









白泡～スペイン・ポルトガル

	ディボン・カヴァ・ブリュット・リザーブ 創業100年を超す老舗の造り手。粘土石灰質でブドウの生育に適した土壌。瓶内二次発酵と熟成によって生まれる香りは非常に繊細。	辛 すっきり	¥2,650	国: スペイン 葡萄: ブレンド
	クロラソレヤ・ブリュットナチュレ カヴァ本来の味が楽しめる、超辛口のブリュットナチュレ。キレのある飲み口。泡立ちもよくすばらしい仕上がり。	辛 すっきり	¥2,850	国: スペイン 葡萄: ブレンド
	コンパニー・マダス・ホルリートブリュット フレッシュ&フルーティ! ポルトガル産の本格派シャンパン方式。マルヴァジア・レイ種34%、ラボ・デ・オヴェーリヤ種33%、セルシアル種33%のブレンド	中辛口 飲みやすい	¥2,950	国: ポルトガル 葡萄: ブレンド
	ガタオ・ヴィニョス・ホルゲス・ミディアムドライ ジューシーな果実味の後に、しっかりとした酸が続く、いいバランス。旨みもある。最後に残るほんのりとした甘さが心地よい。ゴーベイオ、マルヴァジア。	中辛口 飲みやすい	¥2,950	国: ポルトガル 葡萄: ブレンド
	エシュフマンテ・カステラン・エクストラブルート・ブランドノワール ポルトガルの珍しい「カステラン」という黒ブドウ。瓶内二次発酵ならではのトースト香。きれいな酸と細かい泡、心地よく余韻は長く続き、クオリティの高さを感じられます。	辛	¥3,450	国: ポルトガル 葡萄: カステラン主体
	カヴァ・スマロッカ・レセルバ・エクストラブリュット 葡萄は全て自社畑から収穫。伝統は守りながらもそれだけにとられない実力派、注目の生産者。2年間熟成した、本格派。すっきりした味わい。バランスがよく、切れの良い泡立ち。	辛 すっきり	¥3,650	国: スペイン 葡萄: ブレンド
	マステモニストロル・プレミアムブリュット・ナチュール モニストロルとは、とても小さな修道院に由来。ブドウはすべて手摘みで収穫。糖分の添加を一切せず、辛口スタイルに造られた【ブリュット・ナチュレ】。きめの細かい泡立ち、豊かな風味。	辛	¥3,850	国: スペイン 葡萄: チャレッコ主体
	カロリナ デ マサッシュ・カヴァ ぶどうは全て手摘みで収穫。最低36か月の瓶内熟成を経たもののみを出荷するこだわり。ほのかな熟成香、ミネラリーで旨味はしっかりありながら後口はドライな仕上がり。	辛 ちよい熟 すっきり	¥3,850	国: スペイン 葡萄: ブレンド
	1+1=3 (ウメスウファントレス) ふたつの葡萄農家が手を結び、栽培醸造することで、より素晴らしい本が生まれた、という意味。チャレッコ45% バレリヤダ30% マカベオ25%。	辛 すっきり	¥3,950	国: スペイン 葡萄: ブレンド
	ボイーガス・ブリュット・レセルヴァ 全て自社畑、除草剤等は一切使用せず、収穫は手摘み、動瓶も手作業。とにかくこだわりのアツイ生産者。ソフトな口当たりの中にフレッシュな酸味もあり、バランスが良く、また持続性のある泡がボリューム感のある飲み応え。	自然派 辛 複雑	¥4,450	国: スペイン 葡萄: ブレンド

ロゼ泡

	モスカートロゼ・ウィスパース アイスワインを思わせる特徴的な香り。蜂蜜やシロップ、ミックスフルーツのネクターっぽさを感じる甘い香り。糖度の高い柑橘果実っぽさなど、様々な果実感があり大変ジューシー。凝縮感あり。	やや甘	¥2,750	国: オーストラリア 葡萄: マスカットゴールド
	ジャンピエールロゼ・デホルトリ 大注目、話題のロゼ。雑誌等でかなりの高評価をうけている一本。チェリーやラズベリーの香り、ハーブとミネラル感、フレッシュな酸味、果実味、均整の取れた心地よい味わい。	辛口 果実	¥2,850	国: 豪 葡萄: シャルドネ・シラーズ
	ミツェルトリノ・ロゼ・ピノマルベック 『高品質なワイン「しか」造れない』と言われるほど葡萄栽培には理想的な土地で造られたロゼ。チェリーやカシスを思わせるジューシーな果実味があり、繊細で調和の取れた味わい。	中辛 厚	¥2,950	国: アルゼンチン 葡萄: ピノ・マルベック
	ヴァルト・オリジネ・スパークリングロゼ ヴァルト社のグレラ種のスパマンテでイタリア全土で最も高く評価されている。きめ細かい泡、緑がかった明るい小麦色、洗練された香り。華やかで調和のとれた味わいが長く続き、心地よい後味。	やや甘	¥3,450	国: イタリア 葡萄: グレラ・ネッロ・マスカレーゼ
	丹波ワイン・てぐみロゼ (微発泡) 大注目の京都のワイナリー「丹波ワイン」。酸化防止剤を一切使用せず、濾過もしないこだわり。ブドウ本来の複雑味や酵母の香りが豊かでほんのりにごり。まさに日本人好み。	旨み 辛口	¥3,800	国: 京都 葡萄: マスカットベリーA
	クレマントブルゴーニュ・ポールショレ・ロゼ 葡萄はコート・ドール産のみを使用、18ヶ月以上の熟成をすること。泡立ちはきめ細やかでクリーミー。華やかでバランスがよく、あのシャネルのパーティでも使われる逸品。	辛口	¥3,950	国: 仏 葡萄: ブルゴーニュ ピノワール
	クレマントリムーロゼ・シュールダルク フランスのラングドック地方のリムーの名門ワイナリー「シュールダルク」。三ツ星レストランのシェフたちにも絶大な支持を得ているワイナリーの一本。	熟成感 辛口	¥3,950	国: 仏 葡萄: ラングドック シャルドネ・シュナン・ピノ
	ロゼ・メッテルニツヒ・ピノワール・シュロスヨハニスベルグ クリアで鮮やか、淡いロゼ。繊細でエレガントなベリー香り。滑らかで、しっかりとした果実味。まろやかで滑らかな後味を持ち、特別な高貴なドイツワイン。	辛口 ウマ	¥3,950	国: ドイツ 葡萄: ピノワール