Sparkling wine　スパークリングワイン

おすすめの日本ワイン

シャトー・メルシャン
⑬ 日本のあわ　甲州＆シャルドネ

【日本/ふくよかな辛口】
繊細で和のニュアンスのある甲州にリッチな味わいのシャルドネをバランスよくブレンドした、しっかりとしてきめ細やかな心地よい「あわ」の スパークリングです。

希望小売　￥2,160円　＋780円
計 3,230 円（税抜価格 2,940 円）

ルネ・ラフランス
㉗ ブリュット

グラス　500 円
（税抜価格 460 円）

【フランス/すっきり辛口】
青リンゴやグレープフルーツのようなフレッシュで繊細な香りに、軽快な味わいで穏やかな酸味のバランスも良く、心地よく長い余韻を楽しめます。

希望小売　￥1,040円　＋780円
計 2,000 円（税抜価格 1,820 円）

カペッタ
㉖ ブリュット

【イタリア/さわやかな辛口】
華やかな香りを持つリースリングを加えることにより、フレッシュさとフルーティーさを引き出しました。微かに渋味を含んだ後味が特長です。

希望小売　**￥1,720**円　＋780円
計 2,750 円（税抜価格 2,500 円）

Grill にんじん
京都の洋食屋

Wine List

ワインリスト

(赤) サルバライ　キャンティコヴァーリ　DOCG
グラス　440 円　デキャンタ　1,320 円　ボトル　2,180 円

(白) カンバニョーラ　ソアーヴェ　クラシコ
グラス　440 円　デキャンタ　1,320 円　ボトル　2,180 円

(赤) 長良ワイン
デキャンタ　1,000 円

ワインをソーダで割ったカクテル
ワインスプリッツァ　グラス　440 円

価格は全て税込表記です

飲み残した ワインは テイクアウト！

お持ち帰り用に、
ボトルキャップ
手提げ袋なども
ご用意しております。

お気軽に
お申し付けください。

White Wine　白ワイン

おすすめの日本ワイン

シャトー・メルシャン
⑤ アンサンブル萌黄

【日本 / フルーティーな辛口】
長野県産シャルドネを主体に山梨県産甲州を
ブレンド。日本ならではの、香りゆたかな白ワインです

希望小売　￥1,800円　＋780円
計 2,830 円（税抜価格 2,580 円）

ドゥルト
㉝ ヌメロ・アンブラン

【フランス/長い余韻が特徴】
ソーヴィニヨン・ブランを 100%使用して
造られた長い余韻が特徴の
「ＮＯ.1(ヌメロ・アン)」という名前を持つ
エレガントな白ワインです。

希望小売　￥2,330円　＋780円
計 3,420 円（税抜価格 3,110 円）

ドメーヌ・カズ
⑲ カノン・デュ・マレシャルブラン

【フランス/香水のような辛口】
ヴィオディナミ(自然農法)で造る南仏
の白。三ツ星に一番オンリストされている
ヴィオワインで、華やかな香りが口いっぱい
に広がります。

希望小売　￥1,720円　＋780円
計 2,750 円（税抜価格 2,500 円）

Red Wine　赤ワイン

おすすめの日本ワイン

シャトー・メルシャン
③ 山梨マスカット・ベーリーA

【日本/柔らかミディアム】
山梨県産マスカット・ベーリーAを使った、ベリーな香り、
かすかな樽の風味を感じる柔らかい赤ワインです。

希望小売　￥2,030円　＋780円
計 3,090 円（税抜価格 2,810 円）

ロバート・モンダヴィ
㉚ウッドブリッジ
カベルネ・ソーヴィニヨン

【アメリカ/しっかりミディアムフル】
ブラックベリーやチェリーなど香り豊かで
バランスのいい赤ワイン。しっかり目が
好きな方にはお勧めです。

希望小売　￥1,160円　＋780円
計 2,130 円（税抜価格 1,940 円）

ドゥルト
㉞ヌメロ・アン ルージュ

【フランス/上品な樽香】
ダークチェリーを思わせる果実の豊かな
アロマにスパイスのヒント。ほのかに
香る樽香が上品な印象の赤ワインです。

希望小売　￥2,330円　＋780円
計 3,420 円（税抜価格 3,110 円）