

# Glasse Wine Menu グラスワインメニュー

ペティアン=フランスの微発泡ワインです スタートは華やかにシャンパーニュで！

## 旨みたっぷり濁りスパークリング '21 Galipette/Vignobles Pueyo



地域: ボルドー  
品種: ミュスカデル、セミヨン  
桃や洋梨のフローラルな香り  
フレッシュで果実味溢れる味わい

グラス(105cc) ¥900 (税込 ¥990)

## バランスのとれた辛口シャンパーニュ NV / Veuve Angely Brut



地域: コート・デ・ブラン  
品種: シャルドネ・ピノノワール他  
シャルドネの爽やかさ、ピノノワール  
ムニエの芳醇な辛口

グラス(105cc) ¥1380 (税込 ¥1518)

## Vin Blanc / 白ワイン

ボルドーは白ワインも美味しいんです！

### '21 Ch. du Pin / Bordeaux



地域: ボルドー  
品種: ソーヴィニオンブラン主体  
柑橘系の爽やかなフルーティーさ、  
飲めばスッキリ辛口。

グラス(105cc) ¥800 (税込 ¥880)  
お得なカラフェ(420cc) ¥3000 (税込 ¥3300)

南フランスのトロピカルな品種ヴィオニエ

### '19 Pay d'oc Viognier/Vedilhan



地域: ラングドック  
品種: ヴィオニエ  
南の高級品種ヴィオニエ、アンズや  
金木犀の華やかでトロピカルな辛口

グラス(105cc) ¥900 (税込 ¥990)  
お得なカラフェ(420cc) ¥3350 (税込 ¥3685)

優しい果実味のリースリング

### '20 Riesling Trocken



地域: ドイツ・モーゼル  
品種: リースリング  
フレッシュな酸と凝縮した果実味の  
アフターに広がるハニーレモン風味

グラス(105cc) ¥1000 (税込 ¥1100)  
お得なカラフェ(420cc) ¥3750 (税込 ¥4125)

ソムリエおすすめのナチュラルワイン

### '18 VdF No68



地域: ロワール  
品種: シルヴァネール他  
白桃やハーブティーの爽やかな印象から  
甘い蜜の香りへと変化して行きます。

グラス(105cc) ¥1200 (税込 ¥1320)  
お得なカラフェ(420cc) ¥4500 (税込 ¥4950)

白ワインの最高峰ピュリニーモンラッシェ

### '20 Puligny Montrachet



地域: ブルゴーニュ  
品種: シャルドネ  
シトラスや白い花、蜂蜜の香りのなか  
にシャープな酸と硬質なミネラル感

ハーフグラス(60cc) ¥900 (税込 ¥990)  
グラス(105cc) ¥1700 (税込 ¥1870)  
お得なカラフェ(420cc) ¥6350 (税込 ¥6985)

見つけたら飲むべきシャサーニュモンラッシェ

### '18 Chassagne Montrachet



地域: ブルゴーニュ  
品種: シャルドネ  
洋ナシやメロンのアロマ、火打ち石や  
樽の風味の中に酸味とミネラルが溶け  
込んだエレガントな味わい

ハーフグラス(60cc) ¥1600 (税込 ¥1760)  
グラス(90cc) ¥2400 (税込 ¥2640)

## Vin Moelleux / 甘口ワイン

アルザス自然派の遅摘みワイン

### '03 Riesling Vendanges Tardives / Christian Binner



地域: アルザス  
品種: リースリング  
猛暑の2003年糖度が上がったぶどうを  
遅摘み、熟した果実、蜂蜜やバニラ  
穏やかな酸と優しい甘み。

グラス(30cc) ¥550 (税込 ¥605)

甘口ワイン最高峰ソーテルヌの貴腐ワイン

### '03 Chateau Coutet



地域: ボルドー  
品種: セミヨン・ソーヴィニオンブラン  
貴腐ワインならではの濃厚な甘み  
蜂蜜やアプリコットやタルトタタン  
キャラメルフィニッシュ・完壁

グラス(30cc) ¥1400 (税込 ¥1540)

## Vin Rouge/赤ワイン

優等生なカジュアルボルドー  
'19 Ch. du Pin



**/Bordeaux**

地域: ボルドー  
品種: メルロー・カベルネソーヴィニオン  
凝縮した赤いフルーツのアロマ  
程よいタンニンでまろやかな味わい

グラス (105cc) ¥800 (税込 ¥880)  
お得なカラフェ (420cc) ¥3000 (税込 ¥3300)

かわいい豚ギャングに襲われてはいかが?  
'20 VdF CV Bous



**/Soulie**

地域: ラングドック  
品種: サンソー  
南仏の選りすぐりの造り手の中から  
オザミのために特別に造られたワイン  
ピュアな赤い果実味!

グラス (105cc) ¥900 (税込 ¥990)  
お得なカラフェ (420cc) ¥3350 (税込 ¥3685)

ローヌ、それは美食の都、ワインの郷  
'20 Chateauneuf du Pape



**/Chateau Fargueiroi**

地域: ローヌ  
品種: グルナッシュ、シラー他  
イチゴやカシスなどのよく熟したベリー  
果実味。スマレなどの香りにスパイシー  
な味わいはお肉と相性抜群!

グラス (105cc) ¥1200 (税込 ¥1320)  
お得なカラフェ (420cc) ¥4500 (税込 ¥4950)

弾けるピンクグレープフルーツの香り  
'14 Cuvee VO



**/Olivier Cohen**

地域: ラングドック  
品種: カリニャン・メルロー・シラー  
ワイルドなグレープフルーツ風味!  
そんな表現がぴったりの溢れる果実味  
爽やかなワイン。

グラス (105cc) ¥1400 (税込 ¥1540)  
お得なカラフェ (420cc) ¥5250 (税込 ¥5775)

カベルネ好きにお勧めのポイヤック村  
'14 Lacoste Borie



**/Pauillac**

地域: ボルドー  
品種: カベルネソーヴィニオン他  
ブラックベリーや新樽由来のモカの  
香り、しなやかにエレガントに熟成  
したボルドー真骨頂。

ハーフグラス (60cc) ¥900 (税込 ¥990)  
グラス (105cc) ¥1600 (税込 ¥1760)  
お得なカラフェ (420cc) ¥6000 (税込 ¥6600)

樹齢50年のピノワールのジュブレイ  
'16 Gevrey Chambertin V.V.



**/Chateau de Laborde**

地域: ブルゴーニュ  
品種: ピノワール  
ジュブレイ・シャンベルタンの特徴  
骨格の強さと古樹の凝縮感が見事に  
調和しています。

ハーフグラス (60cc) ¥950 (税込 ¥1045)  
グラス (105cc) ¥1700 (税込 ¥1870)  
お得なカラフェ (420cc) ¥6350 (税込 ¥6985)

40年の熟成をお楽しみ下さい!  
'1982 Sociand Mallet



**/Haut Medoc**

地域: ボルドー  
品種: カベルネソーヴィニオン他  
偉大なヴィンテージ1982年  
格付け2級に匹敵するという  
シャトーソシアンドマレ

ハーフグラス (60cc) ¥2800 (税込 ¥3080)  
グラス (90cc) ¥4200 (税込 ¥4620)

エシェゾー、特級畑の風格  
'14 Echezeaux grand cru



**/Gerard Mugneret**

地域: ブルゴーニュ  
品種: ピノワール  
ヴォーヌ・ロマネ村で古くからワイン  
造りをしているミュニユレ家、骨格が  
ありまろやかな果実味とスパイス感

ハーフグラス (60cc) ¥3200 (税込 ¥3520)  
グラス (90cc) ¥4800 (税込 ¥5280)



いつでも開けたてCORAVIN(コラヴァン)使用ワイン

特殊ニードルに天然コルクに穴を開け窒素ガスを注入、数ヶ月から数年開けたての状態でお楽しみいただけます。

ソムリエおすすめ  
＜ビストロセット＞¥3,300  
(90cc×3杯)

・シャンパーニュ/白ワイン/赤ワイン



グラスワインセット  
＜ソムリエセット＞¥5,500  
(90cc×4杯)

・シャンパーニュ/白ワイン/赤ワイン2種類