



グラスワインメニュー

Les vins au verre



ドラピエ・カルト・ドール ブリュット ¥900-

ブドウ本来の果実味にスパイシーなアクセント。
様々な料理にあわせやすさまに「料理に寄り添える」シャンパン。

シャンパーニュ
Champagne

品種：ピノ・ノワール etc

サンヴェラン “アン・シャントネイ” 2013
/ドメーヌ・ミッシェル・ドウロルム



フレッシュでフルーティー。
日本には年間600本しか入らない貴重なワイン

¥700-

品種：シャルドネ 100%

ブルゴーニュ
Bourgogne



シャトー・デュ・コワン ミュスカデ
¥500-

弾けるような清々しさと明るい味わい。
魚介類との相性は抜群！

Loire ロワール

品種：ミュスカデ 100%

コート・ド・ブルイイ 2013/ドメーヌ・ラニョー
¥700-



65年樹齢以上の古木から採れたブドウを使用
滑らかな舌触り、しっかりとした旨みとタンニンが特徴。

品種：ガメイ 100%



シャトー・ヴィニョル アントル・ドウ・メールブラン ¥600-

すがすがしいレモン、青りんご系の香り。
苦味は少なく、やや丸みがあり、バランスの良い白ワイン。
前菜、シーフードと一緒にどうぞ。

品種：ソーヴィニヨン・ブラン etc

ボルドー
Bordeaux

フोजェールレ・ザマンディエ ルージュ
/シャトー・ド・ラ・リクイエール
¥600-



赤い果実、杏やプラムを少し煮詰めた様な香りを併せもった
フルーツ感たっぷりのワイン

品種：カリニャン etc

ラングドック・ルーシヨン
Languedoc Roussillon

◆ グラスワイン 3種のみ比べセット ¥1500-
(上記アイテムよりお選びください)

* のみ比べの為、3種同時に提供いたします。

シャトー・コワント カベルネ・ソーヴィニヨン
¥500-



程よい渋みと上質な酸味が特徴。
牛ロース肉のグリルとの相性は抜群。

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 100%

* 価格は全て税込のお値段です。
* 写真(画像)はイメージです。