

春

Spring Drink

季節限定のおすすめドリンク
春らしさを感じてもらえるラインナップです



春の果物たっぷり サンテリア

(赤、白) 690 (759)

春限定のフルーツ入りのサンテリア
普段と違う味わいをおたのしみくださいませ！



春の果物 IN スパークリングワイン

(赤、白)
690 (759)

春限定のフルーツ入りのスパークリングワイン



キウイ&ライム フレッシュ・パンチ

690 (759)

キウイ、ライムシロップ、白スパークリングワイン
キウイの爽やかな甘味とライムの爽快感が絶妙



フレンチ75

690 (759)

ジン、白スパークリングワイン、レモンシロップ
ジン特有のジュンベリー-の香りとスパークリングワインの
シュワシュワ感が絶妙にマッチする辛口カクテル



(ハイボール、水割り、ロック)

美丈夫ポンカン酒

690 (759)

特有の香りと甘味が心地よく、後口も爽やか
アルコール度数も低めで、非常に飲みやすいお酒



ノンアルコール・カクテル

春のフルーツティ

690 (759)

春の果物が入った紅茶ベースのモクテル



ノンアルコール・カクテル

チャイナ・タウン

590 (649)

烏龍茶、ライチシロップ、炭酸水
いろいろな食事に合わせやすい、ほんのり甘いカクテル



ノンアルコール・カクテル

ベリーベリー・ボール

590 (649)

ベリー、グレンデンスシロップ、炭酸水

Non-Alcoholic
ノンアルコール

ソフトドリンク各種

490 (539)

コーラ	100%パインジュース
ジンジャーエール	烏龍茶
100%オレンジジュース	炭酸水

珈琲

(高槻マウンテンさまの焙煎珈琲使用) HOT,ICE 590 (649)

紅茶

HOT,ICE 590 (649)

PREMIUM

ノンアルコール 1本 (200ml)

スパークリングワイン 990 (1,089)

アルコールを生成しない特殊な製法によるワイン品種のヨーロッパ産ぶどう
発酵果汁を使用ワイン特有の酸味やコクなど本格的な味わい。

ノンアルコールビール

オールフリー (サントリー) 690 (759)

Non-Alcoholic Cocktail

ノンアルコール・カクテル

シンデレラ de Jajaja 590 (649)

オレンジジュース&パインジュース&フローズンパイン

シャーリーテンプル 590 (649)

ジンジャーエール&グレナデンシロップ

サラトガ・クーラー 590 (649)

ジンジャーエール&ライムシロップ

プッシーキャット 590 (649)

オレンジジュース&パインジュース&グレナデンシロップ&フローズンオレンジ

ライム・コーラ 590 (649)

ライムシロップ&コーラ

Sparkling Wine

スパークリングワイン

樽生 !! スパークリングワイン (赤白) 690 (759)

約3杯分でお得! カラフェ 1,890 (2,079)

白: PRODRY

品種: グレラ/トレッピアーノ
ミネラル感のあるすっきり辛口

赤: GIRAMONDO

品種: マルツエミーノ 100%
後味すっきりなほんのり甘口

アイスローズ (樽生スパークリングカクテル) 690 (759)

微発砲のやさしい口当たりのキーンと冷えたロゼスパークリングワイン

Beer

ビール

生ビール (プレミアムモルツ香るエール) 690 (759)

瓶ビール (ハートランド) 690 (759)

シャンディガフ (生ビール & ジンジャーエール) 690 (759)

Fruit Wine

果実酒

リモンチェット

690 (759)

イタリア南部でつくられるレモンの皮を使ったリキュール。清涼感があり余韻は甘美。

【飲み方をお選びください】・ハイボール、ロック、ストレート、水割り、お湯割り

京のにごり梅酒 純米酒仕込み

690 (759)

(ロック、ソーダ割り、水割り、お湯割り)

純米酒に漬け込んで作る贅沢な梅酒。

甘さ控えめで青梅の酸味の際立った新しい美味しさをお楽しみください

GRASS SAKE

ワイングラスで飲む日本酒

29 NIKU

Grass 890 (979)

岐阜県 / 船坂酒造

原料米 / ひだほまれ (岐阜県産)

精米歩合 / 60% Alc / 18.0% 酸度 / 1.6 日本酒度 / -4

肉料理に合わせるために生まれてきた日本酒。肉の旨味に負けないボディとコクを

引き出した肉によく合う日本酒。濃厚辛口タイプです。

SWEET | --- | DRY

Whiskey

ウイスキー

(ハイボール、水割り、ジンジャーハイ、コークハイ、ロック各種)

角瓶

Japanese 690 (759)

山崎と白州蒸留所のバーボン樽原酒をバランスよく配合。

甘やかな香りとコク、ドライな後口が特徴

メーカーズマーク

Bourbon 890 (979)

通常バーボンに用いられるライ麦の代わりに上質の冬小麦を用い、

独自製法によるまろやかな味わい

白州

Japanese 1,090 (1,199)

白州蒸留所で熟成されるモルト原酒だけで造るシングルモルト。

白州の森で生まれた水と自然の恵み

山崎

Japanese 1,090 (1,199)

ミズナラ樽、ワイン樽貯蔵モルトなど様々な個性が重なり生まれました。

華やかな香りに甘くまろやかな味

Cocktail
カクテル

カシス 690 (759)

【飲み方をおえらびください】 ロック、ウーロン、オレンジ、ソーダ

ミモザ 690 (759)

白スパークリングワイン & オレンジジュース

ミモザ・クーラー 690 (759)

赤スパークリングワイン & オレンジジュース

キール 690 (759)

白ワイン & カシス

キール・ロワイヤル 690 (759)

白スパークリングワイン & カシス

プリティウーマン 690 (759)

赤スパークリングワイン & カシス

カリモッチョ 690 (759)

赤ワイン & コーラ

キティ 690 (759)

赤ワイン & ジンジャーエール

オペレーター 690 (759)

白ワイン & ジンジャーエール

ワイン・クーラー 690 (759)

白ワイン & オレンジジュース & グレナデンシロップ

- | | | |
|---|---|---------------------|
| 01 | プロスペロ
گران・セレツィオーレ・ブリュット | 3,900
(4,290) |
| スペイン / ヴィーノ・スプマンテ
シャルドネ、アイレン、ヴィウラ
「プロスペロ」はシェイクスピアの最後の作品「テンペスト」の主人公の名前に由来。
シャルマ方式。繊細な泡立ちによるソフトな口当たりを感じるミディアムボディの辛口。 | | |
| 02 | チェッコ・プロセッコ・ロゼ | 3,900
(4,290) |
| イタリア / ヴェネト / プロセッコ・ロゼ DOC
グレラ 90%、ピノ・ノワール 10%
2021年1月より格付け認定のプロセッコ・ロゼ。ラベルには印象的なハートマークと
「1530年『ロミオとジュリエット』のラプストリーの舞台で造られたワイン」の表記がある。 | | |
| 03 | モスカート・ダスティ | 4,900
(5,390) |
| イタリア / ピエモンテ / モスカート・ダスティ DOCG
モスカート 100%
低アルコールや甘口の微発砲ワイン。マスカットやオレンジなどの甘い香り。
やわらかな甘味と微発砲の口当たりが心地よい。爽やかな味わい | | |
| 04 | d.A ブランケット・ド・リムー | 5,900
(6,490) |
| フランス / ラングドック・ルーシヨン / AOC
モーザック、シャルドネ、シュナンブラン
瓶内2次発酵9か月。青リンゴやハチミツの香り。爽やかな泡がフレッシュで
フルーツな味わい | | |
| 05 | シャンパーニュ
J. コンテ・パール&フィス ブリュット | 11,900
(13,090) |
| フランス / シャンパーニュ
ピノワール 50%、ムニエ 35%、シャルドネ 15%
アプリコットなどの熟した果実に、蜂蜜、ナッツなどの熟成から来る複雑な香りが
力強い。クリーミーな口当たりとコクのある味わい。 | | |
| 06 | モエ・シャンドン・アンペリアル | 16,900
(18,590) |
| フランス / シャンパーニュ
ピノワール、シャルドネ、ピノムニエ
シャンパンの代表格モエシャンドン社の一本エリガントな味わいは前菜からメインまで
あらゆる料理と見事に調和 | | |
| 07 | デュヴァル - ルロワ
ロゼ・ブリュット・プレステージ プルミエ・クリュ | 25,000
(27,500) |
| フランス / シャンパーニュ
ピノワール 70%、シャルドネ 30%
グランクリュとプルミエクリュの畑の葡萄を使用した特別なキュベ。
モダンな趣の中に調和と魅力を兼ねそろえています。泡は繊細で優美な真珠の
ネットレスのよう。上品で気品のある飲み口はエレガントそのもの | | |
| 08 | ドン・ペリニヨン 2010 | 59,000
(64,900) |
| フランス / シャンパーニュ
シャルドネ、ピノワール
いわずと知れた最高級シャンパーニュ。グランクリュ格付け自社畑 100%を
用いて造られるミレジムシャンパーニュ | | |
| 09 | クリュッグ・グランド・キュベ 169 | 89,000
(97,900) |
| フランス / シャンパーニュ
シャルドネ、ピノ・ノワール、ムニエ
最高の評価をほしいままに世界中の賞賛をあげる「帝王」の名を持つメゾン
だれにもまねできない究極、至高の味わい | | |
| 10 | ルイ・ロデレール・クリスタル 2013 | 99,000
(108,900) |
| フランス / シャンパーニュ
ピノ・ノワール、シャルドネ
シャンパーニュメゾンの頂上に君臨するルイ・ロデレールの最上級キュベ | | |

- 01** カサ・デル・セロ・レゼルヴァ
カベルネ・ソーヴィニヨン 4,900
(5,390)
- チリ/マイボヴァレー
カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
オーパスワン醸造家の手掛けるワイン。黒系果実にメントールなどの爽快感。
存在感のある酸と丸みあるタンニン。 LIGHT|++++|FULL
-
- 02** カサ・デル・セロ・レゼルヴァ・メルロー 4,900
(5,390)
- チリ/マイボヴァレー
メルロー 100%
オーパスワン醸造家の手掛けるワイン。黒系果実にバニラの香り。
豊富な果実味と酸味のバランスがよく、アフターにタンニンを感じる LIGHT|++++|FULL
-
- 03** ドンダビ・タナ・レゼルヴァ 4,900
(5,390)
- アルゼンチン/カルチャキ・ヴァレー
タナ 100%
タンニンが語源となった葡萄品種「タナ」黒系果実にバニラやビターチョコレート
の香り。しっかりした酸味とタンニンが特徴的 LIGHT|++++|FULL
-
- 04** ドラゴン・レゼルヴァ 4,900
(5,390)
- スペイン/D.O. カタルーニャ
テンプラリーニョ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー
木樽にて22か月その後瓶にて18か月熟成。熟した黒系果実の香り。
木樽からのニュアンス。滑らかで余韻の長い力強い味わいのワイン。 LIGHT|++++|FULL
-
- 05** ドリームタイム・パス・シラーズ 4,900
(5,390)
- オーストラリア/ビクトリア州
シラーズ 100%
完熟した黒系果実にバニラやスパイスの香り。冷涼な気候を反映した持続的な
酸を伴う余韻が長く続く LIGHT|++++|FULL
-
- 06** ドンダビ・ブレンド・オブ・テロワール 4,900
(5,390)
- アルゼンチン/カルチャキ・ヴァレー
マルベック 100%
熟したイチゴやズベリーにミントやハーブのニュアンス。濃厚ながら果実味と
酸味の調和の取れた味わい。エレガントな余韻が楽しめる LIGHT|++++|FULL
-
- 07** ドラゴン・グランレゼルヴァ 5,900
(6,490)
- スペイン/D.O. カタルーニャ
テンプラリーニョ、シラー、ガルナツチャ
木樽にて48か月熟成。木樽からのアーモンドやチョコレート、バニラのアロマ。
非常にバランスがよく複雑でエレガント。甘く丸みあるタンニンが長く続く LIGHT|++++|FULL
-
- 08** ビーニャ・ファレルニア
ピノ・ノワール・レゼルヴァ 5,900
(6,490)
- チリ/D.O. エルキバレー
ピノ・ノワール 100%
凝縮感のある赤系果実にフレンチオークの木樽のニュアンスが調和している。
豊かな果実味にエレガントなタンニンが長く続く LIGHT|++++|FULL
-
- 09** テヌーテ・トスカーナ・ディ・ブルーナ・パロンチーニ
キャンティ・クラシコ・カズツッチョ・タルレッティ 5,900
(6,490)
- イタリア/トスカーナ
サンジョベーゼ 100%
木樽 12か月熟成。赤系果実にタバコなどの複雑なアロマ。味わいはソフトで
エレガント。複雑性を感じながらも活き活きとした印象もあわせもつ LIGHT|++++|FULL
-
- 10** ビーニャ・ファレルニア
カルムネール・グランレゼルヴァ 5,900
(6,490)
- チリ/D.O. エルキバレー
カルムネール 100%
アパシメントしたブドウによる驚くほど凝縮感のある果実味。煮詰めたプラムやバニラ
タバコなどのスモーキーで香ばしい香り。噛めそうなほど、ふくよかなボディ LIGHT|++++|FULL

- 11 ヴァインゲート・ベルンハルト・コッホ
シュペートブルグンダー・トロツケン 6,900 (7,590)
ドイツ/ファルツ
シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)100%
日本人醸造家坂田千枝が造る赤。フレッシュないちごやラズベリーなどの赤系果実の香り。非常にフルティでフローラルな優しい果実味が楽しめるピノ LIGHT | + + + + + FULL
- 12 バラード・レーン・ピノ・ノワール 6,900 (7,590)
アメリカ/カリフォルニア/セントラル・コースト
98%プティ・シラー2%
熟したダークベリー、クランベリーにベイクスパイス。香ばしいフレンチオーク樽が華やかさを演出。驚くほどの深みある味わいにコーヒーのニュアンス。 LIGHT | + + + + + FULL
- 13 バラード・レーン・カベルネ・ソービニヨン 6,900 (7,590)
アメリカ/カリフォルニア/セントラル・コースト
カベルネ・ソービニヨン97%P.S2%メルロ1%
完熟黒系果実にバニラや焼き菓子のスパイス感。リッチな深みとしなやかさが楽しめ、柔らかなタンニンが全てのバランスを整える。飲みごたえある一本 LIGHT | + + + + + FULL
- 14 ウグ・ド・ジエアンジェ
ブルゴーニュ・ピノ・ノワール 7,900 (8,690)
フランス/ブルゴーニュ
ピノ・ノワール100%
いちごジャム、クローブなどのスパイス感にめし皮。活き活きとした酸味と果実味が特徴的。アフターにシルキーなタンニンが広がる。複雑性のあるタイプ LIGHT | + + + + + FULL
- 15 1752 ガルナツチャ・ティントレラ 7,900 (8,690)
スペイン/D.O.アルマンサ
ガルナツチャ・ティントレラ100%
摘み立ての赤系果実にバルサミコやバニラのアロマ。ティックな香り。綺麗な酸味と圧倒的な果実味が口中に広がり、旨味あるタンニンが余韻へ続く LIGHT | + + + + + FULL
- 16 シャトー・モン・ペラ 7,900 (8,690)
フランス/ボルドー/コートボルドー
メルロ80%カベルネフラン15%Cs5%
神の雫でも紹介されたボルドー1級より高い評価を得た伝説的ワイン。黒系果実にスパイス、バラなど複雑かつ繊細な香りが織りなす濃厚な味わい LIGHT | + + + + + FULL
- 17 カモミ・メルロー・ナパヴァレー 8,900 (9,790)
アメリカ/カリフォルニア/ナパ・ヴァレー
メルロ100%
熟した黒系果実、チョコレートの香りが華やかでバニラのフレーバー。タンニンは緻密ながら力強くシルキーでエレガント。フィニッシュにオーク香が長く続く
ペアリング：ステーキ(バラ系、オニオンソース、トリュフ塩)、 LIGHT | + + + + + FULL
- 18 カーヴ・ド・タン・クローズ・エルミタージュ 9,900 (10,890)
フランス/ローヌ/クローズ・エルミタージュ
シラー100%
熟した黒系果実に力強いスパイス感。味わいはバランスがよく果実味と清涼感
タンニンは上質でエレガント。後味に甘さを感じる果実味 LIGHT | + + + + + FULL
- 19 トリュフハンター・レーダ・バルバレスコ 9,900 (10,890)
イタリア/ピエモンテ
バルバレスコ100%
熟した赤系果実に樽熟成からくるバニラ、バルサミコ、マッシュルーム、ドライフルーツなどの複雑な香り。豊かな果実味としなやかな酸味。緻密で洗練された苦み。 LIGHT | + + + + + FULL
- 20 ザ・ボクサー 10,900 (11,990)
オーストラリア/南豪/マクラレン・ヴェール
シラーズ100%
飛ぶ鳥を落とす勢いのワイナリー、モルドウカの魅力で大胆なシラーズ!
スパイス感のある豊かな黒系果実にコーヒーやバニラ。個性的でパンチのあるワイン
※飲む前にはドゥッカー・ジェイクを!! LIGHT | + + + + + FULL

21 タウラージ レゼルヴァ

11,900
(13,090)イタリア / カンパニヤ
アリアニコ 100%南イタリア高級ワイン代名詞タウラージ!! 鮮烈なバニラと甘草の香り。
クリームドカシスの濃厚な果実味。圧倒的な複雑な余韻

LIGHT | + | + | + | + | + | + | FULL

22 カモミ・カベルネ・ソーヴィニヨン ナパヴァレー

12,900
(14,190)アメリカ / カリフォルニア / ナパ・ヴァレー
カベルネ・ソーヴィニヨン 100%完熟黒系果実とヴィンテージレザーや大地を思わせるアーシーなニュアンス。木樽
バランスの良い酸、滑らかな口当たりで柔らかなフィニッシュ。究極のナパワイン

LIGHT | + | + | + | + | + | + | FULL

23 シャトーヌフ・デュ・パプ マス・サン・ルイ

13,900
(15,290)フランス / コートデュローヌ / シャトーヌフデュパプ
グルナツシュ、ムールヴェドル、シラー、サンソーアペラシオン認可品種数 13 種という印象深いヌフデュパプ。魅力的で複雑な
良く熟した果実味とスパイスの要素。エレガントで奥行きのある味わい

LIGHT | + | + | + | + | + | + | FULL

24 バローロ・ペルノ・ラ・フィジーナ

13,900
(15,290)イタリア / ピエモンテ
ネッピオーロ 100%いわずと知れたイタリア赤ワインの王様と称されるバローロ。オーク樽 3 年熟成
熟成由来なめし皮や紅茶のニュアンス。エレガントながらしっかりと飲み口

LIGHT | + | + | + | + | + | + | FULL

25 ポイヤック・ド・ラトゥール

39,000
(42,900)フランス / ボルドー / オーメドック / ポイヤック
カベルネ・ソーヴィニヨン 55%メルロ 44%カベルネ・フラン 1%メドック格付 1 級、5 大シャトーの 1 つ「シャトー・ラトゥール」のサードワイン
。ラトゥールの畑の中でも若木のみを使用する、お値打ちキュベ。
世界最高峰の味わいを感じられるワイン

LIGHT | + | + | + | + | + | + | FULL

26 ブルゴーニュ
ドメヌ・アンヌ・フランソワーズ・グロ48,900
(53,790)フランス / ブルゴーニュ / コート・ド・ニュイ /
ボヌ・ロマネ / ピノワール 100%ブルゴーニュ ボヌロマネ村の名門 グロー家の父、伝説の醸造家ジャンクロ
の長女のドメヌヌ流れるような果実味と樽熟成によるバニラのニュアンス。
果実味があふれる一本

LIGHT | + | + | + | + | + | + | FULL

27 アルマヴィーヴァ

48,900
(53,790)チリ / マイボヴァレー
カベルネ・ソーヴィニヨン 65%カルメネール 23%カベルネ・フラン 5%プティ・ヴェルド 5%メルロ 2%TOP100 ワイン 2017 において世界 1 に輝いたオーパスワンと同じコンセプトで造られる
チリ最高峰ワイン。黒系果実のアロマに時間が経過するごとにカカオやコーヒーなど複雑な
香りが立ち込める。

LIGHT | + | + | + | + | + | + | FULL

28 フィリップ・シャルロパン ジュブレシャンバルタン

59,000
(64,900)フランス / ブルゴーニュ / コート・ド・ニュイ /
ジュブレ・シャンバルタン / ピノワール 100%ブルゴーニュの神様、アンリジャイイの愛弟子として知られているシャルロパンは
豊潤でたっぷりとした力強い果実味を持ち味。心地よい濃厚なアタックに
程よい甘さとスパイスのニュアンスを持つしなやかなワイン

LIGHT | + | + | + | + | + | + | FULL

29 シャトー・ランシュ・ヴァージュ

79,000
(86,900)フランス / ボルドー / メドック / ポイヤック
カベルネ・ソーヴィニヨン 72%メルロ 15%カベルネ・フラン 12%プティ・ベルド 1%メドック格付 5 級ながら 2 級に匹敵すると高評価。某ワインスクール塾長も 1 級を除いては
最高と評価。20 ~ 21 世紀を通じて最高評価のグレートビンテージ! 入手困難な飲み頃
15 年熟成

LIGHT | + | + | + | + | + | + | FULL

- | | | |
|--|-------------------------------------|--------------------|
| 11 | カモミ・シャルドネ ナパ・ヴァレー | 8,900
(9,790) |
| <p>アメリカ / カリフォルニア / ナパ・ヴァレー
 シャルドネ 100%
 パセラや青りんごの香りとオーク樽熟成から来るポリウム感。スパイスのきいた洋ナシやカスタードのフレーバーと繊細な酸味がうまく溶け合う</p> <p>SWEET + + + + + DRY</p> | | |
| 12 | サン・ヴェラン
シャトー・ドゥ・ラ・グラフィエール | 8,900
(9,790) |
| <p>フランス / ブルゴーニュ / サン・ヴェラン
 シャルドネ 100%
 柑橘系主体、白桃やフレッシュアーモンドの香り。蜂蜜のニュアンス。辛口ながら丸みのある味わい。さわやかな酸味がアフターへ続く</p> <p>SWEET + + + + + DRY</p> | | |
| 13 | ざんの雫 シャルドネ | 8,900
(9,790) |
| <p>チリ / レイダー・ヴァレー
 シャルドネ 100%
 オバスワンの醸造家バスカル・マーティが手掛ける世界初の日本酒酵母清酒7号酵母を使用。10度以下の超低温で発酵、葡萄本来のアロマを引き出した新タイプのワイン。あらゆる和食にぴったりで肉寿司にも◎</p> <p>SWEET + + + + + DRY</p> | | |
| 14 | セラー・エイジド・エリザベス・セミヨン | 8,900
(9,790) |
| <p>オーストラリア / ニューサウスウェールズ州 / ハンターヴァレー
 セミヨン 100%
 柑橘系主体、力強く、しなやかな果実の風味が舌を覆い長く優雅な余韻が続く。長期熟成セミヨンで強烈な酸と豊かな果実味が非常にリッチな味わいを演出</p> <p>SWEET + + + + + DRY</p> | | |
| 15 | 2018
オー・ボン・クリマ シャルドネ TUBAKI | 10,900
(11,990) |
| <p>アメリカ / カリフォルニア / セントラルコースト /
 サンタバーバラ・カウンティ シャルドネ 100%
 親日家のジム・クレデネン氏による日本限定リリースの一本。
 白桃、アプリコットのかおりに長く印象的なフィニッシュ。エレガントなワイン</p> <p>SWEET + + + + + DRY</p> | | |
| 16 | ソミュール・テール・ブランシュ
ドメーヌ・ド・アンシャントワール | 10,900
(11,990) |
| <p>フランス / ロワール / ソミュール
 シュナンブラン 100%
 歳とともに熟成させることで旨味を引き出します。柑橘系、リンゴ、白い花のアロマ。力強さと活き活きとした両面を兼ねそろえるワイン</p> <p>SWEET + + + + + DRY</p> | | |
| 17 | フェルトン・ロード ドライ・リースリング | 13,500
(14,850) |
| <p>ニュージーランド / セントラル・オタゴ
 リースリング 100%
 白い花、洋梨、レモンの皮のアロマに石灰のニュアンス。果実の力強さと深み。キレのある酸が調和し立体感をもって口中を満たす。非常にリッチな味わい</p> <p>SWEET + + + + + DRY</p> | | |
| 18 | 2018
ムルソー クロ・デュ・クロマン | 69,000
(75,900) |
| <p>フランス / ブルゴーニュ / コート・ド・ボヌ / ムルソー
 シャルドネ 100%
 今ブルゴーニュ注目のドメーヌ・ジュノ・ブランジェの高級ブルゴーニュ洋梨のコンポートをおもわせるコク。アーモンドやノワゼットの香り。ふくよかな丸みのある酸にミネラル分が心地よく感じる。究極のムルソー</p> <p>SWEET + + + + + DRY</p> | | |
| 19 | 2019
ピュリニー・モンラッシェ・レ・ノスロイエ | 79,000
(86,900) |
| <p>フランス / ブルゴーニュ / コート・ド・ボヌ /
 ピュリニー・モンラッシェ シャルドネ 100%
 高級ブルゴーニュ本命のモンラッシェのドメーヌ・ジュノ・ブランジェの一本。柑橘系主体、西洋りんご、レモングラスなどの香草。ほどよい梅香。ふくよかさを伴う、口当たりのきれいな酸、ミネラル分がバランスよく存在し落ち着いた味わいを感じさせてくれるエレガントな究極の白</p> <p>SWEET + + + + + DRY</p> | | |
| 20 | ピュリニー・モンラッシェ
ル・トレザン ドメーヌ・ラリュエ | 79,000
(86,900) |
| <p>フランス / ブルゴーニュ / コート・ド・ボヌ /
 ピュリニー・モンラッシェ シャルドネ 100%
 全て手摘み収穫。アリエ産オーク樽熟成（新樽 20%）10-12 か月のシュルリーを行う。フレッシュで複雑性のある香りで魅惑的！フレッシュな酸が印象的な引き締まった男性的な印象のワイン</p> <p>SWEET + + + + + DRY</p> | | |