

グラスワインリスト

<スパークリング>

1: NV クレマンドリムーレ グレムノス グラス 1020
リムー 白辛口 <ジ ロレンス> シャルドネ 60% シュナンブラン 30% モーザック 5%

<白ワイン>

2: 2018 ピクプールド ピネ グラス 900 カラフェ 3500

ラングドック地方 <ドメヌ カプロル> ピクプールド
爽やかなハーブの香り。いきいきとした酸とミネラルがきれいなスルスル系。

3: 2018 ラ シュヴァリエール シャルドネ グラス 900 カラフェ 3500

ラングドック地方 <マス ラ シュヴァリエール> シャルドネ
軽くエキゾチックさも感じられる香り。爽やかジュシーで塩味ある味わいは食欲が増す1杯。

4: 2018 シニャン グラス 980 カラフェ 3770

サヴォワ地方 <イヴ ジラール マドゥー> ジャケール
なめらかでしなやかな口当たり。心地良いミネラルにふんわりと包み込まれるような味わい。

5: 2017 ピノ グリ グラス 1300 カラフェ 5000

アルザス地方 <バデル> ピノグリ
完熟したアプリコットのような蜜っぽい香りにスモーキーなフレーバー。

<赤ワイン>

6: 2015 ヴァン ルージュ ド フィリップ グラス 800 カラフェ 3100

南西地方 <フィリップ フェザ> メルロ、カベルネソーヴィニヨン、シラー
丸みある果実味は優しく柔らか。しなやかな酸と程よいタンニンで料理がすすむ軽やかな1杯。

7: 2010 シャトー レ ダム ド ラ ルナルディエール グラス 900 カラフェ 3500

ボルドー地方 <ボルドー シュベリユール> メルロ、カベルネソーヴィニヨン
凝縮感と果実の甘味の残り方が絶妙。上品ながら飲み応えもあり余韻が長く続きます。

8: 2013 ロカ ブランカ グラス 1200 カラフェ 4620

ラングドック地方 <マス ラ シュヴァリエール> シラー、グルナッシュ
黒系果実の凝縮した香り。力強さとなめらかさが見事に融合。程よく熟した果実味は濃厚かつ酸はしっかり。

9: 2017 ブルゴーニュ ルージュ グラス 1300 カラフェ 5000

ブルゴーニュ地方 <レミ ジャニアル> ピノノワール
どこか甘やかなニュアンスのあるしっとりとした香り。ジュシーだけどじんわりじわっと旨味が。

<甘口>

10: 2014 パシュラン デュ ヴィック ビル グラス 920

南西地方 <シャトー ダイディ> プティマンサン 100%
うっとりするような甘い香り。こってりしすぎずキュンとする甘酸っぱさが魅力的。

<シードル>

11: シードル ブリュット グラス 610

ブルターニュ地方 辛口
アルコール5%、リンゴの発泡酒です。食前酒やそば粉のガレットとご一緒に。

Bière [ビール]

キリン ハートランド 生ビール 630

常陸野ネストビール 各種 1020
・アンバーエール
・ホワイトエール

ギネスエクストラスタウト 770

Cocktail [カクテル]

ジントニック・モスコミュール・カシスソーダ・ファジーネーブル 770

Non alcoolique [ノンアルコール]

ウーロン茶 410

ブラッドオレンジジュース 630

自家製ジンジャーエール 630

サンタニオル (発泡ナチュラルミネラルウォーター) 500ml 720

キリン零 ICHI ゼロイチ (ノンアルコールビール) 580

Café ou Thé [コーヒー・紅茶]

エスプレッソ 370

ブレンドコーヒー 370

カプチーノ 480

紅茶 420

ハーブティ 各種 420

Autres [その他のお酒]

ノイリープラット 〈ベルモット〉 ドライ・スイート 60ml 610

ペルノ 〈ハーブ系リキュール〉 35ml 510

ルスタウ アルマセニスタ フィノ デル プエルト 〈シェリー〉 80ml 1430

オロロソ ファラオン 〈シェリー〉 80ml 1020

サンデマン ルビーポート 〈ポートワイン〉 80ml 660

ブラー グランソラージュ 〈カルヴァドス〉 35ml 610

ルイジャド マール ド ブルゴーニュ ア ラ マスコット 〈マール〉 35ml 710

シャトー ド ラヴェル マール ド ブルゴーニュ 1999 〈マール〉 35ml 1830

ラム ヴュー フィニッシュ コニャック 〈ラム〉 35ml 1530

Sparkling [スパークリングワイン]

NV クレマン ド ロワール ブリュット	6, 6 2 0
シャトー ド ロレ	
NV クロズリー デリ クレマン ド リムー	7, 1 3 0
シャトー アントニヤック	
NV クレマン デュ ジュラ ブリュット	7, 7 4 0
ドメーヌ フィリップ ヴァンデル	
NV アンリオ ブリュット スーヴェラン	1 1, 2 0 0
シャンパーニュ	
NV ギイ シャルルマーニュ グラン クリュ ブラン ド ブラン	1 2, 2 3 0
シャンパーニュ	
NV エティエンヌ ルフェーヴル ブラン ド ノワール	1 3, 2 4 0
シャンパーニュ	

Vin Blanc [白ワイン]

NV オ フィル デュ タン	4, 4 3 0
ラングドック地方 <ギュファン エナン ヴェルジェ> ソーヴィニヨンブラン、ルーサンヌ他	
2016 コルビエール ブラン	4, 7 3 0
ラングドック地方 <シャトー トレヴィアック> ルーサンヌ、グルナッシュブラン、ミュスカ	
2016 ノヴェラム シャルドネ	4, 8 8 0
ラングドック地方 <ジャン マルク ラファージュ> シャルドネ	
2017 ソーヴィニヨン グリ	4, 9 9 0
ロワール地方 <ドメーヌ デュ コロンビエ> ソーヴィニヨングリ 85% ソーヴィニヨンブラン 15%	
2016 キュヴェ風	5, 6 0 0
ラングドック地方 <ドメーヌ ド ラ ガランス> シャルドネ	
2017 ルイイ ブラン ラレ	5, 5 0 0
ロワール地方 <クロード ラフォン> ソーヴィニヨンブラン	
2016 キュヴェ パッション	6, 0 8 0
ボルドー地方 <シャトー トゥール ド ミランボー> ソーヴィニヨンブラン、セミヨン	
2017 ジェゼー ジュランソン セック	6, 6 2 0
南西地方 <ドメーヌ コアペ> プティマンサン、グロマンサン、カマラレ、クルビュ、ローゼ	
2016 シニャン ベルジュロン	6, 9 3 0
サヴォワ地方 <フィリップ エ シルヴァン ラヴィエ> ルーサンヌ	
2016 レ カルトロン	7, 1 3 0
ロワール地方 <セバスチャン リフォー> ソーヴィニヨンブラン	
2017 プイイ フェイツセ ヴィエイユ ヴィーニュ	1 2, 2 3 0
ブルゴーニュ地方 <ドメーヌ コルディエ> シャルドネ	
2015 サン ジョセフ ブラン メールラン	1 3, 2 4 0
ローヌ地方 <ドメーヌ フランソワ ヴィラール> マルサンヌ、ルーサンヌ	

Vin Rouge [赤ワイン]

2010	コート デュ ローヌ	4, 050
ローヌ地方 <エステザルグ> グルナッシュ、シラー、サンソー		
2016	トワベール オウモン	4, 650
リムー地方 <ドメヌ ポール マス> メルロ、シラー、カベルネソーヴィニヨン		
2016	トランキル ルージュ	4, 690
ラングドック地方 <ドメヌ バサック> メルロ、グルナッシュ、カベルネソーヴィニヨン、シラー		
2016	シャトー ダルヴィニー	4, 880
ボルドー地方 <メドック> カベルネソーヴィニヨン、メルロ		
2016	キュヴェ ラ バスティード	5, 100
ラングドック地方 <シャトー クープ ローズ> グルナッシュ 50% カリニャン 50%		
2016	ピノ ノワール	5, 100
ラングドック地方 <ル プリウール ド ラ シテ> ピノノワール		
2016	サン シニアン ルージュ	5, 300
ラングドック地方 <ドメヌ ラ クロワ サントゥーラリー> シラー、グルナッシュ		
2015	ラ ダム ルス	5, 780
ローヌ地方 <ドメヌ ド ラ モルドレ> グルナッシュ、シラー、サンソー、クノワーズ		
2009	シャトー グラン マルソー	6, 110
ボルドー地方 <メドック> メルロ 60% カベルネソーヴィニヨン 40%		
2015	テラス デュ ラルザック	6, 450
ラングドック地方 <マス デ シメール> シラー、グルナッシュ、ムルヴェードル、カリニャン、サンソー		
2002	レ オード マレスカス	6, 500
ボルドー地方 <オー メドック> カベルネソーヴィニヨン 51% メルロ 39% カベルネフラン 7%		
2016	コート デュ ローヌ ルージュ	6, 720
ローヌ地方 <シャトー ジゴニャン> グルナッシュ、シラー、ムルヴェードル、カリニャン		
2016	プレジール デ シオーラック	7, 640
ボルドー地方 <ラランド ポムロール> メルロ 85% カベルネフラン 15%		
2013	ミネルヴォワ ラ リヴィニエール キュヴェ ガストン	7, 950
ラングドック地方 <シャトー フェトー> シラー、カリニャン、グルナッシュ		
2017	ブルゴーニュ ピノノワール	7, 950
ブルゴーニュ地方 <セガン マニュエル> ピノノワール		