

泡

『ビコーズ,』 アイム ブランド ブラン

繊細で優美、ドライかつフレッシュな味わい
レモン、アプリコット、ハーブ等の香りが
一気に楽しめるスパークリングワイン！

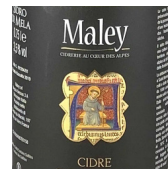


品種：シャルドネ
産地：フランス
合う料理：カルパッチョ **Bottle ¥5,800**

泡

マレイ シードル サン・ベルナル・アンセストラレ

林檎果汁で造られる、アルプス発祥の醸造酒
アルコール度数は低めで、
飲みやすさとフルーティーな味わい



品種：林檎・洋梨
産地：イタリア
合う料理：豚肉, チーズ,
魚介料理 **Bottle ¥6,500**

オレンジ
泡

マルヴァジア オレンジ スプマンテ ブリュット

フレッシュな果実とハーブや花の芳醇な香り
ほのかにスパイシーでエレガントな味わい



品種：マルヴァジア
産地：アブルツォ州
合う料理：パスタ, リゾット,
魚介料理 **Bottle ¥6,000**

オレンジ

ポデーリ ダル ネスポリ

爽やかでありながら、深みと複雑味のある味わい
程よい甘やかさ、繊細なタンニンが調和する一本



品種：トレッビアーノ・ピノ ビアッコ
ソーヴィニヨン ブラン
産地：エミリア ロマーニャ
合う料理：魚介料理, 肉料理 **Bottle ¥7,000**

白

オーガニック グリッコ ナターレ・ヴェルガ

品種：グリッコ
産地：シチリア
合う料理：魚介料理全般



トロピカルフルーツや
ハーブのようなフレッシュさ
爽やかな香りが余韻まで
長く続くドライな白ワイン

Bottle ¥5,500

白

チャペルヒル

品種：リースリング・ソーヴィニヨン
産地：ハンガリー
合う料理：魚介料理、貝類



レモンやピーチなどの果実感
口当たりは滑らかで瑞々しい
親しみやすい1本

Bottle ¥5,900

白

マードレッテラ ビアッコ カンティーナ・フィオレンティーノ

品種：シャルドネ・フィアーノ
産地：プーリア州
合う料理：冷菜～メインまでの魚介料理



パイナップルなどの果実香
非常にフレッシュな味
シャルドネのドライ感と、
フィアーノの旨みが絶妙！

Bottle ¥6,400

赤

"システィーナ" モンテプルチアーノ・ダブルツォ

品種：モンテプルチアーノ
産地：アブルツォ州
合う料理：ボロネーゼ, ラグーソース,
ステーキ



ダークチェリー等の
溢れるフローラルの香り
滑らかな果実感と、
ほのかなタンニンが心地よい

Bottle ¥5,900

赤

シックス・センス シラー マイケル デイヴィット

品種：シラー
産地：カルフォルニア
合う料理：生ハム, グリル料理, 肉料理



ローストしたような甘い香り
ぎゅっと詰まった
ベリー系フルーツの濃厚さと
パワフルな味わい

Bottle ¥7,700



ぶどうのマーク
…ナチュラルワイン

すべて税込価格表記
17時以降ご来店のお客様には、
チャージ料金330円頂戴しております。

Wine

Stays

1

泡

『ビコース、』 アイム ブランド ブラン

繊細で優美、ドライかつフレッシュな味わい
レモン、アプリコット、ハーブ等の香りが
一気に楽しめるスパークリングワイン！



品種：シャルドネ
産地：フランス
合う料理：カルパッチョ

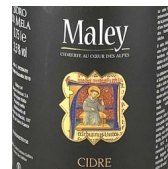
Glass ¥990

2

泡

マレイ シードル サン・ベルナル・アンセストラレ

林檎果汁で造られる、アルプス発祥の醸造酒
アルコール度数は低めで、
飲みやすさとフルーティーな味わい



品種：林檎・洋梨
産地：イタリア
合う料理：豚肉、チーズ、
魚介料理

Glass ¥1,100

1

オレンジ
泡

マルヴァジア オレンジ スプマンテ ブリュット

フレッシュな果実とハーブや花の芳醇な香り
ほのかにスパイシーでエレガントな味わい



品種：マルヴァジア
産地：アブルツォ州
合う料理：パスタ、リゾット、
魚介料理

Glass ¥1,100

2

オレンジ

ポデーリ ダル ネスポリ

爽やかでありながら、深みと複雑味のある味わい
程よい甘やかさ、繊細なタンニンが調和する一本



品種：トレッビアーノ・ピノ ビアッコ
ソーヴィニヨン ブラン
産地：エミリア ロマーニャ
合う料理：魚介料理、肉料理

Glass ¥1,200

1

白

オーガニック グリッコ ナターレ・ヴェルガ

品種：グリッコ
産地：シチリア
合う料理：魚介料理全般



トロピカルフルーツや
ハーブのようなフレッシュさ
爽やかな香りが余韻まで
長く続くドライな白ワイン

Glass ¥950

2

白

チャペルヒル

品種：リースリング・ソーヴィニヨン
産地：ハンガリー
合う料理：魚介料理、貝類



レモンやピーチなどの果実感
口当たりは滑らかで瑞々しい
親しみやすい1本

Glass ¥1,100

3

白

マードレッテラ ビアッコ カンティーナ・フィオレンティーノ

品種：シャルドネ・フィアーノ
産地：プーリア州
合う料理：冷菜～メインまでの魚介料理



パイナップルなどの果実香
非常にフレッシュな味
シャルドネのドライ感と、
フィアーノの旨みが絶妙！

Glass ¥1,200

1

赤

ババル プリミティーボ

品種：プリミティーボ
産地：アブルツォ州
合う料理：トマトソース、チーズ、肉料理



プラムやチェリーのような
口当たりは暖かみを感じる
適度なタンニンがあり、濃厚

Glass ¥880

2

赤

“システィーナ” モンテプルチアーノ・ダブルツォ

品種：モンテプルチアーノ
産地：アブルツォ州
合う料理：ポロネーゼ、ラグーソース、
ステーキ



ダークチェリー等の
溢れるフローラルの香り
滑らかな果実感と、
ほのかなタンニンが心地よい

Glass ¥1,050

3

赤

シックス・センス シラー マイケル デイヴィット

品種：シラー
産地：カルフォルニア
合う料理：生ハム、グリル料理、肉料理



ローストしたような甘い香り
ぎゅっと詰まった
ベリー系フルーツの濃厚さと
パワフルな味わい

Glass ¥1,250

Bottle Wine

泡 フェッラーリ ブリュット



品種：シャルドネ
産地：トレンティーノ・アルト・アディジェ
合う料理：前菜系、軽めのパスタ料理

熟したりんご、野の花の濃い香り、ほのかにイーストを感じさせるフレーバー。
シャルドネのフレッシュで心地よい果実の余韻が長く続くバランスの良さも魅力的なスパマンテ

Bottle ¥10,000

オレンジ 本日の“押し” オレンジワイン

本日のおすすめのオレンジワインをご用意しております。
お気軽にスタッフまでお声がけくださいませ♪

Bottle ¥6,000~

白 サンタ・ルチア アルバララ

品種：アルバーナ
産地：エミリア ロマーニャ州
合う料理：サラダ、魚介料理、肉料理



熟したフルーツの香り
果実感のある味わいは、
酸味が生き生きしており
バランスがよい辛口ワイン

Bottle ¥6,000

白 ソアーヴェ・クラシッコ ジーニ

品種：ガルガーネガ
産地：ヴェネト州
合う料理：カルパッチョ、魚介のメイン



リンゴやレモンなどの香り
良く熟した柑橘に
蜂蜜を少し垂らしたような
果実味溢れる一本

Bottle ¥7,000

白 プラネタ アラストロ

品種：グレカニコ・フィアーノ
産地：シチリア
合う料理：きのこ、ポロネーゼ、魚介料理



程よい酸味と
とてもやわらかな味わいの
エレガントな白ワイン
グレカニコ特有の
バランスが◎

Bottle ¥8,800

赤 ネロ・ダーヴォラ バリオ ディ ピアネット

品種：ネロ ダーヴォラ
産地：シチリア
合う料理：煮込みなどの濃厚な肉料理



カシスや黒胡椒の香り
酸味とミネラル感、
後味に果実と心地よい渋みの
バランスが秀逸

Bottle ¥6,400

赤 サンタンティモ・ロッソ レッチャイア

品種：サンジョヴェーゼ・メルロー
カベルネ ソーヴィニヨン
産地：トスカーナ州
合う料理：肉料理、チーズ



ベリー系の果実感がたっぷり！
濃厚で柔らかな味わいと
3種類の品種をブレンドした
贅沢かつ魅力的な赤ワイン

Bottle ¥6,900

赤 ロゴノーヴォ

品種：メルロー・サンジョヴェーゼ
シラー・サグランティーノ
プティヴェルド
産地：トスカーナ州
合う料理：肉料理全般



濃厚な果実感とスパイシーさ
甘く熟したタンニンと
しっかりとした樽感もある、
パワフルながら繊細さも
楽しめる一本！

Bottle ¥8,800

