

ROUGE

FRANCE

Loire

Jean Maurice Raffault Chinon Rouge

ジャン・モーリスラフォール シノン
ルージュ

品種：カベルネ・フラン
6,800円

綺麗な果実味と軽い口当たり
程よい酸で赤身肉とぜひ一緒に



Côtes du Rhône

E.Guigal Gigondas

Eギガル ジゴンダス

品種：グルナッシュ/シラー
9,200円

プラムや天草などの芳醇でパワフルなア
ロマが特徴
リッチでフルボディな味わい



ITALY

Toscana

Chianti Classico

キャンティ・クラシコ
品種：サンジョベーゼ

12,800円

果実味とタンニンのバランスが良く、旨
味の余韻を楽しめる。ブルゴーニュ好き
にも飲んで頂ける一本です！



AMERICA

California

T.N.T Estate Grown Lodi

TNTエステート・グロウン・ロダイ
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

4,800円

サラッと果実味とジャミー
タレものとの相性バッチリ！



AUSTRALIA

Western Australia

Woodlands Watson Family Wines

ウッドランズワトソン・ファミリーウ
インズ

品種：シラーズ
6,200円

程よい果実味とスパイスの融合
実はキムチにも◎



Cahors

Chateau Famaey L' Impression 2022

シャトー・ファマエイ・インプレッ
ション

品種：マルベック
6,800円

「黒ワイン」と呼ばれるマルベック
カシスやブルーのような黒果実の甘い
香りとジューシーさが特徴



Bordeaux

Chateau Clarisse

シャトー・クラリス

品種：メルロー/カベルネ・フラン
11,800円

メルローとカベフラが完璧に調和
丸みを帯びた果実香にスパイシーさが
広がる



NEW ZEALAND

Waipara Valley

Sherwood Stratum Pinot Noir

シャーウッドストラタム ピノ・ノ
ワール

品種：ピノ・ノワール
6,800円

柔らかなタンニンと酸はピノの特徴
フィレや塩ものとも相性◎



California

BREAD&BUTTER

ブレッドアンドバター

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン
9,200円

赤系果実と樽の香り
赤身のお肉とのペアリング◎



BLANC

FRANCE



Languedoc

DOMAINE DE GOURGAUD

ドメーヌ・ド・グールガゾー

品種：シャルドネ

4,800円

南国フルーツのような香りと、柑橘系の酸、やわらかな果実味が特徴の飲み心地の良いシャルドネ



Bourgogne

2023 Macon Clos de la Maison

マコン クロ・ド・ラ・メゾン

品種：シャルドネ

11,800円

口に含むと蜂蜜のニュアンスと柑橘系の香り。たっぷりと凝縮度を持ちつつ、全体のバランスが取れていて上品でリッチな味わい。

AMERICA



California

BREAD&BUTTER

ブレッドアンドバター

品種：シャルドネ

9,200円

バニラビーンズやアーモンドの風味。柔らかなミネラル感としっかりとした樽香が特徴



GERMANY

Moselle

Dr.Loosen Riesling Trocken

ドクターローゼン トロッケン

品種：リースリング

6,800円

レモンやライムを思わせる豊かな酸と果実味のバランスが◎

NEW ZEALAND



Gladstone

GLADSTONE URLAR

グラッドストーン アーラー

品種：ソーヴィニオン・ブラン

7,800円

ソーヴィニオンブラン特有の香りはもちろん、ハーブやアーモンドのニュアンスも感じられる一本です



ARGENTINE

Mendoza

Bodegas Esmeralda TILIA

ボデガス・エメラルダ ティリア

品種：シャルドネ

5,800円

熟したトロピカルフルーツ、ほのかな柑橘系果実や花を思わせる香り。いきいきとした酸とフルーティーさが特徴

JAPAN



甲州市

勝沼醸造 アルガブランカ

品種：甲州

5,200円

ワインと澱をゆっくり接触させるシュールリー醸造法を用いている。旨味が凝縮されており、どんな食事にも合うすっきり辛口ワインです