

Champagne シャンパン



Veuve Clicquot Yellow lavel 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。

29,000yen



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
ニュ地方に君臨する最高級メゾンです。
グリーンのハイライトが入った黄金の麦わら色、
繊細で豊かな泡かが生み出すエレガントな香ば
しさ、そして豊かなフルーツを感じさせる
のど越しです。

29,000yen



Veuve Clicquot White lavel 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。

34,000yen



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。

34,000yen



Veuve Clicquot Rose lavel 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統いて、ドライフルーツや
ベ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。

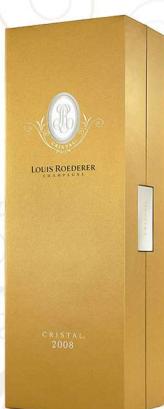
34,000yen



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。

39,000yen



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・シャンパニユです。

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醸酵は、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ニユは、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。微妙に褐色が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。その独特的な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單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 ピーチ

「P2」は、2度目のプレニチュード(熟成)を意味している。同社のテイスティングノートによると、同商品の香りは「力強くふくよか」で、味わいは「噛(か)み締めることができるほどのかクリーミー」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



FONDÉ 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

アイスアンペリアル

44,000yen

Ice Imperial Rose

アイスアンペリアルロゼ

60,000yen



FONDÉ EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

N.I.R

Moet&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

55,000yen

殿堂入り 人気ボトル4選



Veuve Clicquot Rich ヴーヴクリコ リッチ

氷を入れて楽しむシャンパニュ

ミクソロジーのために特別なドサージュで
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、
アイスキ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

纖細な泡立ち。完璧なバランス

1811年シャンパ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 アルマンドブリニヤック

「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、ブ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。

180,000yen



Armand de Brignac Rosé アルマンドブリニヤック 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フレーバーが前面に感じられ、その背後にスモーキーなクールされたような繊細な香りが感じられます。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・ブリニヤ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 アルマンドブリニヤック パープル

アルマンドブリニヤック・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、ブ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のニュアンス。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 アルマンドブリニヤック 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。潰刺とした辛口で、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邊りで、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 アルマンドブリニヤック 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、アルマンドブリニヤ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の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 Noire アルマンドブリニヤック ノワール

日本には120本しか入ってき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ブ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ぞるような香りです。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と同様のシャンパニュ

200,000yen



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の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。

250,000yen



Angel Vintage 2005
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。

420,000yen



エンジェルシャンパンのヴィンテージ2004は、とても複雑な香りで、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。

700,000yen

※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致します。

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、リンゴのオーブン焼き、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(ルフレーヴ)



オリヴィエ・ルフレーヴ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じることが出来ます。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。香りはナツツや小麦などの香ばしさ、塩氣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。さらにように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年半で良いのですが、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～



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、スムースでクリーミーな飲み心地。余韻にほんのり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～



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ビ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。常に格付け以上の人気を誇る実力派カロン・セギュールの約1/3という価格で、カロン・セギュールのエッセンスを楽しめるセカンドラベルがこのル・マルキ・ド・カロン・セギュールです。ファーストと比べメルロの比率が高いため、若いうちから楽しめる親しみやすいスタイルに仕上がっています。必ず入荷してくるとは限らない貴重な銘柄ですので、この機会にぜひお愉しみ下さい。



ライト ミディアム フル

品種：メルロー・カベルネ ソーヴィニヨン

32,000yen～

※税・サ込料金です。

Red Wine 赤ワイン



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～



Lucente ルチエンテ

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～



Juce 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。

★★★☆☆
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～



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ヨン・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・サ込料金です



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・ソーヴィニヨン 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ヨン・プティヴェルド

42,000yen～



Overture オーバーチュア

「序曲」を意味する「OVERTURE」は“オーパス・ワン”的セカンド・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ヨン・カベルネフラン・メルロー・プチヴェルド・マルベック

130,000yen～



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ーヴ唯一の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ルージュも独特。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.Margau 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されながら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・
ブティヴェルド

240,000yen～



CH.Latou シャトー ラトゥール

"常に最高の品質、力強くタニックで莊厳"。世界最高峰に君臨する偉大なワイン。世界で最も凝感のある豊かで、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・ブティヴェルド

300,000yen～



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勢なトップシャトー。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、そして酸味とコク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・ブティヴェルド

240,000yen～



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・
ブティヴェルド

350,000yen～



※税・サ込料金です

Red Wine 赤ワイン



CH.Le pin シャトール・パン

シャトー・ル・パンの歴史は、1979年にヴュー・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ポン家が、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ヶ月行い、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・パークー氏は、「ボルドー」第4版にて「魅惑、魅力、そして純粹な飲む喜び」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・パンは一躍スターウ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。

ティアンポン家は、"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、リシュブール、ロマネ・サン・ヴィヴィアン、
グラン・エシェゾー、そしてエシェゾーとそうそ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

※税・サ込料金です。