

## グラススパークリング *Coupe de Mousseux*



サン メラン ブリュット

*Saint Meyland Brut*

¥890

フランスブルゴーニュのクレマン(スパークリング)の名手が黒葡萄のピノ ノワール、ガメイ、白葡萄のシャルドネ、アリゴテをあわせ造る。ドライでシャンパーニュに負けないクオリティ。



## グラス白ワイン *Verre de Vin Blanc*



シャルドネ - セレ

Chardonnay - Serret 2016

¥600

南仏産でここまでの深みは感動的です。心地よい完熟感。これから季節に



オー ポワトー

Haut Poitou - La Chateau 2016

¥790

ロワール地方のこれぞなソーヴィニヨンB。爽やかでドライ。しみます。



コルス ヴェルメンティーノ

Corse Vermentino - Terra Nostra 2016

¥790

少しトロピカルにスッキリ。仏島もの。塩気を感じる魚介料理と。

## グラス赤ワイン *Verre de Vin Rouge*



ピノ ノワール

Pinot Noir - Antoine Chatlet 2016

¥600

ブルゴーニュの葡萄のみ。上品でやさしい。CP最高です。



マイラブ - バレツラ

Côtes de Prvence My Love - Barerra 2015

¥790

シラーとグルナッシュですがスタイリッシュな印象色々合わせやすいプロヴァンス。



シャトー ロックブリュンヌ

Ch.Roquebrune 2016

¥990

ボルドー産カベルネ主体。このクラスでは珍しいです。しっかりとした仕上がり。

## グラス貴腐ワイン *Verre de Botoritis*



シャトー フィロー

Ch.Filhot 2000

¥990

ソーテルヌ格付け2級、しかもオールディー。若々しく、貫禄あります。極甘口！

