

Glasse Wine Menu グラスワインメニュー

おすすめ



手作りの甘酸っぱいロゼ泡

Bugey Cerdon/Arain Renardat

地域: サヴォア

品種: ガメイ・プールサール

フランス サヴォア地方の小さな村で

僅かに造られるチャーミングな泡

お持ち帰りボトルはさらにお得持ち帰りボトル(750cc)

グラス(105cc) ¥1000 (税込 ¥1100)

¥2400 (税込 ¥2640)

スタートは華やかにシャンパーニュで!

NV / Veuve Angely Brut



地域: シャンパーニュ

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、ムニエの芳醇さ。バランスのとれた辛口シャンパーニュ。

グラス(105cc) ¥1280 (税込 ¥1382)

Vin Blanc / 白ワイン

本日の白ワイン

Today's red wine



ビストロ厳選の日替わりワイン
気軽に楽しく美味しい一杯

グラス(105cc) ¥800 (税込 ¥880)

お得なカラフェ(420cc) ¥3000 (税込 ¥3300)

おすすめ

＊さくらワイン＊ 春といえばロゼワイン

'20 Mal.Bek - Malbec Rose

/Boutinot



地域: ラングドック・ルーシオン

品種: マルベック

さくら色が映える! みずみずしい
ピンクグレープフルーツやプラムが
弾ける爽やか辛口ロゼ。

グラス(105cc) ¥900 (税込 ¥990)

お得なカラフェ(420cc) ¥3350 (税込 ¥3685)

「アルザスNo.1」辛口リースリング!
お魚からお肉まで相性バッチリ!

'19 Marcel Deiss Riesling

/Marcel Deiss



地域: アルザス

品種: リースリング

パイナップルや白桃、レモンの
ぎゅっと詰まった果実味。
ドライでキリっとしたシャープな味わい

グラス(105cc) ¥1200 (税込 ¥1320)

お得なカラフェ(420cc) ¥4500 (税込 ¥4950)

樹齢80年の古樹のムルソー

☆ハーフサイズのグラスもございます!

'19 Meursault V.V.

/Alain Patriarche



地域: ブルゴーニュ

品種: シャルドネ

夫婦二人三脚で造るムルソー。
柑橘のフレッシュさの中にリッチで
香ばしいバターの風味。

ハーフグラス(55cc) ¥900 (税込 ¥990)

グラス(105cc) ¥1600 (税込 ¥1760)

お得なカラフェ(420cc) ¥6000 (税込 ¥6600)

Vin Moelleux / 甘ロワイン

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) ¥500 (税込 ¥550)

甘ロワイン最高峰ソーテルヌの貴腐ワイン

'02 Chateau Suduiraut

/Sauternes



地域: ボルドー

品種: セミヨン・ソーヴィニヨンブドウ

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・・・完璧

グラス(30cc) ¥1400 (税込 ¥1540)

Vin Rouge/赤ワイン

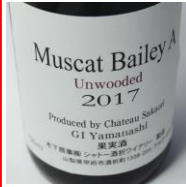
本日の赤ワイン 'Today's red wine



ビストロ厳選の日替わりワイン
気軽に楽しく美味しい一杯

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

クールジャパン、世界に通用するベリーA '18 Muscat Bailey A Unwooded /Ch.Sakaori



地域: 山梨
品種: マスカットベリーA
ベリーや花の香り、プラムのように
みずみずしく爽やかな飲み口、
料理にも合わせやすい!

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

濃密で甘美、王道のボルドーの味わい '18 Ch Citran



/ Haut-Médoc

地域: ボルドー
品種: カベルネソーヴィニヨン/メルロ
格付けボルドーに匹敵する実力をもつ
CHシトラン、カシスやプラム、メン
ソールの香る王道ボルドーワイン。

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

ガメイの概念を覆す、恐るべきワイン! '18 Morgon Côte du Py



/ Jean Foillard

地域: ボジョレー
品種: ガメイ
ダークチェリーやスミレの香り、豊かな
果実味とピノワールのように美しい
味わい。自然派の到達点。

グラス(105cc) ¥1300 (税込 ¥1430)
お得なカラフェ(420cc) ¥4850 (税込 ¥5335)

三世代続く貫禄。これは間違いない! ☆ハーフサイズのグラスもごさいます! '19 Gevrey Chambertin Les Crais /Gérard Seguin



地域: ブルゴーニュ
品種: ピノノワール
ジュヴレイ・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(55cc) ¥900 (税込 ¥990)
グラス(105cc) ¥1600 (税込 ¥1760)
お得なカラフェ(420cc) ¥6000 (税込 ¥6600)

ワインの王、王のワインのセカンド ☆ハーフサイズのグラスもごさいます! '17 Sarget Gruaud Larose /Saint Julien



地域: ボルドー・サンジュリアン
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン主体
格付け2級のグリュオ・ラローズの
セカンド。時にはファーストと同じ
ブドウを使用する贅沢なセカンド

ハーフグラス(55cc) ¥900 (税込 ¥990)
グラス(105cc) ¥1600 (税込 ¥1760)
お得なカラフェ(420cc) ¥6000 (税込 ¥6600)

いつでも開けたて、本日の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。



1982 Sociand Mallet / Haut Medoc

ボルドーの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。40年の熟成をお楽しみ下さい。

グラス(60cc) ¥2800(3080)

2014 Echezeaux grand cru / Gérard Mugneret

ヴォージュ・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、しっかりとした
骨格とまろやかな果実味とスパイス感。特級畑の風格。

グラス(60cc) ¥3200(3520)

2017 Chambolle-Musigny Premier Cru Les Sentiers / Stephane Magnien

シャンボールミュジニー村の中でも最も優れた畑といわれるレ・センチエ
繊細で凝縮感があり、まさにシャンボールの味わい。

グラス(60cc) ¥2700(2970)

