

## グラスワイン

Glass Wine

本日のワイン(白・赤・スパークリング) \_\_\_\_\_ ¥680～

別途メニューがございます。

自家製サングリア \_\_\_\_\_ ¥680

## ビール

Beer

アサヒスーパードライ(生ビール) \_\_\_\_\_ ¥680

ヒューガルデン \_\_\_\_\_ ¥880

白濁したホワイトエールにほんのりとオレンジピールの香りが漂う  
軽い飲み心地のビールです。  
やさしくグラスに注いで香りをお楽しみください。

アサヒドライゼロ(ノンアルコールビール) \_\_\_\_\_ ¥680

## ウイスキー & ハイボール

Whisky & Highball

ハイボール \_\_\_\_\_ ¥580

ブラックニッカを使ったスタンダードなハイボール

BRIDGEシトラスハイボール \_\_\_\_\_ ¥680

フレッシュレモン・ライム・オレンジが爽やかな  
白ワインベースのオリジナルハイボール。

BRIDGEビターハイボール \_\_\_\_\_ ¥680

ハーブのスッキリしたリキュールにフレッシュライムを効かせた  
ドライなハイボール。

ジャックダニエル \_\_\_\_\_ ¥780

テネシーウイスキーとしてバーボンとは別格にランクされる  
アメリカを代表するプレミアムウイスキー。

竹鶴 \_\_\_\_\_ ¥780

単一の蒸留所のみで作られるシングルモルトウイスキー。

## カクテル

Cocktail

ミモザロワイヤル	¥880
キールロワイヤル	¥880
カンパリソーダ	¥680
スプリッツァー	¥680
ジントニック	¥680
ラムコーク	¥680
フレッシュモヒート	¥880
モスコミュール	¥680
スクリュードライバー	¥680
ブルドック	¥680
ブラディマリー	¥680
テキーラサンライズ	¥720
シャンディガフ	¥680
レッドアイ	¥680
ファジネーブル	¥680
カシスオレンジ	¥680
ディタグレープフルーツ	¥680
カルアミルク	¥780
ゴディバミルク	¥780



自家製サングリア

フレッシュモヒート

スプリッツァー

テキーラサンライズ

## 日本酒 & 焼酎

Sake & Shochu

### 焼酎

ひとつぶの麦	¥580
富乃宝山	¥680

### 日本酒

特別純米「悠々」	¥880
極上 吉乃川	¥880

## スパークリングワイン

Sparkling Wine

### ラロスカ カヴァ

LA ROSCA CAVA

この価格帯で9ヵ月の瓶内二次発酵がとられている。

豊かな泡、青リンゴを思わせるフレッシュな果実の香りさわやかな味わいに加えアフターにほのかに感じる樽由来のブリオッシュのような香りもとれる。

葡萄品種：バレリャーダ、チャレロ、マカベオ

原産国：スペイン

### タルターニ T シリーズ

TALTARNI T SERIES

瓶内二次発酵で作られたスパークリングワインで70%は現行のビンテージ、

残りの30%はステンレスの貯蔵タンクまたはフレンチオークの古樽で熟成されたリザーブワインのブレンド。

6,000円台のシャンパーニュでも勝ち目無し。

葡萄品種：シャルドネ、ピノノワール

原産国：オーストラリア

### カルテット アンダーソンヴァレー ブリュット

QUARTET ANDERSON VALLEY BRUT

あのシャンパーニュで有名なルイ・ロデレールが

カルフォルニアで手掛けるエレガントワイン。

瓶内熟成期間が26ヵ月でありながら、

この価格帯という最高のパフォーマンスで登場。

葡萄品種：シャルドネ、ピノノワール、ムニエ

原産国：アメリカ

### パイパー エドシック ブリュット

PIPER HEIDSIECK BRUT

ピノノワールを中心にシャルドネとムニエをブレンド。

リザーブワインの割合がこのシャンパーニュのバランスを整え

美しい黄金色のワインを仕上げる。

シャンパーニュの持つ洗礼、華やかさを体現する酒である事はもちろんですが、

パイパーエドシックのシャンパーニュは味わう事自体に、意義がある偉大なワイン。

葡萄品種：ピノノワール、シャルドネ、ピノムニエ

原産国：フランス

### シャルル エドシック ブリュット リゼルヴ

CHARLES HEIDSIECK

シャルドネ、ピノノワール、ムニエを均一にブレンドしたベースに

10年以上熟成させたりザーブワインを驚異の40%使用。

深みのある金色で複雑なアロマが際立ちつつも

シャンパーニュの繊細さが高級キュベラしさを演出している。

葡萄品種：シャルドネ、ピノノワール、ムニエ

原産国：フランス

### モスカート ダスティ(甘口)

MOSCATO D'ASTI

アルコール発酵を途中で止める事によってアルコールは低く、

甘い口当たりのワインに仕上がっている。

ワインを好きになるきっかけになればと。

ワインがそんなに得意ではないユーザーにお勧め致します。

葡萄品種：モスカート

原産国：イタリア

※すべてボトルの価格となっております。

# 白ワイン

White Wine

## ミュスカデ セーブル エ メーヌ ¥3,780

MUSCADET SEVRE MAINE

平地に位置する南向きの畑のブドウを使用。

ガブロと呼ばれる火山性の岩石からなる土壌がパワーとフィネスをワインにもたらす。立体的な酸とクリーンな果実が織りなす味わいは非常にフレッシュで心地良い。

葡萄品種: ムロン・ド・ブルゴーニュ 原産国: フランス

## フィンカ レメンディオ ¥3,780

FINCA REMENDIO

ブドウの酸化に最大限注意を払っており、収穫の大部分は夜間に行う。

9月の日中の外気温は24~28度だが、セラー内は10~15度に保たれている。

フリーランジュースを抽出するため、ごく軽くブドウをプレスする。

非常にクリアなワインの理由に徹底された温度管理の下に

ストレスフリーなワインに仕上がっている。

葡萄品種: ビウラ、ベルデホ 原産国: スペイン

## ガイアック ブラン セック ロンプル ¥3,780

L'OMBRE FRAICHE

色調はグリーンがかった淡いイエロー。

香りはグレープフルーツや青リンゴのコンポートなどの果実香が中心。

白い花ミネラルなどの香りを含んでいる。

味わいは柔らかな果実味と爽やかな酸味とのバランスが良く、

アフターは爽快でミネラルを残す。

葡萄品種: ミュスカデル、ランドレル、モーザック 原産国: フランス

## カテナ アラモス シャルドネ ¥4,780

ALAMOS CHARDONNAY

ニューワールドの比較的緩いワイン法を逆手に取った秀逸なワイン。

同じブドウ品種を違う畑に植える事により、

糖度、酸味のバランスの違うさまざまな個性をもつブドウを栽培。

これらのブドウで造ったワインを巧みにブレンドする事により、

複雑でデリケートな味わいのワインに仕上げられる。

葡萄品種: シャルドネ 原産国: アルゼンチン

## シャプティエ コートデュローヌ ブラン ¥4,780

CHAPOUTIER COTE-DU-RHONE

明るく澄んだイエローの色調、柑橘。

エキゾチックフルーツ、青リンゴ、はちみつ、白い花の香りがとれる。

果実味と酸味のバランスが良くクリーンなフレッシュさは

いつまでも飲んでいられるワインに仕上がっている。

葡萄品種: グルナッシュブラン、クレレット、ルーサンヌ、ヴィオニエ、ブルブーラン

原産国: フランス

## ムルゴ エтна ビアッコ ¥4,780

ETNA BIANCO

ステンレスタンク 5 ヶ月熟成のピュアな造り。

酸とミネラルのバランスの取れたワイン。

火山灰土壌のシチリアの大地を味わうようなワイン。

シチリアのテロワールをどうぞ。

葡萄品種: カリカンテ、カタラット 原産国: イタリア

## トゥアリータ デル ボスコ ¥5,780

TUARITA PERLATO DEL BOSCO

ドライなワインですが、ほのかにグレープフルーツやトピカルフルーツの香りとれる。

低温でじっくりと醸されたワインはふくよかでミネラル分たっぷり。

トスカナーでヴェルメンティーノのみを使用したワイン、それは自信の表れ。

葡萄品種: ヴェルメンティーノ 原産国: イタリア

## イヴ シャルドネ ¥5,780

EVE CHARDONNAY

コロンビアヴァレーの複数の畑のブドウから造られるワイン。

ブドウ畑は様々な土壌や気候を有しコロンビアヴァレーでありながら

樽の影響を強く受けないフレンチオークを使用。

それにより豊富なアロマやミネラル、リッチな質感、ドライなフィニッシュを楽しめます。

全てのモダニストに送るワイン。

葡萄品種: シャルドネ 原産国: アメリカ

## プティ ブルジョワ アンリ ブルジョワ ¥6,480

PETIT BOURGEOIS

色調はグリーンがかった淡いイエロー。

香りは華やかで柑橘類や黄リンゴ、石灰のようなミネラル香、白い花、

ほのかなハーブとテロワールを感じる。

味わいはまるやかな果実味とシャープな酸味のバランスが良く、

フィネスにも綺麗な酸味が持続する。

葡萄品種: ソーヴィニヨンブラン 原産国: フランス

## アルザス リースリング ¥6,480

ALSACE RIESLING

収穫後、空気圧プレス機にて時間を掛け搾る。

ダブルバージュにも時間を掛け培養酵母は使わないのでデリケートな温度管理の為、

ステンレスタンクを使用し発酵期間も長い。

よって香りが豊かでボディのあるワインとなる。

葡萄品種: リースリング 原産国: フランス

## ケンダルジャクソン リザーブ シャルドネ ¥7,280

KENDALL-JACKSON CHARDONNAY

熟した桃やリンゴ、洋ナシなどの果実とレモンなどの

フレッシュなシトラスの華やかで力つよいアロマ。

口当たりは滑らかでマンゴーやパイナップル、パパイヤを思わせる

驚くほどコクと厚みのある果実味が溢れ出す。

バナナや蜂蜜のリッチな余韻が楽しめる。

葡萄品種: シャルドネ 原産国: アメリカ

## マツゼイ ジゾラ ¥7,280

MAZZEI ZISOLA

イタリア評論本の最高権威のガンベロロッソのエノロジストを受賞した

カルロ・フェッリーニ氏監修のワイン。

アロマティックでフレッシュ、花や柑橘類の香りがとれる。

テロワール由来のミネラルはシーフードとの相性抜群。

葡萄品種: グリッロ、カタラット 原産国: イタリア

## ジブリ ル ヴィグロン ¥8,480

GIVRY LE VIGRON

ル・ヴィグロンは石灰質土壌の1級畑で、

平均樹齢50年のブドウを用いオーク樽で12ヶ月の熟成を経てリリースされる。

新樽比率50%。クラシックなエレガントが欲しくなったらこちらをどうぞ。

葡萄品種: シャルドネ 原産国: フランス

## カレラ ジョシュ ジェンセン セレクション ¥9,880

CALERA JOSH JENSEN SELECTION

カルフォルニアのロマネ・コンティと称されるワイナリーからの最新作。

オレンジの皮や洋ナシの香りが真っ先に現れ、

次第にレモンの皮、ミネラル、オークの香りが感じとれ、

フィニッシュは非常に絹のようにしなやかですが芯の強さを感じ取れる。

葡萄品種: シャルドネ 原産国: アメリカ

# 赤ワイン

Red Wine

## コンテ・デ・アリカンテ ¥3,780

CONDE DE ALICANTE

パリュエパフォーマンスの高い赤ワインの産地として注目を集めるアリカンテ。珍しくカベルネソーヴィニヨンの単一品種で4ヶ月のバリック熟成。熟した果実をタニックなストラクチャーが支える飲み応えのあるカベルネ。葡萄品種: カベルネソーヴィニヨン 原産国: スペイン

## レ・マエストレッレ ¥3,780

LE MAESTRELLE

紫がかかったルビー色。チェリー、ヴァニラのような濃厚で豊かな香り。口に含むと広がりのあるボディ。そして、しなやかなタンニンが感じられ、ヴァニラやカカオのような複雑な後味が特徴的。葡萄品種: サンジョベーゼ、メルロ、シラー 原産国: イタリア

## バスティード ローヌ ¥3,780

BASTIDE RHONE

フレッシュな赤い果実、チェリーのコンフィチュール、チョコレート等の豊かな香り。柔らかな口当たりが続く果実はフルーティな甘さに溢れ、豊富で細かなタンニンがふくよかな味わいをしっかり支えている。葡萄品種: グルナッシュ、シラー、カリニャン 原産国: フランス

## カルメネール コルチャグア ヴァレー ¥4,280

CARMENERE VALLE DE COLCHAGUA

IMO(有機栽培認定機関)認定のワイン。深く赤いルビー色。チェリーやかすかなスパイスやブラックペッパーの複雑味のある香り。味わいは、しっかりとしたタンニンと酸味にフレッシュさとジューシーさを持つ。葡萄品種: カルメネール、シラー、メルロ 原産国: チリ

## ノヴァス カサブランカ ヴァレー ¥4,580

NOVAS VALLE CASABLANCA

明るく鮮やかな赤色、愛らしいチェリーの香りやイチゴのコンフィチュール。僅かにバニラを思わせる完熟した果実のアロマ。いきいきとした軽やかな果実味主体の飲みやすいタイプ。余韻にピノノワールらしい上品な酸の美しさを感じられる。葡萄品種: ピノノワール 原産国: チリ

## ランチ 32 ¥4,880

RANCH32

完全に融合したタンニンに縁取られたブラックベリーの凝縮したフレーバーのリッチでジューシーな味わい。力強いがしなやか。幾重にも重なった複雑な層が長く風味豊かなフィニッシュへ続くミディアムボディの王道。葡萄品種: カベルネソーヴィニヨン、プティヴェルド、シラー 原産国: アメリカ

## サイクルズ グラディエーター ジンファンデル ¥4,880

CYCLES GLADIATOR ZINFANDEL

熟したプラム、ブラックチェリーのアロマ。完熟した赤系果実ですが非常に上品な味わい。口当たりも非常にスムーズで飲み飽きない味わい。フレンチオークにて熟成(新樽40%)葡萄品種: ジンファンデル 原産地: アメリカ

## ヴァントー ラ カヴェ ¥5,680

VENTOUX LA CAVEE

明るいガーネット色。香りは凝縮感を感じ、ブラックベリーのコンポートやスマイレの花のエッセンス、黒コショウなどのスパイス香、木樽からのロースト香、ほのかにビターチョコのような香りも含んでいる。味わいはふくよかで広がりのある果実味から、しっかりとしたタンニンを感じ余韻にもスパイシーさが持続する。葡萄品種: グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、カリニャン 原産国: フランス

## ブーン ブーン シラー ¥5,680

BOOM BOOM SYRAH

ブラックラズベリーの濃密な果実のアロマとバニラ、チョコレートのプーケ。口に含むと一気に果実味が広がります。幾層にも重なった濃密で甘美な果実味はコロンビアバレー特有の綺麗な酸と滑らかなタンニンと見事に融和したバランスが魅力です。ニューワールドのモダンな濃厚シラーをどうぞ。葡萄品種: シラー 原産地: アメリカ

## ペンフォールズ ビン 8 ¥6,480

PENFOLDS BIN8

グラファイトとカシスの風味がこのブレンドでカベルネが担っている役割が実感出来ます。トマトの葉とサワーチェリー、そしてその赤い果実類が感じられます。その背後には樽の香りが感じられます。キメ細やかなタンニンとしっかりと封印されたオーク樽を感じるフルボディを味わい下さい。葡萄品種: カベルネソーヴィニヨン、シラー 原産国: オーストラリア

## シャトーリゴ ¥6,980

CHATEAU RIGAUD

色調は紫がかかった濃いガーネット。ブラックチェリーのコンポートのような果実香に土の香りや木の葉のような香りが調和する。口当たりが滑らかで全体的に凝縮感があり、力強いタンニンとボリューム感のある果実味が特徴。葡萄品種: メルロ、カベルネフラン 原産国: フランス

## ラモン ビルバオ リミテッド エディション ¥7,480

RAMON BILBAO EDIDION LIMITADA

テンプラニーヨ100%の樽熟24ヶ月(フレンチオークとアメリカンオーク)1本ずつシリアルナンバーがついている限定品。テンプラニーニョにこれだけ樽の熟成をかけてブドウ由来の果実味が全く負けず、ブドウと樽熟の両軸が噛み合った、とてつもなくポテンシャルを持ったワイン。葡萄品種: テンプラニーニョ 原産地: スペイン

## マディラン シャルルド バツ ¥8,280

MADIRAN CHARLES DE BATZ

色調は濃いガーネット。香りはブラックベリーのコンポートや野バラの花の香り、黒コショウを含むスパイス香、樹脂、ミネラル香、ロースト香などが調和。味わいは果実味、酸味、渋み共に豊かで凝縮感が口に心地よい苦みが広がる。葡萄品種: タナ、カベルネソーヴィニヨン 原産地: フランス

## クロ デュ バル メルロー ¥11,680

COLS DU VAL MERLOT

深いプラム色をしたフルボディのワインは複雑でありながら非常に瑞々しいカシス、スパイス、ダークチョコレート、かすかなトーストのアロマ。口当たりはリッチダークチェリーやブルーベリーのフレーバーを感じ、フィニッシュはシルキーで印象的な余韻が長く続く。葡萄品種: メルロー、カベルネソーヴィニヨン、カベルネフラン、プティヴェルド 原産地: アメリカ

## オーボンクリマ イザベル ¥13,800

AU BON CLIMAT ISABELLE

オーボンクリマが造る全てのピノノワールから選ばれたベストバレル(最高に品質が高い樽)を選んでブレンドされる。選ばれたワイン。コートドール産のグランクリュに匹敵するような素晴らしい出来のワイン。葡萄品種: ピノノワール 原産国: アメリカ