



# White Wine selection



南アフリカ/オリファンツリバー

## ムーンライト・オーガニクス シュナンブラン・ ソーヴィニヨンブラン

オランダのSKAL(国際オーガニック認定団体)によりオーガニックの認定を受けています。  
ライムやグレープフルーツなどの柑橘系の香りと爽やかな酸味。  
フルーティーで、飲み飽きしないスッキリとした味わい。

シュナンブラン66%、ソーヴィニヨンブラン34%

¥ 3,100-



フランス/ラングドック

## ジャン・バルモン ソーヴィニヨン・ブラン

ハーブやミネラルのさわやかなアロマに、モモのコンポート、  
カリンのシロップ煮などの甘い果実のニュアンスも感じられます。  
ソーヴィニヨン・ブラン品種特有のハーブ系の、心躍るような香りが印象的です。

ソーヴィニヨン・ブラン100%

¥ 3,400-



フランス/ラングドック

## イル・ラ・フォルジュ シャルドネ

きれいな麦わら色で、白い花、洋ナシや花の蜜、はちみつなどの香りがします。  
グレープフルーツのさわやかさ、パイナップルやアプリコット、黄桃などフルーツの果実味がとても豊か。  
芳香豊かで余韻に果実味がやさしく残る、しっかりとしたボディで豊かな果実味のワインです。

シャルドネ100%

¥ 3,800-



フランス/アルザス

## ドメーヌ・マルク・テンペ ピノ・グリ ツェレンベルグ

ビオディナミ生産者マルク・テンペのピノグリがついに日本上陸。  
麦などの香ばしい香り、ライムのような青い香りも覗きつつ、徐々にスモークの香りに変化。  
とろけるような柔らかさが心地よく続く味わいと身体に染み渡る余韻。

ピノ・グリ100%

¥ 5,200-



フランス/ロワール

## ドメーヌ・ファシェ サンセール レ・シャセーニュ

香りはやや控えめですが、熟れた果実と硬質なミネラル感の香りが感じられます。  
滑らかな口当たりですが、その後新鮮で旨みが口中に溢れ、最後は力強い余韻が残ります。

ソーヴィニヨン・ブラン100%

¥ 5,800-



フランス/ボルドー

## エール ダルジャン

フランス語で「銀の翼」を意味するエール・ダルジャン。ムートンの畑から造られる白ワイン。  
エレガントさとフィネスを持ち合わせた素晴らしいワインです。

セミヨン48%、ソーヴィニヨンブラン38%、  
ミュスカデル14%

¥ 14,000-

# Sparklingwine selection



イタリア/エミリアロマーニャ

## メディチ・エルメーテ クエルチオーリ レヅジャーノ ランブルスコ ドルチェ

干しイチジクやイチゴの豊かな香りをもつ、やや甘口のランブルスコ。  
口に含むとイチゴの風味がいっぱいに広がり、  
程よい酸味と天然果実の甘みのバランスが取れた弱発泡性ワインです。

ランブルスコ・サラミーノ、ランブルスコ・マラーニ

¥ 3,100-

女性に大人気!!  
赤スパークリング  
(甘口)



スペイン/ペネデス

## デ・プロ ブリュット

シトラスにブリオッシュ、洋なし、アーモンドの香りが複雑に調和します。  
品質の高さに加え、コストパフォーマンスの高さを備え、  
クオリティや伝統的である味わいも合わさって、イタリアで広く親しまれています。

シャルロ50%、マカベオ30%、パレリャーダ20%

¥ 3,800-



ニュージーランド/マールボロ

## クラウディ・ベイ ペロリュス

マールボロ産ピノ・ノワールとシャルドネのブレンド。澱と共に4年間の熟成を経ており、  
ビスケットのようなオートリーゼ(酵母の自己分解)による印象的な旨みがあります。  
広がりのあるフルボディタイプで、クリーミーなムース(泡立ち)と  
贅沢に凝縮した果実風味に溢れています。

シャルドネ、ピノ・ノワール

¥ 5,500-

