

ワインリスト

VIN ROUGE (赤ワイン)

ハーフボトル

フルボトル

(375ml)

(750ml)

- ・ **ボジョレ・ヴィラージュ・ルイジャド** (フランス・軽口) 1) ¥2400 2) ¥3900
軽やかでフルーティー、果実味が豊富でタンニンは少なくいつも安定した品質です。
- ・ **シュバリエ・ドゥ・バヤード** (フランス・弱甘口) 3) ¥3800
ビギナーの方でも飲みやすい赤の弱甘口、酒屋さんにはありません。
- ・ **コート・デュ・ローヌ ギガル** (フランス・中口) 4) ¥1900 5) ¥3500
ベリーの香り豊かで滑らかな飲み口、ローヌ地方トップの造り手、ヒレ肉とよく合います。
- ・ **ブピーユ** (フランス・中重口) 6) ¥3980 7) ¥6900
ボルドーのお勧め!!深み、複雑味、余韻の長さ、バランスの良いタンニン、流石の味わいです。
- ・ **モンテプルチアーノ・ダブルッツォ・ファルネーゼ** (イタリア・中口) 8) ¥1900 9) ¥2900
フレッシュでスパイシー、安定した品質と高いコストパフォーマンスで長く愛されています。
- ・ **ヴォガ・メルロー** (イタリア・中口) 10) ¥3900
斬新なデザインで爆発的な人気に!! 勿論、味わいも素晴らしく記憶に残るワインです。
- ・ **コリオール・スパルタ・シラーズ** (オーストラリア・重口) 11) ¥4500
プラムやブルーベリーなどのフルーツのキャラクター、甘草などのスパイスの香り
力強く凝縮感ある香りです。
- ・ **ロスヴァスコスクロマス・グランレゼルバ・カベルネ** (チリ・中口) 12) ¥3980
ボルドーよりもボルドーらしい…ラフィットの造り手はチリでこんなに素晴らしいものを作ります。
- ・ **カルディッラシラー (シラー100%)** (イタリア・中口) 13) ¥3300
程よいタンニンがあり、フレッシュで力強い果実味。エレガントです。
- ・ **クマオーガニックマルベック** (アルゼンチン・中口) 14) ¥2500
「クマ」とはアルゼンチンインディアンという言葉で「クリーンでピュア」という意味。
有機栽培ブドウ100%の果実味を味わえます。
- ・ **シャトートゥールサンボネ** (フランス・重口) 16) ¥4200
本格的なボルドーの格調を感じられるワインです。
凝縮されたカシス香と豊かなタンニン、洗練されたエレガントな味わい。

VIN ROSE (ロゼワイン)

フルボトル

(750ml)

- ・ **ロゼ・ダンジュ** (フランス・弱甘口) 17) ¥3200
優しい甘さと酸味、ほっとさせてくれるワインです。お料理を選びません。

ワインリスト

VIN BLANC (白ワイン)

ハーフボトル

フルボトル

(375ml)

(750ml)

- ・ シャブリ・ブルミエクリュ (フランス・辛口) 18) ¥4200 19) ¥7200
シャブリの一級畑 切れの良い酸味とコク、流石の味わいです。
- ・ マコンヴィラージュ・ルイジャド (フランス・辛口) 20) ¥2940 21) ¥5300
丸みのある酸、トロピカルフルーツの香り、シャルドネの定番です。
- ・ シャトーデゼサルブラン (フランス・辛口) 22) ¥1980 23) ¥3400
フルーティーで熟した洋ナシや白桃のような甘い香り 酸は穏やかです。ボルドーのお勧め!!
- ・ クマオーガニックトロンテス (アルゼンチン・辛口) 24) ¥2360
フレッシュな果実味と心地よい酸 クリーンでピュアなオーガニックワインです。
- ・ ブルグライヤーシュロスカベレ《ハウスワイン》(ドイツ・やや甘口) 26) ¥3800
当店のハウスワイン、安定した品質で愛されています。なかむら屋オリジナルラベルです。
- ・ カルディツラグリッロ (イタリア・辛口) 27) ¥3500
フレッシュな柑橘系の香り、清涼感があり調和がとれています。
- ・ ソアーベ・クラシコ・ボッラ (イタリア・辛口) 28) ¥1900 29) ¥3400
ミネラル系の香りで酸味は丸くこの価格では驚く充実ぶり、気軽に飲めるワインです。

SPARKLING (発泡性ワイン)

ハーフボトル

フルボトル

(375ml)

(750ml)

- ・ ジャンバルモン・ブランドブランブリュット (フランス・辛口) 31) ¥2960
新鮮な果実の風味、フレッシュでフルーティー ボルドーのユニブラン、スペインのアイレンをブレンドして造られ、国境を越えて美味しいスパークリングができました。
- ・ クレマンドロワールブリュット・ロゼ (フランス・辛口) 33) ¥4200
人気のロゼスパークリング美しいサーモンピンクでイチゴやラズベリーの果実香が広がります
シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵です。
- ・ パルシェットキュベブリュット・カバ (スペイン・辛口) 35) ¥3200
シャンパーニュと同じ製法でこの価格、華やかなのにコクも充分、食前食中食後にオールマイティー。
- ・ ドラモットブリュット NV (シャンパーニュ・辛口) 36) ¥12000
幻のシャンパーニュ“サロン”が造られない年のブドウがこのドラモットに使われ
その名にふさわしい気品と複雑味は流石です。

ここにあるワインは、“本当に良いもの”をセレクトし、他にはない価格で自信を持っておすすめします
JSA 認定ソムリエ 認定番号4773 中村登志子