

～シャンパン～

モエ ブリュット MINI 2,500

41.モエ ブリュット 10,000 42.モエ ロゼ 15,000

～スパークリングワイン～

43.ブーケ・ドール・ブラン フランス 3,800 ★キレが良く、ドライな味わい

～赤ワイン～

2.アンティカ・オステリア ロッソ イタリア 3,800 ★柔らかな渋みで飲みやすく、和食に合う

3.ヴァルポリチェッラ・クラシコ イタリア 4,500 ★渋み少なく、軽いのみくち

4.シャトー・ド・パランシエール キュヴェ・ラファエル フランス 7,500 ★豊かな果実味、渋みしっかりで肉料理と合う

5.シャトーリオナ・キュヴェ・エモーション フランス 8,800 ★しっかり、重口

6.シャトー・ダマーズ フランス 5,500 ★ベリー系の果実香、渋みしっかり

7.ブルゴーニュ・ルージュ フランス 8,800 ★繊細で複雑な香り、渋みしっかりで肉料理と合う

～白ワイン～

22.シャルドネ フォルタン リトルラン フランス 3,800 ★食中酒に

23.ソーヴィニヨン・ブラン ゴルノデリ フランス 5,500 ★柑橘系の香り、スツキリとした辛口

24.リースリング フランス 7,500 ★キレの良い辛口。和食に合う

25.リッラーレ イタリア 8,800 ★トロピカルな香りの辛口

28.ソアベ・クラシコ イタリア 7,500 ★バランスの良い味わい、イタリアを代表する辛口

29.ブルゴーニュ シャルドネ フランス 8,800 ★厚みがあり、しっかりした辛口

30.シャブリ (ヴォコレ) フランス 6,500 ★評判の造り手さん。キリッとした辛口

31.ルイ・ラトゥール・シャブリ・ラ・シャンフルール フランス 8,800