

## Sparkling wine

嘉 -yoshi- Sparkling Chardonnay NV	高島ワイナリー [山形 高島] シャルドネ 高島町産の完熟したシャルドネを厳選。豊かな酸味の中に葡萄の旨味が溶け込んだ、バランスのとれたスパークリング。	¥4,500
安心院 Chardonnay Extra Brut 2014	安心院葡萄酒工房 [大分 安心院] シャルドネ 霧深く寒暖の差が激しい安心院盆地で育ったシャルドネ100%。力強く洗練された味わいはシャンパーニュにも引けを取らない。	¥7,500
重畳 CHOUJOU	大和葡萄 [山梨 勝沼] 甲州 甲州葡萄を樽熟成。ほのかなオークの香りと酸味のバランスの良いスパークリングワイン。〈330ml〉	¥3,000

## Rose wine

東京高尾ロゼ 2016	東京ワイナリー [東京 日野、清瀬] 高尾 「東京産の葡萄品種」から「東京初のワイナリー」で造ったロゼ。優しさと力強さが同居する、後をひく味わい。	¥8,000
JAPAN SELECT Kyoho Pione 巨峰&ピオーネ	シャトー ジュン [山梨 勝沼] 巨峰、ピオーネ 巨峰とピオーネを使用した、ドライでしっかりとした味わいのロゼワイン。	¥4,600

## White wine

甲州樽熟成 2015	シャトー ジュン [山梨 勝沼] 甲州 少量限定樽熟成。樽熟成の深み、バニラ香。ふくよかな味わい。	¥7,000
天然葡萄酒 NAGARA 白 辛口 2016	長良天然ワイン醸造 [岐阜 長良] デラウェア 有機栽培、天保年間建造の蔵に生息する天然酵母を使用、酸化防止剤無添加。長良川の畔で造られるザ・ナチュラル・ワイン。	¥4,200
TOMOÉ Chardonnay Reserve 2015	三次ワイナリー [広島 三次] シャルドネ 広島北部霧の盆地で造られる濃密なシャルドネ。蜂蜜のようなトロリとした果実味が広がります。LIUMA gyoza と相性抜群!	¥5,800
安心院 Sauvignon Blanc 2016	安心院葡萄酒工房 [大分 安心院] ソーヴィニオン・ブラン 安心院産ソーヴィニオン100%。トロピカルフルーツの甘い香りとフレッシュな酸味のバランスが取れた白。	¥5,200
安心院 ALBARIÑO 2015	安心院葡萄酒工房 [大分 安心院] アルバリーニョ 豊かな酸味とアプリコットやピーチの香り。海の幸(海鮮料理)と相性良し。	¥7,500
Sauvignon Blanc 2016	WOODY FARM&WINERY [山形 上山] ソーヴィニオン・ブラン 蔵王山麓で有機減農法で安心・安全な原料ブドウの生産から行うドメヌワイン。さわやかな酸味とキレのある味わい。	¥6,500
De La SouL 2015	ヒトミワイナリー [滋賀 東近江] デラウェア 山形県産のデラウェアを使用。甘みだけではなく、酸味とのバランスが心地良い。「清澄」「ろ過」「除酸」を行っていない。	¥5,500
Semillon 2016	シャトー ジュン [山梨 勝沼] セミヨン フレンチオークによる樽熟成。酸のしっかりした辛口白ワイン。	¥7,000
Chardonnay 2016	シャトー ジュン [山梨 勝沼] シャルドネ ブルゴーニュを彷彿とさせるクオリティの、力強くエレガントなシャルドネ。	¥8,400
高島バリック シャルドネ 樽熟成 2015	高島ワイナリー [山形 高島] シャルドネ しっかりとした酸に熟したリンゴを思わせる果実味。バニラ、ナッツなどの香り。	¥7,500
農民ドライ 2017	ココ・ファーム・ワイナリー [栃木 足利] ミュラー・トゥルガウ、シャルドネ、ソーヴィニオンブラン、パカス、ケルナー フレッシュで爽やかな辛口白ワイン。青リンゴやグレープフルーツを思わせる香り。魚介料理と相性良し。	¥5,500
風のエチュード 2016	ココ・ファーム・ワイナリー [栃木 足利] シャルドネ、タナ、プティ・マンサン 日本各地から厳選されたブドウで作られ、リンゴやグレープフルーツなどのフルーツの香りと華やかさを併せ持つバランスの良いワイン。	¥8,000
Delaware	熊本ワインファーム [熊本] デラウェア 心地良い酸味と少しとろみのある飲み口が優しいワイン。エチケットは肥後六花のひとつ「肥後白椿」。	¥4,500
菊鹿シャルドネ樽熟成 2016	熊本ワインファーム [熊本] シャルドネ 独自の栽培方法、フレンチオークで1年間ゆっくり熟成。アプリコットや白桃に加え、樽由来のバニラ香も感じられる。しっかりとした辛口ワイン。	¥11,000

## White wine half bottle

アルガブランカ クラレーザ	勝沼醸造 [山梨] 甲州 日本固有種「甲州」をシュルリー醸造法で醸し上げた辛口白ワイン。	¥3,500
農民ドライ ハーフ 2017	ココ・ファーム・ワイナリー [栃木 足利] ミュラー・トゥルガウ、シャルドネ、ソーヴィニオンブラン、パカス、ケルナー フレッシュで爽やかな辛口白ワイン。青リンゴやグレープフルーツを思わせる香り。魚介料理と相性良し。	¥3,000

\*表示価格は税込です