

SUMMER WINE FAIR

お食事と一緒に、冷えたボトルワインはいかがですか

スパークリング



”ラルス” スプマンテ ブリュット

ボトル ¥3,000

〈イタリア・エミリアローマニャ州/辛口〉
フレッシュで華やかな味わい。ブリュットは
すっきりとした味わいの辛口タイプ。



”プリマ・キュヴェ” フランチャコルタ

ボトル ¥7,500

〈イタリア・ロンバルディア州/辛口〉
通常の法定熟成年数18ヶ月に対し、約24ヶ月の長期
熟成。華やかな香りと深みのある味わい。

白ワイン



ローマ・ビアンコ

ボトル ¥3,000

〈ラツィオ州/ミディアムボディ&辛口〉
永遠の都・ローマの名を冠したワイン。
フルーツや花のような繊細な香りに滑らかな口当たり
、心地よいアロマを感じられるバランスのとれた
味わい。



ヴェルメンティーノ

ボトル ¥3,500

〈サルデーニャ/ライトボディ&辛口〉
サルデーニャ島特有のブドウ品種、ヴェルメンテ
ィーノならではの白い花の香りと軽やかでみずみず
しく爽やかな風味。



プレーニオ

ボトル ¥5,500

〈イタリア・マルケ州/フルボディ&辛口〉
熟したフルーツやバニラの複雑な香りにリンゴやアー
モンドを思わせる長い余韻が印象的。プレーニオとは
ラテン語の”完全”に由来し、このワインの複雑さ華や
かを表しています。



キュヴェ”風”シャルドネ

ボトル ¥4,500

〈フランス・ラングドック/フルボディ&辛口〉
自然栽培になくてはならない気候因子「風」に敬意を
表した日本限定キュヴェ。青リンゴやセージのニュア
ンスの香りとリッチな味わいが特徴。

赤ワイン



”リリウム” ロッソ・ディ・トスカーナ

ボトル ¥2,500

〈イタリア・トスカーナ/ミディアムボディ&辛口〉
ブドウを一部陰干しし、発酵したワインに加えゆっ
くりと再発酵させる伝統的な手法で造られたワイン。
なめらかでフルーティ、バランスのとれた味わい。



”コリバンテ” サレント

ボトル ¥4,000

〈イタリア・プリアー州/フルボディ&辛口〉
紫がかった濃く深いビーレッド色。チェリーやラ
ズベリーなどの果実の香り。フレッシュ感と複雑な
味わいを併せ持つ、エレガントで個性的なワイン。



キュヴェ”風”ルージュ

ボトル ¥4,500

〈フランス・ラングドック/ミディアムボディ&辛口〉
自然栽培になくてはならない気候因子「風」に敬意を
表した日本限定キュヴェ。ピノ・ノワールとグレナッ
シュのブレンドでチャーミングな果実味。



【ボトルご注文のお客様】

飲みきれない場合は、お持ち帰り可能です。
スタッフまでお声掛けくださいませ。

表示価格はすべて税込みとなっております