



NO 国旗	ボトル 種類	ワイン名、品種、説明	(税込定価) 税込特価 ¥	メモ
G521 	 白	ファルツQbA ヴァイスブルグンダ トロッケン 2019 Ruppenberger ドイツ・ファルツ白 品種:ヴァイスブルグンダ 100% ALC.13% ピノ・ノワールから生まれピノ・ブランとも呼ばれる品種、ドライな口当たりと柑橘等の果実香、程良く快適なミネラルと酸が多く食事にはぴったり合います。	(2,750) 2,100	今回新
G531 	 白	ファルツQbA ゲヴィルトトラミナ カビネット 2019 Ruppenberger ドイツ・ファルツ白 品種:ゲヴィルトトラミナ 100% ALC.12% ライチ等特徴ある秀逸な香りと優雅な味で独仏伊国境地域を代表する高貴品種。ドイツ伝統カビネットの上品な甘さがその魅力を際立たせます、デザートなどに。	(3,000) 2,300	今回新
G511 	 白	ファルツQbA リースリング・クラシック トロッケン 2015 Ruppenberger ドイツ・ファルツ白 品種:リースリング 100% ALC.13% 絶好のテロワールを活かし、ファルツの伝統と新技術で秀逸な芳香、ボディ、酸味を並立させた。さっぱりした中のコクはフリッターや煮物にもマッチ。	(2,500) 1,900	
G003 	 赤	バーデンQbA シュペートブルグンダ(ピノノワール) トロッケン 2015 Ihringer ドイツ・バーデン赤 品種:ピノノワール 100% ALC.13% 陽光溢れるバーデンのピノノワはハーブ、サクランボやバラを連想させる香りと滑らかな口あたり、酸味・ミネラル・タンニン等の絶妙のバランスが魅力です。	(2,750) 2,100	

ワイン・リスト 2 TOPIC&SPECIAL (新は最近1年程度の新発売、V新はVintage更新)













NO 国旗	ボトル 種類	ワイン名、品種、説明	(税込定価) 税込特価 ¥	メモ
F806 	 泡	ヴァムス- ヴァムス-ド・カリテ・ブラン・ド・ブラン 2015 HENRI DE VILLAMON フランス ブルゴーニュ・スパークリング 品種:ユニ・ブラン、コロンバード ALC.11.5% 人気の南仏品種ユニ・ブランとコロンバードを使い、ブルゴーニュ名門ワイナリが伝統技法で造るスパークリング。爽やかなリフレッシュ感を楽しめます。	(2,700) 2,100	
T513 	 白	マルケ DOC ヴェルデツキオ・ディ・カステッリ・ディ・イエージ・スペリオール 2015 イタリア・マルケ白 品種:ヴェルデツキオ ALC.13.5%/14% Marchetti 白色系の黄色に緑(ヴェルディ)を帯び、繊細でフルーティな香り、フレッシュで調和のとれた味。素直だが奥深い味わいで幅広い前菜や料理にも合います。	(2,900) 2,300	
T009 	 赤	トスカーナD.O.C.G. キアンティ・リゼルヴァ 2013 Tenuta Il Palazzo イタリア・トスカーナ赤 品種:サンジュヴェーゼ他 ALC.14.5% 手摘みと選別した葡萄を長期熟成。スパイシーな香りは深い余韻と共に持続し、微かなタンニンを感じる最高の味わい。 Decanter World Wine Awards Bronze 受賞	(3,800) 2,800	
S003 	 赤	リオハDOC トピア・セレクション 2016 Bodegas TOBIA スペイン・リオハ赤 品種:テンプラニーヨ72%, グラシアーノ24%, マツナ・テイタ4%, ALC.14.5% 瑞々しさ、力強さとエレガントな果実香、程良いスパイス感。しっかり統合された味。フルボディ嗜好向け定評実績ある逸品。 VIVINO 評価サイト世界 Top4%	(2,600) 2,000	V新
T518 	 白	ピエモンテ D.O.C.G. アルネイス 2017/19 Piazza イタリア・ピエモンテ白 品種:アルネイス 100% ALC.13% 洋梨、レモン、林檎の複雑な果実香にナッツやハーブ風味のふくよかなアロマ。フレッシュで酸味のきりっと効いたエレガントで奥深い味わいの辛口。	(3,200) 2,500	V新
T808 	 白	ピエモンテ D.O.C.G. モスカート ダスティ 2018/19 Piazza イタリア・ピエモンテ白 品種:モスカート 100% ALC.5% 地元で愛飲されてきたモスカート(マスカット)品種。明るい麦藁黄色、アロマはフルーティー、爽やかな新鮮さの中に上品な甘さを楽しめる微発泡の甘口。	(2,800) 2,200	V新












ワイン・リスト 3 いつもの泡・白 フランス (新は最近1年程度の新発売) 2020/09/10

NO 国旗	ボトル 種類	ワイン名、品種、説明	(税込定価) 税込特価 ¥	メモ
F808 	 泡	ブルゴーニュ AOC クレマン・ド・ブルゴーニュ NV HENRI DE VILLAMON フランス ブルゴーニュ・スパークリング 品種:シャルドネ 100% ALC.11.5% 伝統製法、瓶内2次発酵により丁寧に造られる。明るく澄んだゴールドイエローの輝き、プラムや桃の果実風味、花やブリオッシュのニュアンスが優雅で個性的。	(2,950) 2,400	新
F523 	 白	ペイドック IGP BIS シャルドネ 2016 Biscaye フランス・ラングドック白 品種:シャルドネ 100% ALC.13.5% アロマを大切にするため夜間に収穫、低温発酵で芳醇で深みある果実香と新鮮な中に梨やナッツのニュアンス。魚料理やサラダ、ハーブの効いたアジア料理などに。	(2,200) 1,800	
F521 	 白	ラクラブ AOC ルボワ・デ・レタン ~بران 2015 Chateau Mire L'etang フランス・ラングドック白 品種:グルナッシュブラン 60%,ルーサヌ 20%, プールブラン 20% ALC.14% 深刺としてバランス良い優雅さ、心地良い飲み心地。アペリティフ、貝や魚、アジア料理、ハードチーズにマッチ。11℃推奨。"Grand Vin de France" Macon 2016 金賞	(2,600) 2,100	
F510 	 白	ミュスカデ S&M sur Lie AOC ミュスカデ S&M sur Lie 2016 Michel Armand フランス・ロワール白 品種:ムロン・ド・ブルゴーニュ 100%, ALC.12.5% 青りんごなどを連想させる果実香で酸味のしっかり効いた辛口。フランスの魚料理の伴の定番で、日本食にも合い、特に冷やせば生牡蠣や刺身などにピッタリ。	(2,200) 1,800	
F511 	 白	トゥレーヌ AOC ロワール ソーヴィニオン・ブラン 2015 Domaine Madelaine フランス・ロワール・トゥレーヌ白 品種:ソーヴィニオン・ブラン 100%, ALC.12% アロマはレモン、パイナップル、柑橘等が次々。アプリコットやピーチも連想させるドライでバランス良い飲み口。アスパラガスのクリームソースは最高の相性。	(2,750) 2,200	
F503 	 白	プイ・フュメ AOC プイ・フュメ 2018 Domaine Pabiot フランス・ロワール白 品種:ソーヴィニオンブラン 100% ALC.12%/13% カイヨット土壌の特色「バランス良くエレガントな」趣を如何なく発揮。果実や白い花の芳香やミネラルを感じさせる程良い自然な酸味を感じ華やかで飲み易い。	(3,200) 2,600	
F602 	 白	ブルゴーニュ AOC シャルドネ 2011 Millenaire ARTHUR BAROLET フランス・ブルゴーニュ白 品種:シャルドネ 100% ALC.13% 秀逸葡萄の年だけの特製品。黄金色に輝き、香りは柑橘系果実の新鮮な感覚に満ち、深く豊かな余韻を残す11ヵ月樽熟品。アスパラ、きのこや魚の料理に合う。	(4,000) 3,200	
F603 	 白	リュリー(Rully) AOC リュリー 2014 ARTHUR BAROLET フランス・ブルゴーニュ白 品種:シャルドネ 100% ALC.13% 独特の「火打石」と称されるミネラル香、快いアロマ、活力を感じるフレッシュな飲み口と、しっかりした後味。白身魚のクリームソース、レバーパテと。	(4,350) 3,500	






NO 国旗	ボトル 種類	ワイン名、品種、説明	(税込定価) 税込特価 ¥	メモ
T801 	 泡	アブルッツォ T.di.Chieti IGT キュヴェー・ピノ・ヴィノ・スプマンテ DiCamillo イタリア・アブルッツォ泡 品種:ピノ・グリージョ ALC.12.5% エレガントで力強いピノ・グリに定評ある DiCamillo ワイナリが造るシャルマ方式のスプマンテ。爽やかな刺激の奥に独特のおいしさが感じられます。	(2,700) 2,200	
T804 	 泡	ヴェネト D.O.C. プロセッコ・スプマンテ Extra Dry 2018 Biasiotto イタリア・ヴェネト泡 品種:グレラ, ALC.11.5% 初期のムストの丁寧な生成で上質の果実や花のアロマと細かい泡。フレッシュでアペリティフや前菜、食事とも合います。LucaMaroni92点=Best Prosecco	(2,700) 2,200	
T805 	 泡	ヴェネト D.O.C. スプマンテ・シャルドネ BRUT NV Biasiotto イタリア・ヴェネト泡 品種:グシャルドネ, ALC.12.5% プロセッコ産地のワイナリがその技術、丁寧な造りをシャルドネ品種に適用したスプマンテ上質な果実のアロマ、新鮮、ドライで快適な飲み心地を実現。	(2,700) 2,200	新
T541 	 白	アルト・アディジェ D.O.C ミュラー・トウルガウ 2017 Villa Corniole イタリア・アルト・アディジェ白 品種:トミュラー・トウルガウ 100% ALC.12.5% 山の気候やミネラル土壌に富むチェンプラの谷で独特品種ミュラー・トウルガウから家族が心を込めて造る爽やか、優雅な白。SAKURA AWARDS 受賞歴あり	(3,000) 2,400	新
T506 	 白	アブルッツォ T.di.Chieti IGT ピノ・グリージョ 2017 DiCamillo イタリア・アブルッツォ白 品種:ピノ・グリージョ 100% ALC.12% La TOSCA ブランド エレガントな品種と当地テロワールによる力強さの微妙なバランス、辛口の中にちょっと苦みのニュアンスもある独特な魅力に溢れたカジュアルな白。	(2,200) 1,800	
T500 	 白	トスカーナ IGT トスカーナ・ビアンコ Gattilepre 2018 イタリア・トスカーナ白 品種:トレビアーノ、グレケット ALC.12.5% T.IL PALAZZO トレビアーノの逞しさと地元秘宝グレケットの優雅さを絶妙にブレンド。香り、味、喉ごしの自然な調和。芳醇ながら軽快でサラダや前菜も引き立てる逸品。	(2,500) 2,000	
T509 	 白	トスカーナ IGT トスカーナ・ビアンコ Calicento 2018 イタリア・トスカーナ白 品種:トレビアーノ、グレケット ALC.12.5% T.IL PALAZZO トレビアーノの逞しさと地元秘宝グレケットの優雅さを絶妙にブレンド。バランス良い飲み口に樽熟成を加え、香りと味に奥深さも加わった本格の辛口。	(2,700) 2,200	
T511 	 白	マルケ DOC ヴェルデッキオ・ディ・カステッリ・ディ・イエージ・クラシコ 2015 イタリア・マルケ白 品種:ヴェルデッキオ ALC.11.5% Marchetti 白色系黄色に緑(ヴェルディ)を帯び、繊細でフルーティな香り、フレッシュで調和のとれた味わい。僅かな苦み感あり、幅広い前菜や料理に合います。	(2,500) 2,000	
T531 	 白	ピエモンテ D.O.C. Monferrato Bianco シンフォニア 2015 Angelini Paolo イタリア・ピエモンテ白 品種:ヴィオニエ 80%, シャルドネ 20% ALC.13% 白い花とエキゾチックな芳香、石灰土壌のミネラルが固有のコクや適度の酸と協調、すっきり飲口ながらリッチで奥行きある、感動的な独創のおいしさ。	(2,500) 2,000	
T561 	 白	カンパーニャ D.O.C.G フィアーノ・ディ・アヴェリーノ 2018 Villa Raiano イタリア・カンパーニャ白 品種:フィアーノ 100% ALC.13% 高地の冷涼な環境で育ち、蜂蜜やナッツの芳香、生き生きとしてバランス良くしっかりしたボディの辛口で魚料理などに合う。James Suckling 91点	(2,750) 2,200	新
T567 	 白	シチリア I.G.T シャルドネ・インツォリア 2018 Cantine Grasso イタリア・シチリア白 品種:シャルドネ 50%, インツォリア 50% ALC.12% マルサラ酒原料で香、味の主張が強いインツォリアに優雅なシャルドネを合わせ、ハーブ、ピーチ等の果実香、酸味も豊富でボリューム感ある味わい。	(2,200) 1,800	新

NO 国旗	ボトル 種類	ワイン名、品種、説明	(税込定価) 税込特価 ¥	メモ
S803 	 泡	DO カバ(CAVA) BERDIE カバ RUPESTRE BRUT RESERVA NV BERDIE スペイン・ペネドス泡 品種: Xarel-lo(チャレロ), Macabeo(マカベオ), Parellada(パレルアダ) ALC.11.5% 2007 年からトラディショナル方式に基づきながら更に様々な伝統伎と家族の情熱を込めて作るカバ。新鮮できれいな酸、強い表現力のあるアロマと味わい。	(2,750) 2,200	新
S506 	 白	リアスバイシャス(Rias Baixas)DO グランバザン・ヴェルデ 2017 Agro de Bazán スペイン・リアスバイシャス白 品種: Albariño(アルバリニョ)100%, ALC.13% リアス式海岸の名称発祥の地特産アルバリニョ品種。低温発酵と Lee 接触で、フローラルなアロマや海を感じさせる独特のミネラルや後味の特徴ある白。	(2,800) 2,300	
S511 	 白	ルエダ(Rueda)DO ソーヴィニヨン・ブラン VEGA DEL PAS 2016 Castelo De Medina スペイン・ルエダ白 品種: ソーヴィニヨン・ブラン 100%, ALC.13.5% 1996 年操業開始のワイナリは現代技術で高いコスパを達成。フレッシュな感覚の中、トロピカルフルーティなアロマが快く飲み口も爽やかで快適な魅惑の白。	(1,950) 1,600	
S515 	 白	ルエダ(Rueda)DO ヴェルデホ 2017 DIEZ SIGLOS スペイン・ルエダ白 スペイン・ルエダ白 品種: ヴェルデホ100%他 ALC.13% 寒暖差が大きく多様な土壌が生む、緑のニュアンス、エキゾチックな果実や新鮮な緑草のアロマ。優雅だがパワフルなボディがフレッシュな酸味とバランス。	(2,150) 1,800	
S501 	 白	リオハ DOC ブランコ・フェルメンダ・エン・バリカ 2018 Bodegas TOBIA スペイン・リオハ白 品種: ヴィウラ70%, ソーヴィニヨン・ブラン8%, マルヴァシア9%, 他 ALC.13.5% 選び抜かれた品種を丁寧に発酵後3ヵ月樽熟成。柑橘や桃の果実香とバニラのニュアンス。口当たりは新鮮でソフト。特に前菜や和食と共に楽しめます。	(2,700) 2,200	
S904 	 ロゼ	リオハ DOC アルマ・トビア・ロザード 2014 Bodegas TOBIA スペイン・リオハ赤 品種: テンプラニニョ 55%, グラシアーノ 35%, 他 10% ALC.14.5% 地元「優雅」品種使用、珍しい本格樽発酵ロゼ。華やかな色と香り、優雅で奥深いメンソールと花の基調、複雑な赤果実アロマ、絹の如く滑らかな特別品。	(3,000) 2,400	

NO 国旗	ボトル 種類	ワイン名、品種、説明	(税込定価) 税込特価 ¥	メモ
F012 	 赤	ブルゴーニュ AOC ピノ・ノワール 2015 Prestige ARTHUR BAROLET フランス・ブルゴーニュ赤 品種:ピノ・ノワール ALC.12.5%/13% 明るいガーネット赤、赤いベリー系の香り、仄かにスパイスや森のニュアンス。円やかでこなれたタンニン。タラゴンと鶏肉、トマトとツナの料理等にマッチ。	(3,600) 2,900	
F013 	 赤	ブルゴーニュ AOC サヴィニー・レ・ボージュ 1er クリュ Clos Des Guettes 2013 フランス・ブルゴーニュ赤 品種:ピノ・ノワール ALC.12.5% ARTHUR BAROLET 深みある明るい真紅。エレガントな香りはブラックベリー、すぐり、シェリー、などの共演。しなやかなタンニンと酸味で力強く自然を感じさせる特級品。	(6,000) 4,800	
F085 	 赤	コートデュ・ローヌ・ヴィラージュ AOC シャトー・エグヴィル 2015 ARTHUR BAROLET フランス・赤 品種:グルナッシュ 50%シラー,30%カリニャン他 ALC.14.5% 深い赤色で、スパイシーでエレガントな赤い果実香、パワフルながら繊細で優しい飲み口。洋風各種料理の他、和風の照り焼きや角煮、そして中華にも合います。	(2,750) 2,200	
F052 	 赤	ピュイス・サンテミリオン AOC シャトー・ランベルサック 2014 (黒ラベル) Cuv. Vieilles Vignes Lannoye フランス・ボルドー赤 品種:メルロー100% ALC.13.5% シャトーランベルサックの中でもこの Cuvée 《Vielles Vignes》 は平均 60 年のメルローの古木から収穫した葡萄だけで造られた特別品 Concours de Bordeaux 金賞	(3,200) 2,600	
F054 	 赤	サンテミリオン AOC シャトー・アンベ・ツール・プーレ・グラン・クリュ 2014 Lannoye フランス・ボルドー赤 品種:メルロー90%,カベルネフラン 10% ALC.13.5% 美しく濃いルビー色。チェリーの香りを伴うデリケートな木の香り。フルボディでバランスの取れた口当たりと長い余韻。 91 pts James Suckling, 92 pts Wine enthusiast	(4,200) 3,400	
F031 	 赤	リストラック・メドック AOC シャトー・ボーダン・フルジョア・クリュ 2011 Ch. BAUDAN フランス・ボルドー赤 品種:カベルネ・ソーヴィニオン 52%メルロー45%,プチ・ヴェルド 3% ALC.13% 家族経営のキメ細かい配慮と独自の工夫を伝統に加え、スパイシーでエレガントな品格あるワインを実現。華やかな芳香と奥深く余韻ある味わいはさすがです。	(4,500) 3,600	

NO,国旗	ボトル種類	ワイン名、品種、説明	(税込定価) 税込特価 ¥	メモ
T002	 赤	プーリア IGT プリミティーヴォ・ド・プーリア 2016 DiCamillo イタリア・プーリア赤 品種:プリミティーヴォ ALC.13% La TOSCA ブランド 豊かでもどこか懐かしい果実風味にしっかりした酸味加わり、力強い後味が楽しめる。ピザやパスタに合わせ少し冷やして飲むと南イタリア気分を満喫できる。	(2,500) 2,000	
T003	 赤	アブルッツォ DOC モンテプルチャーノ・ダブルッツォ・バロク 2013 DiCamillo イタリア・アブルッツォ赤 品種:モンテプルチャーノ 100% ALC.12.5% La TOSCA ブランド しっかりしたボディに潜むソフト感覚が魅力。この品種本来のおいしさをアロマ、酸味、コクの絶妙バランスで実現。数日おいしく飲める実績ある逸品。	(2,500) 2,000	
T005	 赤	アブルッツォ DOC モンテプルチャーノ・ダブルッツォ・リゼルヴァ 2013 DiCamillo イタリア・アブルッツォ赤 品種:モンテプルチャーノ ALC.14% La TOSCA ブランド 樽詰め全体で 36 カ月以上熟成のリゼルヴァは深みのある味わいを包み込むように昇華して、濃厚で優雅な独特のおいしさ。伝統ワイナリの最高級希少品。	(3,800) 2,900	
T101	 赤	テロルデゴ・ロタリーノ D.O.C テロルデゴ・ロタリーノ 2016 Villa Corniole イタリア・トレンティーノ・A.A. 赤 品種:テロルデゴ 100% ALC.13% ロタリーノの丘だけで育てられる地元品種テロルデゴを活かし、家族経営ワイナリが心を込めて造る山のワイン、山葡萄を食むような魅力は独特で格別です。	(3,500) 2,800	19 新
T034	 赤	バルベラ・ダスティ D.O.C.G. バルベラ・ダスティ La Fosca 2014 Ghione イタリア・ピエモンテ赤 品種:バルベラ 100%、 ALC.14% 1980 年の木からの特選葡萄を使い、オーク大樽で 1 年熟成、バニラ、リコリスの芳香やフレッシュ感に溢れ、濃厚で肉料理や熟成したチーズ等にぴったり。	(2,500) 2,000	
T032	 赤	ピエモンテ IGT Ca De Lion Magic Wine 2016 Ghione イタリア・ピエモンテ赤 品種:ピノワール 60%、ルケ 40% ALC.13% ピノ・ワールと当地特産のルケをブレンドした、世界のオンリーワン・ワイン。華やかな葎や薔薇の花の香り、バランスが取れながら深い奥行き飲み口です。	(2,750) 2,200	
T017	 赤	ルケ D.O.C.G. ルケ Pro Nobis 2014 Cantine Sant'Agata イタリア・ピエモンテ赤 品種:ルケ 100% ALC.13.5% エレガンスと調和で名高いピエモンテの特別品種。知られざるその個性は驚く程素直な飲み口と花の香り、余韻が深い独特の味わい。本品は更に希少な樽熟成。	(4,500) 3,600	
T073	 赤	ランゲ・ネッピオーロ D.O.C. ランゲ・ネッピオーロ 2016 Piazza イタリア・ピエモンテ赤 品種:ネッピオーロ 100% ALC.14 % ネッピオーロを生き生きと賞味。やや薄いルビー赤や爽やかな野生ベリー系の香とは対照的に、豊富なタンニンと酸が徐々に醸し出す軽妙な味わいが独特の魅力。	(3,200) 2,600	20 新
T074	 赤	バルバレスコ D.O.C.G. バルバレスコ 2014 Piazza イタリア・ピエモンテ赤 品種:ネッピオーロ 100% ALC.15 % ワインの女王バルバレスコ。ファミリーが丁寧に情熱を込めて造る本品は華やかな香とこなれたタンニンが余韻ある味わいを演出。 DECANTER 91Point 銀賞	(4,500) 3,600	
T041	 赤	カンパーニャ D.O.C. イルピーナ・カンピ・タウラジーニ 2015 Villa Raiano イタリア・カンパーニャ赤 品種:アリアニコ (Aglianico) 100% ALC.13.5% 火山性土壌に適合、長い日照で成熟後に収穫、濃厚で円やかなタンニンに強い酸が加わりしっかり重みと飲み応えのあるフルボディ。 James Suckling 92 点	(3,200) 2,600	19 新
T043	 赤	カンパーニャ D.O.C.G. タウラージ 2014 Villa Raiano イタリア・カンパーニャ赤 品種:アリアニコ (Aglianico) 100% ALC.14% アリアニコの力を活かす 24 カ月オーク樽熟成。チェリー、カカオ等複雑な香りと果実味、酸味、タンニンが織り成す豊穡な飲み口。 James Suckling 93 点	(4,000) 3,200	19 新

NO,国旗	ボトル種類	ワイン名、品種、説明	(税込定価) 税込特価 ¥	メモ
T053 	 赤	シチリア I.G.P. ネレッロ・マスカレーゼ Sette Aje 2018 Cantine Grasso イタリア・シチリア赤 品種:ネレッロ・マスカレーゼ 100% ALC.13.5% 活火山エトナ原産品種。当地は海も近い平地で、糖分と酸のバランスが秀逸。ハーブの野生風味にベリー果実のアロマ、ソフトだが奥も深い個性的魅力大。	(2,400) 2,000	新
T055 	 赤	シチリア I.G.P. フラツパート Sette Aje 2018 Cantine Grasso イタリア・シチリア赤 品種:フラツパート 100% ALC.13.5% 淡く透明感があり、赤果実系のアロマ、ナチュラルな葡萄の感覚が魅力的。酸味も巧みに効いて、前菜各種は勿論、魚料理などに合わせ易い赤ワインです。	(2,400) 2,000	新
T052 	 赤	シチリア D.O.P. ネロ・ダヴォツラ 2016 "Foglio Cinquanta" Feudo Solaria イタリア・シチリア赤 品種:ネロ・ダヴォツラ 100% ALC.14% 古代ローマから伝統の Messina 近郊。オーク樽6カ月熟成でベリー系の深い香・味わいと新鮮で強いボディ。マリネ肉やソテーした魚等に合う。	(3,000) 2,400	新
T022 	 赤	トスカーナ IGT. ロツソ・モンテクリスト 2015 Tenuta Il Palazzo イタリア・トスカーナ赤 品種:サンジュヴェーゼ 90%, メルロー 10% ALC.13.5% 伝統のサンジュヴェーゼと国際品種メルローを使い、力強さとソフトさがバランスした良質のワイン。お肉などメイン料理に豪華な満足感を与えます。	(2,400) 2,000	
T008 	 赤	トスカーナ D.O.C.G. キアンティ 2015 Tenuta Il Palazzo イタリア・トスカーナ赤 品種:サンジュヴェーゼ他 ALC.14% 伝統に則した手摘み選別や土壌灌漑、精査された現代醸造技術。家族経営の良さが結実し、素直な飲み口の中に伝統の奥深さが息づく高品質キアンティ。	(2,500) 2,000	
T012 	 赤	トスカーナ IGT MORO ROSSO 2012 Tenuta Il Palazzo イタリア・トスカーナ赤 品種:サンジュヴェーゼ 80%, メルロー 10%, シラー 10% ALC.14% 創造と伝統のスーパートスカン。ルビー赤で果実とバニラの深い香り。しっかりしたボディとスマートで優雅な味。 MundusVini15 金賞, DECANTER15 銅賞	(4,500) 3,600	
T077 	 赤	アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ D.O.C.G. アマローネ ZOVO 2012 Zanoni イタリア・ヴェネト赤 品種:コルヴィノーネ 40%, コルヴィナ 40%, ロンディネツラ 20%, ALC.16.5% 特別な換気室"fruttaio"で陰干した葡萄で造る。複雑で温かみあるアロマが印象的、赤い果実ジャムを想定させる芳醇優雅で想像力を掻き立てる複雑で深い香。	(7,000) 5,600	






NO 国旗	ボトル 種類	ワイン名、品種、説明	(税込定価) 税込特価 ¥	メモ
S022 	 赤	DO ウティエル・レケーナ ボバル 2017 Vera de Estenas スペイン・ウティエル・レケーナ赤 品種:Bobal(ボバル)100%, ALC.13.5% 高温少雨のバレンシアで育つ特産 Bobal の、樹齢 40~80 年古木から造るアンフロラ 4 カ月樽熟成品、スマレや果実のアロマ、濃厚だが生き生きと飲み易い。	(2,600) 2,100	
S031 	 赤	ブルヤス(Bullas)DO モナストレル 2015 Bodegas ROSARIO スペイン・ブルヤス赤 品種:モナストレル 85%, シラー15% ALC.14.5% アロマは複雑かつフレッシュで赤果実、ほの甘スパイス、豊かなミネラルが高密度で混在。肉、チーズ、トマトソースのピザや中華にも。MundusVini 金賞。	(2,200) 1,800	
S004 	 赤	リオハ DOC オスカー・トビア・レゼルヴァ 2011 Bodegas TOBIA スペイン・リオハ赤 品種:テンプラニーヨ 55%, グラシアーノ 35%, 他 10% ALC.14.5% 鮮やかな色、爽やかな果実香の混合が複雑なスパイスを想起させ、フルーティ、ミネラル感、なめらかさ、コクのある素敵な味わい。MundusVini15 Grand Gold。	(3,800) 2,900	
S006 	 赤	リオハ DOC アルマ・トビア・ティント 2015 Bodegas Tobia スペイン・リオハ赤 品種:テンプラニーヨ 70%, マツラナティンタ 15%,メルロー15% ALC.14.5% 特別優れた年だけのワイナリトップワイン。プルーンとミネラルとメントール感の複雑なアロマ、スモーキーなモカとカカオ、繊細なタンニンと後味。	(5,000) 4,000	新

オリーブオイル

イタリア・トスカーナ

ワイングッズ

2020/09/10

NO 国旗	ボトル	ワイン名、品種、説明	(税込定価) 税込特価 ¥	メモ
L339 L359	 EV オリーブ オイル	Extra Virgin オリーブオイル 2019 秋 品種:濃い緑のプレミアム Moraiolo10%,他 L339=2019,250ml, L359=2019.500ml, トスカーナ特産 Moraiolo で濃い緑と高ポリフェノール、パンやサラダにかけて、生でおいしくお召し上がりください。	(1,800) 1,400 (3,200) 2,600	L339 L359
L338	 EV オリーブ オイル	Extra Virgin オリーブオイル 2018 秋 品種:濃い緑のプレミアム Moraiolo10%,他 L338=2019,250ml, , トスカーナ特産 Moraiolo で濃い緑と高ポリフェノール、パンやサラダにかけて、生でおいしくお召し上がりください。	(1,800) 1,200	L338
Y001		フォイルカッター コルク周りのビニール製フォイル切り取りは意外に難しい! このカッターはコルク上部に4つの小さな車輪型の刃を押し当ててクルッと回すだけで、フォイルが確実にきれいに取れます。	(1,000) 800	
Y002		コルクオープナー コルク抜きは力が要ったり、途中で曲がったり、不安あり? 本品はまっすぐにネジ部を突き立てて回すと或る所から手に負荷が加わりコルクがどんどん上がってきて抜けます。抜いた後は逆回しによりコルクをオープナーから外します。	(2,200) 2,000	
Y003		シャンペンオープナー ポンとコルクが飛んだり、泡で悲惨に・苦手な方にお勧め! フォイルを取った後、このオープナーの内側にある突起でコルクを挟み込み、上に引っ張るだけ。突起を引っ掛けておくと栓が飛ばずしっかり保存もできます。	(1,700) 1,500	