

Sparkling Wine | スパークリングワイン



モンテベッロ・スプマンテ ブリュット・ビアンコ

〔品種〕 トレ비아ーノ、シャルドネほか
楽しいお食事のスタートには、ぜひイタリアのスパークリングを。



¥600

¥2,950



セグラヴェューダス ブルート レゼルバ

〔品種〕 マカベオ、バレリヤーダ、チェレロ
シャンパン志向の本格的なスパークリング。よりしっかりと泡を感じたいならこちらを。



¥3,900

White Wine | 白ワイン



ハウスワイン

〔品種〕 ソーヴィニヨン・ブラン
柑橘系のすがすがしさ、さっぱりと飲み続けられます。



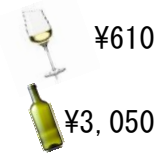
¥500

500ml ¥2,250



ヴェルメンティーノ・ディ・サルデーニャ

〔品種〕 ヴェルメンティーノ
白い花の香りと、軽やかでみずみずしく、爽やかな風味。



¥610

¥3,050



ソアーヴェ

〔品種〕 ガルガーネガ
フルーティで心地よい芳香。どんな料理にも寄り添います。



¥720

¥3,460



ヴェルナッチャ・ディ・サンジミニャーノ

〔品種〕 ヴェルナッチャ
特徴的な果実味と特徴的な味わい、後味が料理と抜群に合います。



¥810

¥4,320



甲州グリ・ド・グリ

〔品種〕 甲州
ふくよかさと滑らかさを備え、お肉料理にもおいしく頂けます。



¥1,100

¥5,500



【やや甘】 グランポレール 北海道 ミュラートウルガウ

〔品種〕 ミュラートウルガウ
ワイン初心者の方には好評の、ほのかな甘みがおいしいワイン。



¥820

¥4,400

Red Wine | 赤ワイン



南フランス

ハウスワイン

〔品種〕メルロー

軽やかなベリー系の香り、前菜にも合わせられます。



¥500

500ml ¥2,250



トスカーナ州

“フロレジア・ヴィオラ” キアンティ

〔品種〕サンジョヴェーゼ

フルーツやスマイルの華やかな香り、軽やかでありエレガント。



¥640



¥2,900



プーリア州

ラーマ・ディ・ピエトラ ネーロ・ディ・トロイア

〔品種〕ネーロ・ディ・トロイア

南イタリアのボリューム感を感じて頂ける赤ワインです。



¥750



¥3,820



フランス・ボルドー

シャトー・ジュリアン オーク樽熟成

〔品種〕カベルネ・メルロー・カベルネフラン

フランス・ボルドーフランスワインでお楽しみになりたい方に向けた豊潤ワイン。



¥820



¥4,400



ピエモンテ州

ランゲ・ネッビオーロ

〔品種〕ネッビオーロ

奥多摩の土地、料理によく似たタイプのはとのす荘おすすめ！



¥940



¥4,850



長野

長野メルロー

〔品種〕メルロー

せっかくの機会に、3人お揃いでしたらぜひお勧めしたい1本。



¥1,400



¥7,100

Digestif | 食後酒



長野

桔梗ヶ原メルロー

オー・ド・ヴィ・ド・マール 2008年（食後酒／ブランデー）

〔品種〕メルロー

日本の名門ワイナリーのブドウから作られたブランデー。食後の余韻をお楽しみ頂けるように、ご用意いたしました。



¥800

(30ml)