

①



ラ・シャブリジェンヌ

サン・ブリ

〈glass 120ml〉 ¥1,460

〈bottle 750ml〉 ¥7,850

白

辛口 フランス ブルゴーニュ

✦ ソーヴィニヨンブラン

シャブリジェンヌが造るサン・ブリ。

はっさくや柑橘ピール、ほのかなハーブを想わせる

爽やかなアロマ。みずみずしい果実味と伸びやかな酸を

楽しめるソーヴィニオン・ブランです。

②



シャトー・ド・セグリエス

タヴェルロゼ

〈glass 120ml〉 ¥1,510

〈bottle 750ml〉 ¥8,110

ロゼ

辛口 フランス コート・デュ・ローヌ

✦ グルナッシュ サンソー クレレット

鮮やかでクリアな朱色が美しいロゼ。

イチゴやチェリーを想わせる甘く心地よい香りが魅力的。

味わいは適度なタンニンと上品な酸、そして果実味が

うまく調和していて絶妙。

③



シャトー・トゥール・
サン・ボネ

〈glass 120ml〉 ¥1,380

〈bottle 750ml〉 ¥7,420

赤

フルボディ フランス ボルドー

✦ メルロ カベルネソーヴィニヨン プティヴェルド

ロバート・パーカー氏も高く評価する世界的に

人気の高いシャトーです。凝縮感があり、深い色合いです。

しっかりとしたタンニン、力強い味わいを持つことで

知られています。

④



ドメヌ・マシャール・ド・グラモン

ドメヌ・ド・ラ・
ヴィエルジュ・ロメヌ

〈glass 120ml〉 ¥1,980

〈bottle 750ml〉 ¥9,250

赤

フルボディ フランス ブルゴーニュ

✦ ピノノワール

凝縮感があり、力強い一方でなめらかな舌触り。

ブラックチェリーのような黒果実のニュアンスが

特徴的で、コストパフォーマンスの高い赤ワイン。

料理とワインの優雅なマリージュ

すべてのコースに **＋¥2000** でグラスシャンパーニュをご追加いただけます。

1

2杯コース(①+④)

¥3,000 「スタンダードコース」におすすめ

2

3杯コース(②+③+④)

¥4,400 「ステーキ&シーフードコース」
「ステーキ&ステーキコース」におすすめ

3

4杯コース(①+②+③+④)

¥5,800 「神戸牛プレミアムコース」におすすめ