Drink Menu

◆ビール

SAPPORO 黒ラベル	600
SORACHI 1984	850
ノンアルコールビール	500

◆ウイスキー

角ハイボール	550
白州ハイボール	950
山崎ハイボール	950

◆オリジナルサワー

瀬戸内レモンサワー	600
瓶詰め塩梅サワー	600
黒糖生姜ハイボール	700
シナモンラムライム	700
ジンブラッドオレンジ	700

◆お茶割り

ウーロン茶割り	500
静岡緑茶割り	500
紅茶割り	500

◆焼酎・梅酒

芋　蔵の師魂	700
麦　一粒の麦	700
しらかが梅酒	700

◆日本酒

スタッフまでお尋ねください

〈グラス〉500～

◆自家製サングリア

アールグレイサングリア	700

グラス・ボトルワイン（別紙）

◆ソフトドリンク

オレンジジュース	450
ウーロン茶	450
緑茶	450
ジンジャーエール	450
コーラ	450
ペリエ（330ml）	450

KENZO ESTATE のワイン

日本人オーナー辻本憲三が、プレミアムワインのメッカ、カリフォルニア州、ナパ・ヴァレーに誕生させたワイナリー「ケンゾー エステイト」。

手付かずの自然が残る470万坪の広大な山上の土地を購入したのは1990年、そこからファーストヴィンテージの2005年まで、並々ならぬ苦悩を超えて世に出たワインは、多くのワイン愛好家から高い評価を受けています。

ナパ・ヴァレーという銘醸地の中でも豊かな自然の残る最上の場所、そこでワインづくりに取り組む世界最高峰のスタッフ、そして何よりも世界一のワインを生み出すという辻本憲三の情熱。

「一人でも多くの人に最高のワインを届けること」
その理念のもと、今日もケンゾー エステイトは純粋なナパの大地で、
最高のワインづくりに取り組んでいるのです。

KENZO ESTATE ワインリスト

日本国内では多く提供していない希少なワインです。ぜひご賞味ください。

Sparkling

清
sei
(750ml)
¥19,000

Rose

結
yui
(750ml)
¥13,000

White

あさつゆ
asatsuyu
(750ml)
¥14,500

Sweet white

夢久
muku
(375ml)
¥8,000

Red

紫鈴
rindo
(750ml)
¥20,000

Red

明日香
asuka
(750ml)
¥27,000

Red

紫
murasaki
(750ml)
¥39,000

Red

藍
ai
(750ml)
¥39,000

※価格はすべて税込金額です。

Wine List

◆ Sparkling Wine《スパークリングワイン》

マルティーニ ブリュット　Bottle ¥4000

《イタリア》

北イタリアで収穫された品質の高いブドウのみを用いたフルボディタイプの辛口スパークリングワイン。
フレッシュでフルーティな味わいが楽しめます。

ベルトゥーレ ブリュット　Glass ¥680　Bottle ¥4000

《フランス／ユニ・ブラン種他》

フレッシュでフルーティな飲み口が魅力の本格的スパークリングワインです。りんごや洋ナシのようなフルーティな味わいがどんな料理とも相性抜群です。さっぱりとしたレモンのような後口が口の中をリフレッシュさせてくれます。

◆ Champagne《シャンパーニュ》

コント・ド・ノワロン ブリュット　Bottle ¥12000

《フランス　シャンパーニュ／ピノノワール、シャルドネ、ムニエ》

繊細で糸を引くような泡、白い花やアプリコットのような香り、フレッシュで後味も長く、
シャンパーニュの魅力の全てを堪能させる味わいです。

テタンジェ ブリュット レゼルヴ　Bottle ¥14000

《フランス　シャンパーニュ／ピノノワール、シャルドネ、ムニエ》

果実やブリオッシュ、桃や白い花、バニラなどを思わせるアロマと生き生きとしたフレッシュで
クリスピーな味わいと優れた調和が感じられます。デリケートな果実や蜂蜜の味わいが楽しめます。

◆ White Wine《白ワイン》

ビコーズ アイム シャルドネ フロム サウスフランス　Glass ¥700　D ¥2700　B ¥3900

《フランス／シャルドネ》

年間を通して穏やかな気候で育ち、果実によりそった柔らかい酸味と熟れたフレーバー、ほどよいミネラルが
味わえます。白い花が華やかに広がるような、爽やかでエレガントな余韻。黄桃やグレープフルーツ、レモン、
ローストアーモンドのような香りなどが楽しめます。

ピクプール・ド・ブラン プレスティージュ　Glass ¥800　D ¥3100　B ¥4500

《フランス　ラングドック／ピクプール・ド・ピネ》

海風を存分に浴びて育ったブドウは、その豊かなミネラル感を演出してくれます。
ラングドックの土着品種であるピクプール・ド・ピネは、食中酒として抜群です。

タリケ ソーヴィニヨン　Bottle ¥5000

《フランス／ソーヴィニヨン・ブラン》

ガスコーニュ地方の穏やかな気候により香りは力強く、アフターには花のような余韻が残ります。
繊細でフレッシュながら、ミネラルを感じる事も出来、しっかりとした味わいが楽しめます。

メッツァコロナ カステルフィルミャン ピノグリージョレゼルヴァ　Bottle ¥5000

《イタリア／ピノグリージョ》

熟した果実と樹木を想わせる調和のとれた香り。すっきりと洗礼されたエレガントなワイン。
地域の中でもピノグリージョの栽培には最適な土壌で栽培されたブドウを使用しています。

マトゥア リジョーナル・ソーヴィニヨンブラン・マルボロ　Bottle ¥5000

《ニュージーランド　マールボロ／ソーヴィニヨンブラン》

グレープフルーツ、グリーンメロン、パッションフルーツの香りに持ち溢れ、品種特有のバジルなどグリーンハーブ
のアロマとクリスピーさが光る。新鮮で爽やかな味わいは、まさしくニュージーランドを感じる。

グランポレール 山梨甲州樽発酵　Bottle ¥6000

《日本　山梨県／甲州種》

甲州の華やかなアロマと樽発酵による柔らかな樽香の絶妙なハーモニー、
しっかりした酸味と辛口ながら後口に果実由来の甘さを感じさせるワインです。

シャプティエ クローズ・エルミタージュ ブランレメゾニエ ビオ　Bottle ¥10000

《フランス　コート・デュ・ローヌ／マルサンヌ》

緑色がかった淡黄色で透明で鮮やか。最初はマルメロ、牡丹、そしてローストアーモンドが続きます。
アタックはしなやかでフレッシュ感があります。

◆ Red Wine《赤ワイン》

ビコーズ アイム グルナッシュ フロム サウスフランス　Glass ¥700　D ¥2700　B ¥3900

《フランス／グルナッシュ》

緩やかなタンニンを纏い、赤系果実や花々を想わせる香りが特徴的。特に、植物系のアロマをよく感じられ、普段ワインを飲まれない方にもオススメ。

サンタンティモ・ロッソ　Glass ¥850　D ¥3300　B ¥4700

《イタリア　トスカーナ／サンジョベーゼグロッソ　カベルネ・ソーヴィニヨン　他》

モンタルチーノ地区で栽培されるカベルネやメルロなど国際品種メインで造られ『モンタルチーノのスーパータスカン』に位置づけられる D.O.C. がサンタンティモ。様々なベリー系果実のコンポートを思わせる凝縮した果実味にシルキーなタンニン。スケールの大きく、濃厚かつ柔らかな味わいが魅力的。

パラ・ヒメネス カベルネ・ソーヴィニヨン樽熟成オーガニック　Bottle ¥4000

《スペイン／有機栽培カベルネ・ソーヴィニヨン》

深い紫色を伴ったレッドチェリーの色調。黒いベリー系アロマに穏やかなオークの香りとスパイシーさ。樽熟成と瓶熟成による落ち着いた味わいと完熟した果実の濃縮した旨さと滑らかな渋味が魅力の樽熟成赤ワインです。

ラブレ・ロワ オートコート・ド・ボーヌ セレクション・ルネ・マニュアル　Bottle ¥5000

《フランス　ブルゴーニュ／ピノノワール》

明るい美しいルビー色、野いちご、さくらんぼ、スミレの花などを想わせる華やかな香り。
柔らかくフレッシュな酸味が感じられる、カジュアルなピノ・ノワールです。

グランポレール 岡山マスカットベーリー A 樽熟成　Glass ¥800　D ¥3100　B ¥4500

《オーストラリア　バロッサ／シラーズ》

時間をかけて丁寧に醸した後、オーク樽で熟成させたワインは、柔らかなブーケと、
マスカットベーリーA種特有の果実味に溢れた、余韻のあるまろやかな味わいに仕上がっています。

ピーター・レーマン ポートレートシラーズ　Bottle ¥5500

《オーストラリア　バロッサ／シラーズ》

深みのある色合いで、暗い森の果実のブーケがあり、その背後にチョコレートとバニラのほのかな香りがします。
フルボディで、ベルベットのようなソフトなタンニンを伴った、豊かなフレーバーです。

マルケス・デ・リスカル ティントレゼルヴァ　Bottle ¥6000

《スペイン／テンプラニーリョ　グラシアノ》

長い樽熟成に加えて、さらに瓶熟成を経たリオハのレセルバ級ワイン。バニラフレーバーの香りが心地良く、
味わいもエレガントで上品です。適度なタンニンが舌を満足させ、長い後味も魅力的です。

シャプティエ クローズ・エルミタージュ ルージュレメゾニエ ビオ　Bottle ¥10000

《フランス コート・デュ・ローヌ／シラー》

濃い紫がかった赤。赤系果実、ブラックカラント、ラズベリー、そしてバイオレットのアロマが続きます。
ボリューム感と丸みがあり、フィニッシュは果実とバニラのグラニテのような味わいも微かに感じられます。

ホセ ズッカルディ　Bottle ¥11000

《アルゼンチン／マルベック　カベルネ・ソーヴィニヨン》

深い果実味とタンニンの調和がとれていて、エレガントでありながら力強いストラクチャーが特徴です。
豊かで重厚な後味も楽しめます。