

Champagne シャンパン



Veuve Clicquot Yellow level

ヴーヴ・クリコ イエローラベル

ピノ・ノワールが醸し出す引き締まったボディーを、ピノ・ムニエの軽いタッチが新鮮さを加えています。さらに、シャルドネが「イエロー・ラベル」にバランスのとれた優雅さと繊細さを与えています。50ものキュヴェがブレンドされており、他の追従を許さないクリコ・スタイルを引き出しています。

26,000yen



Moët & Chandon

モエ・エ・シャンドン

1743年、クロード・モエによって創立されたモエ・エ・シャンドンは260年以上もシャンパーニュ地方に君臨する最高級メゾンです。グリーンハイライトが入った黄金の麦わら色、繊細で豊かな泡が生み出すエレガントな香ばしさを、そして豊かなフルーツを感じさせるのど越しです。

26,000yen



Veuve Clicquot White level

ヴーヴ・クリコ ホワイトラベル

深い金色の繊細な泡が立ち上り、熟した果実香が豊かに広がりプリオッシュのニュアンスが混ざり合います。完熟したフルーツを味わうように自然な甘さがクリーンに感じられ、ほのかなシトラスの風味で爽快さも加わります。

32,000yen



Moët & Chandon Rose

モエ・エ・シャンドン ロゼ

厳選されたピノ・ノワールを主に造られたロゼシャンパーニュ!赤みがかったピンク色。野いちごなどの表現豊かな香り。フレッシュな口当たり。生き生きとした果実味がはっきり感じられます。喉越しは柔らかく、爽やかでしなやかな後味です。

28,000yen



Veuve Clicquot Rose level

ヴーヴ・クリコ ローズラベル

美しいサーモンピンク色の輝き、ピノ・ノワールから作る特別な赤ワインを加え、赤い果実のたっぷりとしたアロマに続いて、ドライフルーツやパストリーの香りが広がります。イチゴを思わせるチャーミングなフルーツフレーバー、プラム系の爽やかな酸味が穏やか。

32,000yen



Moët & Chandon Nectar Imperial

モエ・エ・シャンドン ネクター アンペリアル

モエ・エ・シャンドンの中で最も大胆で意外性のあるシャンパン。トロピカルなフルーティーさとリッチな味わいにくっきりとした後味を残し、驚きと喜びをもたらします。フルーティでほんのりとした桃の香りの甘み。滑らかでクリーミーな舌触りが飲みやすいシャンパンです。

32,000yen



Louis RoedererCristal

ルイ・ロデレール クリスタル

100%グラン・クリュ。全て自社畑から厳選したシャルドネ45%とピノ・ノワール55%からなり、瓶詰め後6年間もの熟成期間を経てリリースされます。世界最古のプレステージ・キュヴェであり、世界で最もゴージャスなプレステージ・シャンパーニュです。

120,000yen

※税・サ込料金です。

Champagne シャンパン



Krug

クリュッグ

ベースに加えるリザーブワインは、20~50%にも及びます。名高い小樽での第一次醗酵は、6年もの長期にわたりセラーでゆっくりと熟成されます。きめ細かな泡、ふくよかで力強くありながらも、すがすがしく優雅な味わい。心に刻まれる類稀なシャンパーニュは、どのような料理も引き立てます。

88,000yen



Krug Rose

クリュッグ ロゼ

1983年に最初のロゼを発表するまで創業より14年歳月をかけてつくられたクリュッグ・シャンパンの逸品です。微かに褐色がかかったピンク色のクリュッグ・ロゼは、その極小の泡のおかげで野生のイチゴと凝縮された花々の香りが一口目で広がります。その独特の味わいは世界中の料理と調和し、その神秘的な味わいを引き出します。

140,000yen



Dom Perignon

ドンペリニヨン

シャンパーニュ地方でも自社特級格付けの畑から、選びぬかれたピノ・ノワールとシャルドネのみを使って、最高の出来の年のみ単一年度で仕込まれます。その味わいは、とてもなめらかな泡立ちと果実味のふくらみが特徴的です。

66,000yen



Dom Perignon Rose

ドンペリニヨン ロゼ

トロピカルフルーツの甘い芳醇なアロマとスモーキーなノートが溶け合い、ミカンの皮やドライフルーツの香りへと展開。幾重にも重なったレースのように繊細で複雑な口当たり。芳醇さが徐々に高まり、ピノ・ノワール由来の力強い骨格が際立ってほろ苦く心地良い余韻へと導かれます

165,000yen



Dom Perignon P2

ドンペリニヨン ピーツー

「P2」は、2度目のプレニチュード(熟成)を意味している。同社のテイस्टینگノートによると、同商品の香りは「力強くふくよか」で、味わいは「嘴(か)み締めることができるほどのクリーミー」であるという。スモーキーで刺激的なエネルギーに満ちており、バランスの取れた後味が楽しめます。

185,000yen



Dom Perignon Reserve de L'Abbaye

ドンペリニヨン レゼルヴ・ド・ラベイ

ドンペリ レゼルヴ・ドゥ・ラベイは、販売数の少ない希少なワイン。瓶ラベルが黄金色であることから、ドンペリゴールドと呼ばれることがあります。ピノ・ノワールとシャルドネを混ぜたシャンパーニュブレンドの白ワインです。透明なレモン色と新鮮な泡、花と果実の芳しさ、口のなかでは可憐な辛口の味わいがあります。

400,000yen

※税・サ込料金です。

殿堂入り 人気ボトル4選



FONDE EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

氷を入れたロックスタイルで飲むことを想定した
アイス・インペリアル。ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、
シャルドネによる果物と花の香りのトロピカルなブレンド。

Ice Imperial

アイスマンペリアル

44,000yen

Ice Imperial Rose

アイスマンペリアル ロゼ

60,000yen



FONDE EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

N.I.R

Moët&Chandon

Nectar Imperial Rose DRY N.I.R

モエ ネクター アンペリアル ロゼ ドライ

1743年の創業以来、「成功とエレガンスの象徴」
として世界に君臨しつづけたモエ・ヘネシー社が放つ
最高傑作

44,000yen



殿堂入り 人気ボトル4選




Veve Clicquot
Rich

Veve Clicquot Rich

ヴーヴクリコリッチ

氷を入れて楽しむシャンパーニュ

ミクソロジーのために特別なドサーージュでブレンドして造られた「クリコロジー」(ヴーヴ・クリコと食材、アイスクューブをミックスしたドリンクスタイル)に最適なシャンパーニュ。最高級のピノ・ノワール種 45%、ムニエ種 40%、シャルドネ種 15%というセバージュに、ドサーージュを高めた新しいスタイルです。

46,000yen



BELLE EPOQUE

ペリエ・ジュエ・ベル・エポック

繊細な泡立ち。完璧なバランス

1811年シャンパーニュエペルネに創業した老舗メゾン。ボトルを飾るエミール・ガレのアネモネが優美に咲き美しく優美なひとときへあなたを誘います。

88,000yen

Champagne シャンパン



Armand de Brignac アルマンドブリニャック

「情熱と想像力」を表現すべく造られた“見る”
“持つ” “味わう”すべての喜びを詰め込んだ最上
級シャンパンです。
新鮮さと熟成感を楽しむことが出来るブーケが
あり、贅沢なまでの豊かな果実味は、プリオッ
シュの香りをアクセントとして絶妙に調和してい
ます。口に含むとクリーミーな美味しさと奥行き
があり、シルキーで長い余韻が印象的です。

150,000yen



Armand de Brignac Rose アルマンドブリニャック ロゼ

伝統的なスタイルで造られた、美しい輝きのある
シャンパン。赤いフルーツのリッチでピュアなブー
ケが前面に感じられ、その背後にスモーキーなグリ
ルされたような繊細な香りを感じられます。
フレッシュでフルボディ、フレッシュなイチゴや
ブラックカラントのアロマと共に、アルマン・ド
ブリニャックの特長とも言える、長く、シルキーな
余韻が味わえます。

200,000yen



Armand de Brignac Purple アルマンドブリニャック パープル

アルマンドブリニャック・ドゥミ・セック
キャンディ、グレープフルーツ、フルーツコンポ
ート、キャラメル、マルメロ、プリオッシュの
フレーバー。輝きのある柑橘系のフルーツ、
蜂蜜やかすかなブラックベリーニュアンス。
6年間の熟成からくる、繊細でほんのりとした
甘味を伴った洗練された泡立ち。

380,000yen



Armand de Brignac Silver アルマンドブリニャック シルバー

若々しい果実のアロマとフローラル香が広がります。
澁刺とした辛口で、若々しいシャルドネの
上質なアクセントにバニラ、シトラスフルーツ、
ドライアプリコットの香りが溶け込む魅力的な逸品。
とても繊細なストラクチャーで余韻が長く続く、
シャルドネ種の個性を表現したシャンパンです。

330,000yen



Armand de Brignac アルマンドブリニャック マスターズ

「マスターズゴルフトーナメント」第75回大会を
記念して、アルマンドブリニャックはブリュット
ゴールドのグリーンカラーを記念ボトルとして限定
リリース。
このボトルは、マスターズの優勝者に毎年贈られ
るグリーンジャケットにマッチするデザインで、
非常に少量のみの生産です。

480,000yen



Armand de Brignac Noir アルマンドブリニャック ノワール

日本には120本しか入っていない希少価値の
高さ。味わいはしっかりしておりワイン好きには
好きな味わい。白桃、アプリコット、ラズベリー
などの赤系果実のアロマに、輝きのある柑橘系
フルーツ、オレンジの花や微かなプリオッシュの
ニュアンス。味わいはパワフルで、赤系果実や微
かなミント、若干のトースト香が感じられます。

1,000,000yen

※税・サ込料金です。

Champagne シャンパン

Angel BRUT

エンジェル ブリュット

Brutは、とても魅力的で性欲をそそるような香りです。アーモンド、バニラ、ハニーサックル、桃の皮の香りとともに、フレッシュさもある、贅沢でエレガントな一品です。



150,000yen

Angel HALO

エンジェル ヘイロー

光るシャンパンボトル! ラベルがLEDで発光します
赤・桃・緑・青・黄色の全部で5色新登場
中身はブラックのBRUTと同様のシャンパーニュです。



180,000yen

Angel Rose

エンジェル ロゼ

Rose は、誘うようなストロベリーとカスタードのような甘い香り、甘くて新鮮なレッドベリー風味が口いっぱいに広がり、バランスが良くなめらかです。



200,000yen

Angel Vintage2005

エンジェル ヴィンテージ2005年

フレッシュバター、トーステッドアーモンド、アーモンドの花、ドライアプリコットが複雑に香ります。長期熟成により繊細な泡が全てを絶妙に統合し、余韻を長く楽しむことができます。



380,000yen

Angel Vintage 2004

エンジェル ヴィンテージ2004年

エンジェルシャンパンのヴィンテージ 2004 は、とても複雑な香り、新鮮なバター、アーモンドの花、炙ったアーモンド、乾燥したアプリコットなどの香味が楽しめると同時に、とても豊かで贅沢な味わいが口の中で広がります。

それはシルクのように滑らかで、洗練された品のある味わいです。最上級品にと仕上がったヴィンテージ 2004 は、とてもバランスが良く、高級で贅沢な味わいの組み合わせが体感できるでしょう。



600,000yen

※税・サ込料金です。

White Wine 白ワイン



Ice Wine

アイスワイン

アイスワインとは、極めて気温の寒い年、果実が凍結したり冠雪したぶどうを材料に使ったワインのこと。日本では決してポピュラーな種類のワインとは言えませんが、世界的にはカマンベールチーズと同様に特殊な白カビの効果による「貴腐ワイン」と並んで、甘口ワインの最高峰とされています。

その日おすすめのワインをご紹介します。

20,000yen～



Corton Charlemagne

コルトン シャルルマーニュ

若いうちは淡い黄金色で緑を帯びている。熟成を経ると、琥珀色、黄色になる。この上なくデリケートで、ブーケはバター、リンゴのオープン焼き、柑橘類、パイナップル、菩提樹、シダ、ねずのみ、シナモン、火打石などを思わせる。蜂蜜もよく感じられる。



辛口 甘口

品種：シャルドネ

78,000yen～



Batard Montrachet

バタール モンラッシェ(ルフレージュ)

オリヴィエ・ルフレージュの造るワインは優しく気品に満ち、繊細で、テロワールの個性をはっきりと感ずることが出来ます。濃厚でボリューム感のある、肉感的でリッチなスタイルでフィネスと複雑味があるエレガントな仕上がりとなっています。香りはナッツや小麦などの香ばしさ、塩気を帯びた海のようなミネラル感に加えパインなどのトロピカルフルーツなどの果実味、バニラやわずかにハチミツのような甘露な香り立ち。味わいはレモンやパインなどのハツラツとした酸味がつよく、ややタニック。余韻は長く、口に含んだ時のタッチをそのまま柑橘や黄色の果実などが長く余韻として続きます。



辛口 甘口

品種：シャルドネ

250,000yen～



Sauternes

ソーテルヌ

世界でも限られたエリアだけで生み出される極甘口ワイン。蜜のように甘美な味わいを備えているだけでなく、複雑な香りと奥行を持ち、この上なくエレガント。さらにゆうに10年を超える長期熟成も可能な酒精を誇ります。「液体の宝石」と呼ばれるほど美しく稀少ゆえに、世界三大貴腐ワインとして世界中のグルメから愛されています。



辛口 甘口

品種：セミヨン・ソーヴィニヨンブラン

31,000yen～



CH.D'yquem

シャトー デュケム

1855年に特別第一級に格付けされた唯一のシャトー。ブドウの樹1本からグラス1杯分という驚異的な低収穫で、それは摘み手が丹念に貴腐化した粒のみを収穫するからです。とろけるような甘味を伴う黄金色の液体は、これこそが完璧ともいえるハーモニーを調和させ、蜂蜜の甘味と香りを伴う優美な味わいに満ちています。



辛口 甘口

品種：セミヨン・ソーヴィニヨンブラン

138,000yen～

※税・サ込料金です。

Red Wine 赤ワイン

Barolo

バローロ



集約感のあるワインにするため、2,500Lと5,000Lの樽で熟成させ、樽での法定熟成期間は1年半が良いのですが、伝統的に2年熟成させています。濾過も清澄もしていません。肉のグリル料理や濃いソースの料理など、しっかりした味付けの料理に良く合います。フォアグラやクセのあるチーズにもGoodです。



ライト ミディアム フル

品種：ネッビオーロ

22,000yen～

Lapostolle

ラポストール



手摘みで収穫したブドウは最新鋭の光学式選果台で選果し、ステンレスタンクで天然酵母発酵。100%フレンチオークの樽（新樽 1%）で12ヶ月熟成。赤紫色でクランベリーのような赤系果実、スイートスパイスのニュアンス。チョコレートや黒胡椒のアロマも感じます。



ライト ミディアム フル

品種：メルロー

25,000yen～

CH.Mont Pérat Rouge

シャトー モンペラ



天才醸造家が手掛けるモダンボルドー。完熟した黒系果実のアロマに魅了される、スムーズでクリーミーな飲み心地。余韻にほんのりとミネラルと果実のニュアンスを感じられる優しい味わいが特徴です。肉の煮込み料理や卵料理、鰻の蒲焼きなど、深みと円みのある料理と好相性。日々の食卓を彩るワインとして、是非お楽しみください。



ライト ミディアム フル

品種：メルロー・カベルネフラン・カベルネソーヴィニヨン

25,000yen～

Coppola CLARET

コッポラ クラレット



ダイヤモンド・コレクションはカリフォルニアの沿岸部の畑、或いは内陸部の渓谷にある畑で収穫される完熟したリッチでフルーティなブドウから造られた複雑味のある高品質なワイン。濃い赤紫色で、凝縮した果実と香ばしいスパイシーさを持ち合わせた味わい深いワイン。



ライト ミディアム フル

品種：ピノノワール

28,000yen～

※税・サ込料金です。

Red Wine 赤ワイン



Le Marquis de Calon Segur ル・マルキ・ド・カロン・セギュール2013

ボルドー、メドック格付け第3級で、日本でも人気の高いシャトー。味わいはカシス、スパイス、墨汁、土の要素、スパイシーな要素が先行するものの、全体的には果実味とピターさのバランスが取れていて、複雑さこそはないものの、親しみがある1本です。



ライト ミディアム フル

品種：メルロー・カベルネソーヴィニオン

32,000yen～



Lucente ルチェンテ

天才ロバート・モンダヴィと名門フレスコバルディがタッグを組んで生まれたジョイントベンチャー「ルーチェ」のセカンドラベル。熟成期間をルーチェの半分に抑えることで、果実本来のフレッシュで熟した甘みのある味わいを楽しめるスタイルに仕上がっています。



ライト ミディアム フル

品種：メルロー・サンジョヴェーゼ

36,000yen～



Margaux du Ch. Margaux マルゴー デュ シャトーマルゴー

ボルドー特級格付け第1級に君臨する名シャトー“シャトーマルゴー”。そのサードワインにあたるのが“マルゴーデュシャトーマルゴー”。樹齢の若いブドウから造られ、メルロー50%、カベルネ・ソーヴィニオン40%、プティ・ヴェルドが10%という品種構成。濃密感のある果実味で柔らかくしなやか。



ライト ミディアム フル

品種：メルロー・カベルネソーヴィニオン・プティヴェルド

42,000yen～



Luce ルーチェ

ワイナリーの代名詞的存在。史上初、モンタルチーノの魂を宿した真のスーパータスカン。グラスに注ぐと、透けて見えないほど凝縮度の高い色調。チェリーやラズベリーを基調としており、スパイシー且つエレガントで複雑な香りからは、傑出した豊かさが感じられます。美しい酸と洗練されてシルキーなタンニンが舌を包む官能的な余韻は、ルーチェならではの。



ライト ミディアム フル

品種：メルロー・サンジョヴェーゼ

68,000yen～



Overture オーバーチュア

「序曲」を意味する「OVERTURE」は“オーパス・ワン”のセカンド・ラベル。伝統的なボルドー品種5種のぶどうをブレンドし、同一品種でありながらも異なる土壌で栽培された各ぶどうのテロワールの特徴を示すことで、ワインメーカーの芸術性を反映しています。



ライト ミディアム フル

品種：カベルネソーヴィニオン・カベルネフラン・メルロー・プティヴェルド・マルベック

130,000yen～



Opus One オーパスワン

バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド男爵とロバート・モンダヴィ氏のコラボレーションで生まれた、スーパー・カリフォルニアワイン。若い間は非常に豊かな表情を見せるワイン。濃縮したブルーベリー、バラの花びら、白トリュフリコリス、ナツメグなどの香りがあり、柔らかい飲み口と舌ざわりがしなやかなテクスチャー。



ライト ミディアム フル

品種：カベルネソーヴィニオン・カベルネフラン・プティヴェルド・メルロー・マルベック

200,000yen～

※税・サ達料金です。

ボルドー5大シャトー



CH. Haut Brion Rouge シャトー オーブリオン

世界で最もエレガントで複雑と称されるグラヴ唯一の1級シャトー極上のアロマ。メルロがカベルネ・ソーヴィニヨンより多くなるアッサンブラージュも独特。ボルドーで最初に発酵槽にステンレスタンクを用い、技術革新に積極的なシャトーとしても有名です。



ライト ミディアム フル

品種：カベルネソーヴィニヨン・メルロ・カベルネフラン

220,000yen～



CH. Margaux シャトー マルゴー

五大シャトーのなかでもエレガントで女性的と評されるのがシャトー・マルゴー。1855年の格付け当時から五大シャトーの先頭を争う高貴なワインです。女性らしいと形容される理由は並外れたタンニンのしなやかさによります。複雑かつ精緻に組み合わせられながらも透明感すら感じるほどピュアなシャトー・マルゴー。



ライト ミディアム フル

品種：カベルネソーヴィニヨン・メルロ・プティヴェルド

240,000yen～



CH. Mouton rothschild シャトー ムートンロートシルト

ボルドーワインの頂点に君臨し続ける王者。5大シャトーの中でも特に明快かつ豪華なトップシャトー。シルクのようなきめ細かさ、アーモンドとすみれの香りを秘めたエレガントな芳香、そして酸味とココの結びついたバランスの良さは、理想の赤ワイン。



ライト ミディアム フル

品種：カベルネソーヴィニヨン・メルロ・カベルネフラン・プティヴェルド

240,000yen～



CH. Latour シャトー ラトゥール

"常に最高の品質、力強くタニックで荘厳"。世界最高峰に君臨する偉大なワイン。世界で最も凝縮感のある豊かで、タニックなフルボディのワインの1つと形容されるラトゥール。スギやヒノキといった特徴的なアロマがラトゥールらしさを印象づけています。



ライト ミディアム フル

品種：カベルネソーヴィニヨン・メルロ・カベルネフラン・プティヴェルド

300,000yen～



CH. Lafite Rothschild シャトー ラフィットロートシルト

格付け以上の人気を誇る実力派シャトーが手掛ける愛好家必飲のセカンドラベル。しなやかなタンニンが融合した甘美な味わいは余韻まで心地よく続き、優美な中にも力強さを秘めたカロン・セギュールのスタイルをしっかりと継承しています。



ライト ミディアム フル

品種：カベルネソーヴィニヨン・メルロ・プティヴェルド

350,000yen～



※税・サ込料金です。



CH.Le pin シャトー ル・パン

シャトー・ル・パンの歴史は、1979年にヴェー・シャトー・セルタンを所有するベルギー出身の酒商ティアンボン家が、隣接する2haの小さな畑を購入したところから始まります。

当時ワイン造りには今では天才醸造家と名高いミッシェル・ロラン氏がコンサルタントを一部担当。ブドウの収穫量は1ha当たり34hlと極端に抑え、選りすぐりのブドウのみを使用します。収穫されたブドウは、温度管理されたステンレス槽で10～15日間発酵とマセレーションを実施。熟成は新樽を100%使用し15～18か月行い、無濾過で瓶詰めが施されます。その仕上がりに世界的に有名なワイン評論家ロバート・パーカー氏は、「ボルドー」第4版にて「魅惑、魅力、そして純粋な飲む喜びという点において、ル・パンの右に出るものはない。」と賛辞の言葉を述べており、シャトー・ル・パンは一躍スターワインの仲間入りを果たしました。

ポムロルで最もエキゾチックで華やかと称されるスタイルはサン・テミリオンを思わせる雰囲気を持っており、その華やかで、感動的な一種独特の味わいは、ポムロルの丘陵のちょうど中ほどの鉄分豊富な砂利質の土壌に由来しています。

ティアンボン家は、「偉大な豊かさと威厳に富んだペトリュスらしいワインを造ること」を目指してル・パンを造っています。目を見張るほどに豊かなながら、樽香が目立つ強くて大柄なスタイルではないポムロルを造り出し、ポムロルラヴァーはもちろんのこと、全てのワインラヴァー垂涎の品となっています。

1,200,000yen～

Romanée-conti ロマネ コンティ

ドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ社(D.R.C.社)は言わずと知れた、ブルゴーニュのトップ・ドメーヌ。トップ・キュヴェであるロマネ・コンティの畑を中心にして周囲に広がる6つのグラン・クリュ、ロマネ・コンティ、ラ・ターシュ、リシュプール、ロマネ・サン・ヴィヴァン、グラン・エシェゾー、そしてエシェゾーとそうそうたる畑が顔を揃えます。

そもそもドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ社は何故そこまで別格視されるのでしょうか。ブルゴーニュの生産者は口を揃えて、至高のテロワールがあるからと言います。そのため、ときにロマネ・コンティは「神に祝福された土地」と呼ばれます。いくら頑張ってみても、ロマネ・コンティの畑には敵わないと言う生産者もいるほど、優れたテロワールを持っています。

また、ロマネ・コンティの素晴らしさを語る上で忘れてはいけないことがあります。それはテロワールだけで最上のワインが出来るわけではないということです。ドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ社にはワイン造りに関する全てが結集されていると言っても過言ではありません。最高のテロワール、最高の生産者、最高の信念です。そのため、ドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ社はブルゴーニュのトップ・ドメーヌと言われ続けているのです。



ask