SPARKLING WINE.

⑦ フランソワモンタン ドゥミセック(ハーフ)



ほのかな甘さが楽しめる、フルーティーなスパークリングワイン。
ドゥミセックは中甘口〜中辛口の味わいが楽しめます。
口当たりがよく、非常に飲みやすいので女性にも人気があります。

イタリア / クレマン

1,500yen

⑧ フランソワモンタン ブリュット(ハーフ)



爽やかな口当たりの
フランス産フレッシュスパークリング。
ＢＲＵＴの表示は辛口の味わいを
意味しています。スタッフおすすめ。

イタリア / ヴァン・ムスー

1,500yen

⑨ リオンド・プロセッコ スパーゴ(フル)



この価格帯で驚愕のパーカーポイント
90点獲得。
微発泡ながら、余韻の長さが特徴。
まだ飲んでない方は是非！

イタリア/ フリッツァンテ

2,150yen

グラン・リベンサ・ブリュット GRAN LIVENZA BRUT

「ニューヨーク・タイムス」のベストバリュー・スパークリングで第一位を獲得！
「ワイン＆スピリッツ」誌にて、3年連続で「ベスト・バリューオブ・ブランド」を獲得の「クリスタリーノ」がブランド名を新たに「グラン・リバンサ」として登場！

スペイン / DO カバ（ペネデス産）



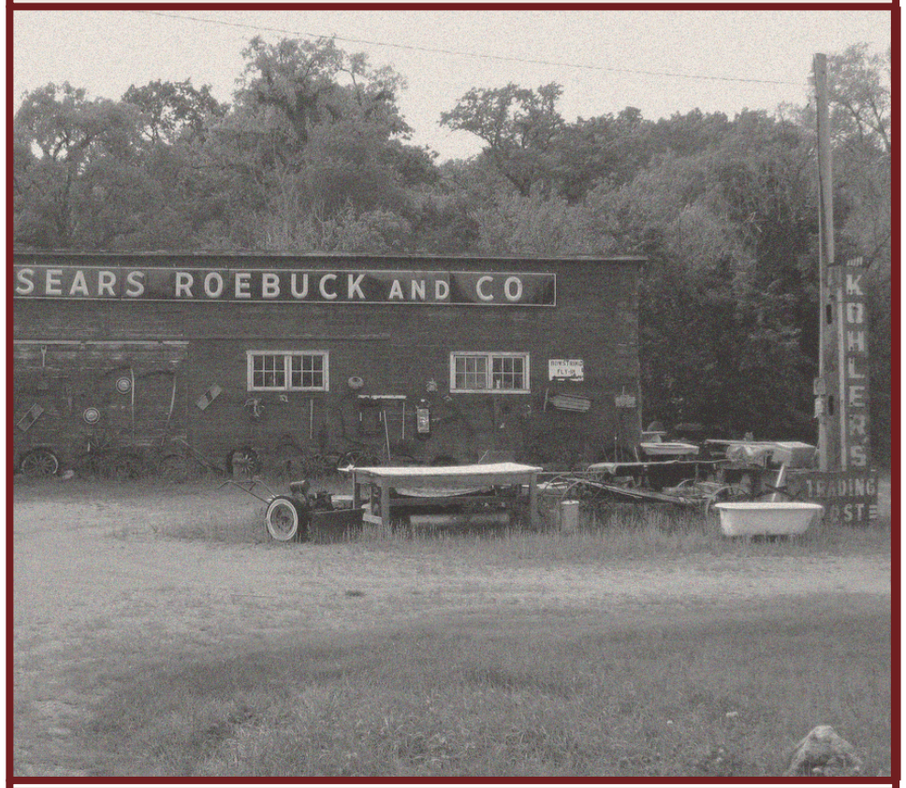
グラス 320 yen
ボトル 1580 yen

スペインの太陽を
思わせる果実味

飲み残したワインは持ち帰れます。お持ち帰り用に、ボトルキャップ手提げ袋も御用意しております。お気軽にお申し付けください。

＊価格は全て税抜き表示です。

WINE MENU.



店内でもワイン販売中。

（+300 円で料理と一緒にご用意もできます）

It selling wine in the shop and
ready with a dish for +300 yen.

Grill にんじん

RED&WHITE.

red

① CHラフォン・フルカ



2002年にボルドーコンクール銀賞獲得。
しっかりした赤系の果実味と、バランスの良いタンニンが楽しめる、メルロー種主体のミディアムタイプのワインです。

フランス / AOCボルドー
2,600yen

② モーリスミシェル ブルゴーニュ・ピノノワール



赤系果実のアロマがたっぷりのフルーティーな赤ワイン
丸味を帯びた非常に心地よい味わいで口当たりが良いワインです。
女性におすすめ。

フランス / AOCブルゴーニュ
2,500yen

③ ドメーヌ・ヴィルジニー テュニュバン



ワインスペクテイター
87〜90ポイントの高得点ワイン
平均樹齢40年の古木から取れるブドウを使い、豊かな果実味に円やかなタンニンと心地よい酸味のバランスが取れている傑作ワインです。

フランス/ AOCボルドー
2,900yen

white

④ クレスマンモノボール・ブラン



クレスマンブランドのフラッグショップ的な白ワインです。
100％ボルドー産のソーヴィニヨンブランを使用しており、美しい黄緑色でシトラスの香りとすっきりした辛口ワインです。

フランス / AOCボルドー
2,600yen

⑤ ドップ・エ・イリオン リースリング



フランス　ＡＯＣアルザスのブドウ品種リースリングです。レモン等の柑橘系フレッシュ＆フルーティーなアロマと、しっかりとした酸味としっとり感のある口当たりが特徴。

フランス / AOCアルザス
2,500yen

⑥ モーリスミシェル ブルゴーニュ・シャルドネ



リッチでフローラルなアロマにヘーゼルナッツやハチミツの風味が感じられる偉大なシャルドネの風味を醸し出すワインです。

フランス / AOCブルゴーニュ
2,500yen

（赤）サルバライ キャンティ　コヴァーリ DOCG
（白）カンパニョーラ シャルドネ ヴェネト

グラス　300yen
デキャンタ　1,000yen
ボトル　1,800yen

（赤）長良ワイン
ワインをソーダで割ったカクテル

デキャンタ　850yen
ワインスプリッツァ　400yen

ALOMO WINE.

red

A. カベルネ　ソーヴィニヨン



完熟したプラムやベリー系の香りと
タバコの葉の香り。
口に含むと程よいストラクチャーが感じられ、
タンニンも豊富にあり、
繊細ながら複雑さを持つキャラクター。

1,800yen

C. カベルネ　ソーヴィニヨン



しっかりと完熟した果実味、プラムやスパイスを感じさせる香り。口に含むと繊細さとフルーティさが感じられ、豊富なタンニンは甘みを持ち合わせている。

◎相性の良いメニュー◎
ラムソテー、チキンソテー野菜ソース、
ビーフシチュー、ビーフ料理

2,500yen

D. メルロー



赤い果実のアロマと若干のスパイス香。
フレッシュで良質な酸味とスムースなタンニンが素質を感じさせる。

◎相性の良いメニュー◎
ハンバーグステーキ、仔牛のチーズ焼き、
ビーフ料理

2,500yen

E. カルメネール



フレンチオーク・アメリカンオークで
6-8ヶ月の樽熟成。
黒い果実のアロマにチョコの風味も。
滑らかなタンニンでバランスの取れた赤。

◎相性の良いメニュー◎
ビーフステーキ、タンシチュー、
ポークチャップ、ビーフ料理

2,500yen

white

B. シャルドネ



完熟新鮮な柑橘系のアロマとトロピカルフルーツ香の調和が感じられる。
フレッシュでよいストラクチャーを持ち、はっきりとしたぶどうの個性が現れる。
しっかりと続く余韻も楽しめる。

1,800yen

F. シャルドネ



グレープフルーツやオレンジの柑橘香。
果実味あふれる酸味が心地よく、
最後に官能的な甘さへと続きます。

◎相性の良いメニュー◎
黒板のオードブル、グラタン、
クリーム煮、チキンチーズ風味焼き

2,500yen

G. ソーヴィニオンブラン



グレープフルーツやオレンジのような柑橘類の香りがあり、パッションフルーツの香りも感じられる。新鮮な風味があり、良い質感も持ち合わせている。トロピカルフレーバーと果実味溢れる酸味が心地よい。

◎相性の良いメニュー◎
黒板のオードブル、エビフライ、
サーモンフライ、魚のオーブン焼き
ビーフ料理

2,500yen