

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 日本のおわ 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、しっかりとで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

⑭ ブリュット

【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)

グラス **500円**

(税抜価格 460円)



カベッタ

⑮ 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



2



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 ⑱ 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・ベリーーA

【日本/柔らかミディアム】
山梨県産マスカット・ベリーー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 ¥2,090円 + 780円
計 **3,090円** (税抜価格 2,810円)



ロバート・モンダヴィ ③⑩ 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)

(赤) サルパライ 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) カンパニョーラ 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。