

グラスワイン ハッピーアワー

17:00-19:00迄のオーダーは、all ¥200引きです。

※ラストオーダーの際はお一人様1杯までとさせていただきます。

グラスワイン Wines by the glass ※ワインリスト別紙にて Wine list available

《シャンパーニュ Champagne》



【世界一のシャンパン × 創作串揚】

フランスで権威のあるワイン専門誌『ラルヴュー・デュ・ヴァン・ド・フランス』で2ツ星★★は5000社以上ある中で僅か11社とトップクラスです。

ビルカールサルモン ブリュット レゼルヴ

BILLECART SALMON BRUT RESERVE

Vin特別価格 ¥1,200

繊細かつ豊潤で、気泡が心地よい口当たり。
いつまでも続くような優美な余韻も楽しめます。

《スパークリング Sparkling》

- ランブルスコ 赤 ¥700
LAMBRUSCO CAVICCIOLI
産地:イタリア
フレッシュなベリー香る微発砲の赤。やや甘口
- モスカート ¥800
MOSCATO D'ASTI VILLA JOLANDA
産地:イタリア
北イタリアの爽やかな微発砲性ワイン。やや甘口
- バルディビエソ ブリュット ¥700
VALDIVIESO BRUT
産地:チリ
爽やかな柑橘系の風味と豊潤な味わい。辛口

《白ワイン White Wines》

- ピノ グリ ¥700
PINOT GRIS F-LURTON
産地:アルゼンチン
薄い灰色がかかったブドウでフレッシュで素直な味わい。
- ヴィオニエ ¥850
VIOGNIER McMANIS
産地:カリフォルニア
桃、梨、アブリコットなどのアロマティックなブドウ。ミネラリーでリッチな口当たり。
- ソーヴィニヨンブラン ¥900
SAUVIGNON BLANC HOME CREEK
産地:ニュージーランド
柑橘系やハーブ香りが特徴のブドウ。スッキリとした酸味。
- トレブビアーノ ¥900
TREBBIANO D'ABRUZZO VALORI
産地:イタリア
イタリアを代表する品種でフレッシュでミネラリー。
- リースリング ¥1,200
RIESLING EGON MULLER CHATEAU BELA
産地:スロベキア
芳香性が高く白い花系やハチミツなどの華やかな香りが特徴。
- シャルドネ ¥1,300
CHARDONNAY MONTAGNY LES CHANIOTS CAVE DE BUXY
産地:ブルゴーニュ
白ブドウの代表格で作り手の個性が最もワインに出やすいブドウ。

《赤ワイン Red Wines》

- ピノ ノワール ¥700
PINOT NOIR TYRRELL'S OLD WINERY
産地:オーストラリア
赤いベリー系の妖艶な香りと余韻につながる酸味が特徴。あのロマネ・コンティもピノノワールです。
- ジンファンデル ¥850
ZINFANDEL McMANIS
産地:カリフォルニア
カリフォルニア独自のブドウで、ソフトなタンニンを持ち、赤系果実と甘いスパイスの香りが特徴。
- ネロ ダヴォラ ¥900
NERO D'AVOLA TENUTA IBIDINI
産地:イタリア
イタリアのシチリア島の代表的なブドウです。優しい果実味で酸味とのバランスがとても良いです。
- シラー ¥1,000
SYRAH JALON SI O SY
産地:スペイン
個性の強いブドウです。凝縮したベリーとブラックペッパーの香りでジューシーな味わい。
- メルロー ¥1,300
MERLOT DECOY
産地:カリフォルニア
カベルネソーヴィニヨンと比べると柔らかな酸味と滑らかなタンニンが特徴。
- カベルネソーヴィニヨン ¥1,500
CABERNET SAUVIGNON CHATEAU LES ORMES SORBET
産地:ポルドー
酸味とタンニンが最も強く長期熟成むきで飲みごたえ十分。

《食後酒 After dinner》

- リモンチェット (Italy) ¥600
LIMONCELLO DI CAPRI
イタリア・カプリ島が起源でレモンの皮をたっぷり使った爽やかなレモンのリキュール。
- パッシート (Italy) ¥1,200
PASSITO PLANETA
収穫したブドウを陰干しして水分をとばしレーズンのような糖度の高い状態になったブドウを絞って作ったワイン。
- ペドロヒメネス (Spain) ¥900
LIMONCELLO DI CAPRI
ペドロ・ヒメネスは天日干しされた、同じ名前のぶどう品種から造られます。酸化熟成してもフレッシュな個性を残しつつ、香りの凝縮を与えます。
- バニユルス (France) ¥700
BANYULS M.CHAPOUTIER
発酵途中でアルコールを添加し、発酵を停止させ、甘味を残したワインです。チョコレートとの相性がとても良いです。
- グラッパ (Italy) ¥800
GRAPPA CELLINI
イタリア産の蒸留酒で、ブランデーの一種。ワインを蒸留して作る一般的なブランデーとは違い、ブドウの搾りかすを発酵させたアルコールを蒸留して作る。

※メニューは全て税別料金です。