



CHAMPAGNE & SPARKLING LIST

小売価格 + 2,000円

※価格表示はすべて税別です。

ボトルワインは小売価格 + 2,000円の開栓料でお飲みいただけます。

Opening fee is 2,000 yen price of one bottle wine.

日本では、多くのレストランが基準となる”原価率”を定め、仕入れ値から逆算して価格付を行っています。例えば原価率が30%なら、3,000円で仕入れたワインは9000円に、1万円で仕入れたワインは3万円で、お客さまにご提供するということです。

このような値付けの仕方は、日本以外の国ではあまり見かけないやり方です。イタリアをはじめヨーロッパ諸国では、小売店で買う場合とレストランで飲む場合で価格にそれほど差がありません。

当店でも、もっとお客様にワインを愉しんでもらうため、ボトル1本につき、小売価格に一律2,000円を上乗せしたものをレストラン価格とすることにしました。普段、手の届きにくい、ワンランク上のワインも是非、お愉しみくださいませ。

Enjoy love wine ♡

Cuvee de Reserve Brut NV / Piollet Pere & Fils

キュヴェ・ド・レゼルヴ ブリュット / ピオロ ペール・エ・フィス



CHAMPAGNE



A.O.C. Champagne
< Champagne / France >

希望小売価格 ¥4,980

シャンパーニュ地方、コート・デ・バール地区でブドウ栽培から醸造までを一貫して行う小規模生産者 (RM)です。リュット・レゾネと呼ばれる減農薬農法を行い、現在はバイオダイナミの勉強を進めています。

ピノ・ノワール50%、シャルドネ40%、ピノ・ムニエ10%、クリーミーな泡とナッツや洋梨、花の蜜などのニュアンス。コクのある辛口シャンパーニュです。

Extra Brut Premiere Cuvee / Bruno Paillard

ブリュット プルミエール・キュヴェ / ブルーノ・パイヤール



CHAMPAGNE



A.O.C. Champagne
< Champagne / France >

希望小売価格 ¥6,500

世界の400軒以上のミシュラン星付きレストランで愛飲されています。快活で輪郭のしっかりとしたアロマが溢れ、繊細で複雑な幾層にもなる果実が広がる。プルミエール・キュヴェは控えめで申し分ない程エレガントなワインで、瓶内で時を経て発展していくうちに、極めて複雑な味わいとなるだろう。プルミエール・キュヴェは現在は鮮やかで、花々を感じさせる特徴を味わう事ができ、数年熟成をさせて楽しむ事も出来る。

Brut Excellence NV / Gosset
ブリュット・エクセレンス / ゴッセ



CHAMPAGNE



A.O.C. Champagne
< Champagne / France >

希望小売価格 ¥7,600

1584年に設立されたシャンパーニュ最古のメゾン。

伝統的な手法にこだわり、手作りの味わいを追及しています。

シャルドネ49%、ピノ・ノワール42%、ピノ・ムニエ9%のブレンド。

フルーティで柔らかい味わいと、しっかりと切れのある酸、クリーミーな泡、バランスの取れたエレガントな味わいです。

Brut Blanc de Blancs / Paul Louis Martin
ブリュット ブランドブラン / ポール ルイ マルタン



CHAMPAGNE



A.O.C. Champagne
< Champagne / France >

希望小売価格 ¥7,500

1864年にモンターニュ・ド・ランスのブージィで創立されたRMです。伝統と品位を重んじたワイン造りを行っています。所有する畑は7ha。この単一畑から年間およそ60,000本のみという極めて小規模な生産です。ブリオッシュやシナモン等のフレッシュな香りにハチミツのニュアンス。柔らかでフルーティーな味わいから現れるレモン等の酸とスパイシーなフィニッシュが印象的です。グランクリュのシャルドネを100%使用！ブージィの希少な逸品！

Vintage Rosé / Veuve Clicquot Ponsardin

ヴィンテージ ロゼ / ヴーヴ・クリコ ポンサルダン



CHAMPAGNE



A.O.C. Champagne
< Champagne / France >

希望小売価格 時価

1772年より続く伝統あるメゾンです。

各国の王室で愛飲され、特にロシアで非常に高い人気を誇ります。

ピノ・ノワール62%、シャルドネ30%、ピノ・ムニエ8%、深い色合いと赤い果実やビスケット、ブリオッシュなどの複雑な香り、豊かな果実味と酸、力強さと爽やかさ、長い余韻を持った味わいです。

Moët & Chandon / Dom Pérignon

モエ シャンドン / ドン・ペリニオン



CHAMPAGNE



A.O.C. Champagne
< Champagne / France >

希望小売価格 時価

シャンパーニュの祖と呼ばれるドン・ピエール・ペリニオンの名を持つワインです。

クリーミーな泡、ブリオッシュやナッツを想わせる風味、フレッシュさと熟成感を併せ持つ複雑で重厚な味わいです。

Vintage Rosé 2004 / Veuve Clicquot Ponsardin
ヴィンテージ ロゼ / ヴーヴ・クリコ ポンサルダン



CHAMPAGNE



A.O.C. Champagne
< Champagne / France >

希望小売価格 時価

1772年より続く伝統あるメゾンです。

各国の王室で愛飲され、特にロシアで非常に高い人気を誇ります。

ピノ・ノワール62%、シャルドネ30%、ピノ・ムニエ8%、深い色合いと赤い果実やビスケット、ブリオッシュなどの複雑な香り、豊かな果実味と酸、力強さと爽やかさ、長い余韻を持った味わいです。

Dom Pérignon
ドン・ペリニオン



CHAMPAGNE



A.O.C. Champagne
< Champagne / France >

希望小売価格 時価

シャンパーニュの祖と呼ばれるドン・ピエール・ペリニオンの名を持つワインです。
クリーミーな泡、ブリオッシュやナッツを想わせる風味、フレッシュさと熟成感を併せ持つ複雑で重厚な味わいです。

Brut Organic Blanc de Blancs / Baron Jacques

ブリュット オーガニック ブランドブラン / バロン ジャック



SPARKLING



Vin Mousseux < Bourgogne / France >

希望小売価格 ¥1,500

アイレン種 100%。きれいな泡を得る為に小さなタンクを使い低温でゆっくりと発酵。

透明感のあるペール・イエロー。気泡は細かく豊かで広がりのある印象。全体的にエレガントな仕上がり。豊かな果実味とほのかな苦味、酸味とミネラルのバランスが取れており、ボリュームもちょうどよい。

Cuvee Clemente Blanc De Blancs / La Lete Noir

キュヴェ クレメント ブランドブラン / ラテート ノワール



SPARKLING



Vin Mousseux < Bourgogne / France >

希望小売価格 ¥2,400

シャンパーニュ方式で醸造されたスパークリング。

香ばしいビスケットを思わせる複雑味にフレッシュでキレのある酸で、エレガントなスタイルに仕上がっています。

シャルドネ100%。

Vouvray Methode Traditionnelle / Domaine du Petit Coteau

ヴーヴレ・メトード・トラディショナル / ドメーヌ・デュ・プティ・コトール



SPARKLING



Vin Mousseux < Loire / France >

希望小売価格 ¥2,640

レモンやミネラルの爽やかな香り。樹齢25年のシュナンブラン。
ふくよかな味わいの中に、キレのある酸、ミネラル、複雑な苦味がマイルドな泡と共に上がってきます。余韻にレモンやアプリコットのフレーヴァーが微かに残ります。
樹齢25年超のシュナンブランを瓶内二次発酵で仕込んでいます。
柔らかな泡と豊かな果実味があふれる華やかな1本です。

Cremant d'Alsace Brut / Domaine Mersiol

クレマン・ダルザス ブリュット / ドメーヌ メルシオル



SPARKLING



A.O.C. Cremant d'Alsace

< Alsace / France >

希望小売価格 ¥3,000

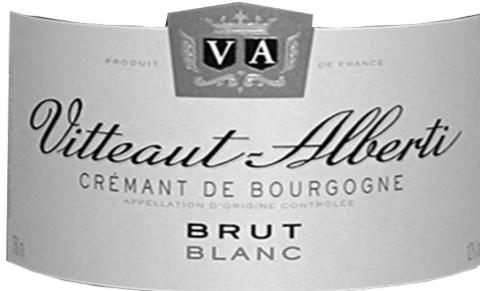
アルザスで18世紀より続く家族経営のドメーヌです。有機農法を実践しており、現在はバイオダイナミへの転換を試みています。
ピノ・ブラン85%、リースリング15%のブレンド。シャンパーニュ方式の二次発酵の後、24ヶ月の瓶内熟成が行われます。フレッシュな柑橘系とわずかに蜜のニュアンス。透明感のある酸と力強いミネラル。ふくよかで余韻の長い味わいです。

Cremant de Bourgogne / Vitteaut-Alberti

クレマン・ドゥ・ブルゴーニュ / ヴィトー・アルベルティ



SPARKLING



Vin Mousseux < Bourgogne / France >

希望小売価格 ¥3,500

光輝く淡い黄金色の色調に、サテンの様な質感を湛えたキメ細やかな泡沫が感じられます。フローラルでフルーティなアロマに、軽やかな味わいとふっくらとした豊満さと芳醇な味わい、繊細なニュアンスを兼ね備えています。

活力に満ちた味わいが見事に調和し、美しいハーモニーを奏でます。

シャルドネ40%、ピノノワール40%、アリゴテ20%。

Miru Miru Reserve / Hunters

ミルミル リゼルヴ / ハンターズ



SPARKLING



< Marlborough / New Zealand >

希望小売価格 ¥3,600

“ミルミル”とはニュージーランドの先住民マオリの言葉で“泡”という意味。

シャンパン製法で作られているので泡まで美味しいスパークリング。

グラスに注いだ瞬間、香りの高さに驚かされます。

ソフトなイースト香とリッチなフルーツの香りがバランス良く、フレッシュで華やか、そして優雅な余韻を愉しめます。

Yarden Blanc de Blancs / Israel Golan Heights Wineryヤルデン・
ブラン・ドゥ・ブラン / ゴラン・ハイツ・ワイナリー



SPARKLING



< Golan Hights / Israel >

希望小売価格 ¥5,000

イスラエルNO1ワイナリーが手掛けるスパークリングワイン。

シャルドネ100%。

柔らかな泡立ちが驚くほどに長く続く。

グレープフルーツやクレメンタインの香りがレモン、パイナップル、グレープフルーツの風味を導き、柔らかなブリオッシュの風味が後味に広がる。