
ソーヴィニヨン・ブラン

4, 900円

<チリ>

輝きのある黄緑色。グレープフルーツやレモンに、ミネラルも感じられます。上品で凝縮感のある、生き生きとした酸が魅力的な白ワイン。果実味とともに、長い余韻を感じられます。



ペンフォールズ クヌンガヒル  
シャルドネ

3, 900円

<南オーストラリア>

白い果実やグレープフルーツ、キウイ、レモンシトラスの香りにほのかに感じるヌガーとホワイトブロッサムが複雑みを持たせています。口に含むとシトラスとレモン、ライムが感じられ、キレの良い酸味にミネラルのテクスチャー、印象的なライムが長く続く素晴らしく調和のとれた味わい



シャトー・ラ・  
チュイルリールージュ

3, 900円

<フランス>

輝くような深みのある赤。赤い果実の香りの中に微かにスミレを感じさせます。丸みのあるタンニンを持ち滑らかなワインになっています。名前は仏語で「瓦を作るところ」「瓦職人」を意味しています。



ラブレ ロワ シャブリ

5, 600円

<フランス>

緑がかった美しい黄金色。素晴らしい芳香はシャブリ特有のもの。独特のキレ味が心地よく、すっきりとした辛口でありながら優雅さも充分に楽しめます。牡蠣料理、魚料理との相性の良さは絶妙です。