

Wine menu

白ワイン

◆杯中至楽 (山梨/勝沼醸造)

|| 合う料理: 牛肉のステーキや鶏肉を使った料理などに。

750ml ¥4,500 (¥5,445)

◆井筒ワインNACシャルドネ

|| 合う料理: 川魚やサーモンのマリネ、軽いソースの魚料理に。

750ml ¥4,500 (¥5,445)

◆ヴァンドゥフランス・シャルドネ (仏/ラングドック)

|| 合う料理: クリスピーな軽い前菜から白身魚のお料理に合います。

750ml ¥4,500 (¥5,445)

◆デラウエア (山梨/フジッコワイナリー)

|| 合う料理: ハムやパテ、オイルベースソースの魚料理などに(甘口)。

750ml ¥4,500 (¥5,445)

◆玉諸甲州きいろ香 (山梨/メルシャン)

|| 合う料理: 新鮮な魚介のマリネやクリーム系ソースの魚料理などに。

750ml ¥5,800 (¥7,018)

◆アダージョ上ノ山甲州 (山梨/D茅ヶ岳)

|| 合う料理: 前菜から、柑橘やバター系ソースの魚料理に、軽めの肉料理に。

750ml ¥5,800 (¥7,018)

◆プイ・フュメ (仏/ロワール)

|| 合う料理: 魚介類や新鮮な野菜を使った料理との相性が楽しめます。

750ml ¥5,800 (¥7,018)

★光甲州 (山梨/ルミエール)

|| 合う料理: 豚肉、鶏肉、牛肉などの肉料理全般に。

750ml ¥6,612 (¥8,000)

★シャブリ (仏/ブルゴーニュ)

|| 合う料理: 鮭や白身魚のバター系ソース、白身魚と果実の料理などに。

750ml ¥6,612 (¥8,000)

◆イセハラ (山梨/勝沼醸造)

|| 合う料理: 魚介や甲殻類の濃厚な料理屋、軽いソースの肉料理に。

750ml ¥12,000 (¥14,520)

◆ロッシ バス シャルドネ (伊・ピエモンテ)

|| 合う料理: 魚介や甲殻類の濃厚な料理屋、軽いソースの肉料理に。

750ml ¥18,000 (¥21,780)

◆エール ダルジャン (仏・ポルドー)

|| 合う料理: 魚介や甲殻類の濃厚な料理屋、軽いソースの肉料理に。

750ml ¥20,000 (¥24,200)

赤ワイン

◆杯中至楽 (山梨/勝沼醸造)

|| 合う料理: 牛肉のステーキや豚肉の料理に。

750ml ¥4,500 (¥5,445)

◆井筒ワインNACメルロー

|| 合う料理: 甘めのソースを使用した肉料理などに。

750ml ¥4,500 (¥5,445)

◆コート・デュ・ローヌ (仏)

|| 合う料理: 肉料理全般(牛・鶏・豚等)野菜やきのこを使った料理、魚介類(カツオ、マグロ等)チーズ、ナッツ類、におすすめです。

750ml ¥4,500 (¥5,445)

◆シャトー・オー・ムノー (仏)

|| 合う料理: 脂少なめの肉料理全般におすすめです。

750ml ¥5,800 (¥7,018)

◆キャンティ・クラシコ (伊)

|| 合う料理: 地鶏、牛肉のロティなどの肉料理におすすめです。

750ml ¥5,800 (¥7,018)

★アダージョ (山梨/D茅ヶ岳)

|| 合う料理: 和牛フィレのステーキや豚肉のローストなどに。

750ml ¥7,026 (¥8,500)

◆マルス三の蔵 (山梨/シャトーマルス)

|| 合う料理: 和牛肉のステーキや仔羊肉のローストなどに。

750ml ¥7,500 (¥9,075)

★バローロ (伊)

|| 合う料理: チキンのグリル、牛肉やジビエのローストなどに。

750ml ¥7,026 (¥8,500)

◆アルカサール (山梨/勝沼醸造)

|| 合う料理: 鴨やジビエ、赤身肉の料理全般に合います。

750ml ¥11,000 (¥13,310)

◆サッシカイヤ (伊・トスカーナ)

|| 合う料理: 牛や、鹿、鴨などのしっかりとした赤身肉のお料理におすすめです。

750ml ¥35,000 (¥42,350)

シャンパーニュ

◆ジャン・ヴェッセル・ウイユ・ド・ペルドリ

作り手はフランス地区のBouzyに本拠を構えるRMです。(レコルタン・マニュピュラン)ピノワール100%で作られるブランドノワールです。ほんのり、淡いピンクがかかった可憐なロゼ色の辛口シャンパン。

|| 合う料理: シャンパーニュ特にジャンベッセルは、前菜からデザートまで1本で通せます

750ml ¥8,100 (¥9,801)

★=シニアソムリエおすすめ

()内は消費税・サービス料を含む料金です。