

WINE MENU

Glass wine (100m L)	¥ 680
Decanter (500m L)	¥ 2900
Bottle (1000m L)	¥ 5000

当店は、静岡県伊豆の美味しいお魚とピストロ料理をお肴としてお酒を楽しんで頂くお店です。ハウスワインは1000m Lの3種、白・オレンジ・薄旨な赤をご用意しています。

このワイナリーのコンセプトに共感し当店の顔となるハウスワインに採用しました 様々な角度から繰り広げる料理に合わせて肩ひじ張らずにグビグビ飲んで欲しい素直なワインです。

Cellario E’Bianco：🍷モスカート主体 フルーティーな香りとドライな味わいで飲み飽きない辛口

Cellario E’Orange：🍷ナシェッタ主体 醸して居り引きしていない白、旨味がありクセは少なめで飲み心地良し

Cellario E’Grino：🍷グリニョリーノ 冷やしても美味しい爽やかな赤、魚にも相性がイイんです

Today’s Special Glass Wine

・白・赤の王道ワイン、プレミアムワイン、古酒など 今飲んで欲しいワインをご提案
1杯¥1500円〜ご用意、採算度外視、一度は飲んでみたいあの味を体験して頂くための特別ワイン

Bottle Wine List

当店のコンセプトに合わせた食事に寄り添うワインをチョイスしています。

濃厚な赤ワインは控えめに、白中心・ロゼとオレンジを少々、旧世界モノのみをご用意しております。

Sparkling Wine

・ **Prosecco Brut 2019 DOC Millegimato** イタリア ¥4800
🍷グレラ100% ヴィンテージ入りしか造らないこだわりの辛口タイプ

・ **Puro Pet-Nat 2018 Lavacchio** イタリア ¥5900
🍷トレッピアーノ100% 自然派注目のスタイル、瓶内一次発酵で澱引きなし グレープフルーツのような果実味で軽快な1本

・ **Cremant Bourgogne Chateau de Fuisse** フランス ¥7200
🍷シャルドネ100% 白ブドウ100%も瓶内二次発酵のしっかりな泡立ち

・ **Champagne 1er Cru Yves Louvet** フランス ¥9500
🍷ピノ・ノワール+シャルドネ 高評価かつお手頃という貴重なシャンパン ピノ主体の濃厚な味わい

・ **Champagne Carte d’Or Drappier** フランス ¥12000
🍷シャルドネ+ピノノワール+ピノムニエ 納得の王道、グランメゾンの中でもこだわり強めで極力自然な造り

White Wine

・ **いまここ白 ココファーム** 日本 ¥5900
🍷甲州種主体 まろやかな酸と余韻のあるミネラル感

・ **Edelzwicker Meyer-Fonne** フランス ¥5500
🍷アルザス品種色々 現地で親しまれる日常ワイン、100%じゃないからこそ楽しさ

・ **Pinot Blanc2019 Pierre Frick** フランス ¥7600
🍷ピノブラン ナチュラリストの間でも昔から評判のスタンダードキュベ 果実味がありなめらか

・ **Cotes du Rhone-Plein Sud2019 Estezargues** フランス ¥5200
🍷ローヌ 品種色々 協同組合が造るややフルーティーな味わいで親しみやすい

・ **Marche Bianco2018 Failoni** イタリア ¥5100
🍷ヴェルディッキオ 色濃い目、しっかりなお味の1本 あえてDOCを名乗らないこだわりの生産者

・ **Soave Classico2019 Fornaro** イタリア ¥4800
🍷ガルガネガ 特級畑100%、たかがソアヴェと侮るなかれ！新進気鋭の若者が造る素敵なワイン

・ **Toni-Gruner Valtliner2019 Weingut Soellner** オーストリア ¥4800
🍷グリュナーフェルトリーナー キリっとした味わいの中にバランスの良さを感じるすっきりタイプ

・ **Bourgogne Aligote VV Derey Freres** フランス ¥6800
🍷アリゴテ ブルゴーニュ=シャルドネはもう古い！？ 現地で愛される普段着ワイン

・ **Comed’incanto Carpentiere** イタリア ¥6500
🍷ネロディトロイア 黒葡萄から造られ旨味とコクがあります クセになっちゃうかも

Oreng Wine

・ **Aransato Borgo Savaian** イタリア ¥4900
🍷ピノグリージョ85 ソーヴィニョンブラン15 オレンジ=高いを覆した1本 醸し白ワインを試してみたい方には導入編として最適

・ **Orange by Mariano Bodega Cueva** スペイン ¥7900
🍷タルダナ60 マカベオ40 バレンシア産のオレンジワイン(笑) ややウケ狙いですが美味しいです

・ **GrilloVerde Badalucco** イタリア ¥8200
🍷グリッロ主体 シェリーや紅茶のような風味がありパワフル 白ですが渋味も感じる強いワイン

Rose Wine

・ **Primaluce Castel del Monte Carpentiere** イタリア ¥6100
🍷ボンビーノネロ100% イタリアにある最上級ワインにカテゴライズされた2つのロゼの内の1つ、樹齢80年のブドウから丹念に造られた辛口でしっかりめな味わい

・ **Cellario E’Rosato** イタリア ¥5100
🍷ネッピオーロ+ドルチェット ハウスで使っている生産者のロゼ 個人的にはかなりオススメ

・ **タナロゼ ココファーム** 日本 ¥6500
🍷タナ 豊かな酸とボディ 日本のロゼも侮れない

・ **Rose d’un jour Mark Angeli** フランス ¥8900
🍷グロローグリ100% ほんのり上品な甘味を感じます 個人的にはロゼの最高峰だと思っています

Red Wine

・ **Pinot Noir Christian Binner** フランス ¥8900
🍷ピノノワール 実はアルザスのピノって結構イケてます バランス良くてしみじみ旨い

・ **Spatburgunder Baden Meyer-Nakel** ドイツ ¥7800
🍷シュベートブルグンダー100% 温暖化の影響で最近注目のドイツ産ピノノワール、実は美味しい国

・ **Barolo Barale Fratelli** イタリア ¥11000
🍷ネッピオーロ バローロ村の老舗ですが常に進化を続け古臭くないエレガントな味わい

・ **Beaune 1er Cru Clos du Roi 2013** フランス ¥13000
🍷ピノノワール100% 少し強い年でしたが程良く年月が経って飲み頃を迎えています

Another Drink (All ¥800)

・イタリアンレモンサワー、ハイボール、生ビール (キリンハートランド)