

Drink Menu

◆ビール

SAPPORO 黒ラベル	700
SORACHI 1984	950
ノンアルコールビール	500

◆ウイスキー

ハイボール	650
白州ハイボール	1000
山崎ハイボール	1000

◆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	550
静岡緑茶割り	550
紅茶割り	550

◆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〉 600～

◆自家製サングリア

アールグレイサングリア	750
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	500
ウーロン茶	500
緑茶	500
ジンジャーエール	500
コーラ	500
ペリエ (330ml)	500
山梨黒ぶどうジュース	650
ローズマリーレモネード	650

KENZO ESTATE のワイン

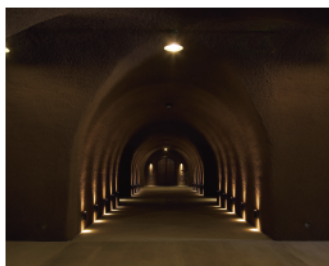
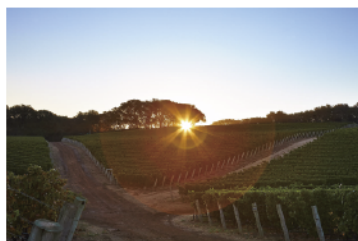
日本人オーナー辻本憲三が、プレミアムワインのメッカ、カリフォルニア州、ナパ・ヴァレーに誕生させたワイナリー「ケンゾー エステイト」。

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)

¥25,000



Red

明日香

asuka

(750ml)

¥30,000



Red

紫

murasaki

(750ml)

¥45,000



Red

藍

ai

(750ml)

¥45,000

※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 ¥5000

《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。

カヴァブリュット ナチュレ グランレゼルバ

Bottle ¥6000

《スペイン/チャレロ、マカベオ、パレリャーダ》

お肉に合わせるならこれ。柑橘系果実、青りんご、プリオッシュ、トーストなどの複雑なアロマ。口当たりは、フレッシュでいきいきとした果実味と酸が楽しめます。

◆ Champagne 《シャンパーニュ》

コント・ド・ノワロン ブリュット

Bottle ¥13500

《フランス シャンパーニュ/ピノワール、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 ¥20000

《フランス シャンパーニュ/ピノワール、シャルドネ、ムニエ》

果実やプリオッシュ、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》

ビコース 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。

メツァコロナ 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。

マトウア リジョーナラル・ソーヴィニヨンブラン・マルボロ Bottle ¥5800

《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 ¥7500

《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。

リースリング・アンドロー Bottle ¥8500

《フランス アルザス/リースリング》

よく熟したオレンジ色の柑橘の香り。果実の熟度と酸のバランスが良く、涼しい気候と痩せた土地で育つリースリングの凛とした酸しさを体現したワイン。

岡山マスカット・オブ・アレキサンドリア Glass(90ml) ¥1200 B ¥9500

《日本 岡山県/マスカット・オブ・アレキサンドリア》

「果実の女王」と称されるマスカット・オブ・アレキサンドリアを産地限定し最も薫り高くなる時期に収穫。上品で華やかな柑橘系の広がりのある香り。心地良い酸味とリッチな甘みが調和したやや甘口のワイン。食後酒にも最適。

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 ¥12000

《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。

プイ・フュッセ テロワール・ラール Bottle ¥12000

《フランス ブルゴーニュ/シャルドネ》

樹齢70年以上の4つの区画のブドウを巧みにブレンドすることにより、複雑味がありながらバランスの取れた味わいを実現した。完熟したブドウの香り、味わいと美しい酸をあわせもつ。

◆ 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 ¥1000 D ¥3900 B ¥5700

《イタリア トスカーナ/サンジョベーゼグロッソ カベルネ・ソーヴィニオン 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。

ピーター・レーマン ポートレートシラーズ Bottle ¥5200

《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。

ブルゴーニュ・ルージュ Bottle ¥8500

《フランス ブルゴーニュ/ピノワール》

柔らかでジューシーな果実味と、エレガントで張りのある酸が美しく調和する。すべての要素がきれいに溶け込み優しく自然な味わい。全てのピノワールの魅力がしっかりと表現された、お手本のようなワイン。

マルケス・デ・リスカル ティントレゼルヴァ Bottle ¥6600

《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 ¥12000

《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 ¥12000

《アルゼンチン/マルベック カベルネ・ソーヴィニオン》

南米 No.1 のワイナリーが出すフラッグシップワイン。力強いタンニンと凝縮されたベリー系の香り、鉱物感のあるミネラルさを持ち合わせる。薪焼き肉料理の本場、アルゼンチンのワインは、肉との相性も抜群。

バローロ グラモレーレ “フラテッリ・アレッサンドリア” Bottle ¥29500

《イタリア ピエモンテ/ネッピオーロ》

直線的で引き締まった印象で、ハリのある森のベリー、鉄鉱石、ブラッドオレンジ、ブルーバイオレット、砕いた石などのアロマ。しっかりとした骨格が特徴だが、レザーやリコリスの中に繊細なハーブのノートが溶け込んでおりエレガンスを感じさせる。バルサミコやミネラルの要素が内側からあふれ出てくるような長い余韻が印象的。

ジュブレシャンベルタン “ジャンミッシェルギュイオン” Bottle ¥35000

《フランス ブルゴーニュ/ピノワール》

酸味、果実味、タンニンが高いレベルで溶け込み、ブルゴーニュの偉大さを再認識させてくれます。ヴァイオレットなどの紫色の花々、リンゴやベリーのような赤系果実のニュアンス、最後に感じるコーヒーのテイストに、必ず魅了されます。

※他にも季節のお料理にあわせた厳選ワインを幅広く取り揃えております。