

T

B

Tsubamesanjo Bit

Since 2013

| Tsubamesanjo Bit | Drink Menu |



Bit プライベートラベル

「最初の1杯」をテーマにした
エクストラペールエール

Ema



| 330ml瓶 | ￥1500 (税込￥1650)

お料理とのペアリングをテーマにしたIPA
インディアペールエール

Rico



| 330ml瓶 | ￥1500 (税込￥1650)

シャルドネ

新潟産シャルドネ100%使用。
バニラの様な樽香がひきたてる
芳醇な辛口白ワインです。



| Glass | ￥1300 (税込￥1320)
| Bottle | ￥7000 (税込￥7700)

カベルネソーヴィニヨン

新潟産カベルネソーヴィニヨン100%使用。
果実味と爽やかな酸が調和する
ミディアムボディ。



| Glass | ￥1300 (税込￥1320)
| Bottle | ￥7000 (税込￥7700)

限定数
山田錦100%純米大吟醸

新 (ARATA) 生酒



| Bottle | ￥7000 (税込￥7700)

山田錦100%純米大吟醸

新 (ARATA) 壺度火入れ



| Glass | ￥1300 (税込￥1320)
| Bottle | ￥7000 (税込￥7700)



ALCHOLIC



麒麟山レモンサワー

辛口な日本酒レモンサワー ￥780 (税込￥858)

NIIGATA COCKTAIL

クラフトレモネードモヒート
..... ￥800 (税込￥880)

クラフトジンジャー
モスコミュール ￥800 (税込￥880)

SHOCHU

八海山 よろしく千萬あるべし
ロック・水割・お湯割・炭酸割
..... ￥680 (税込￥748)

GIN

新潟クラフトジン YASO150
ジンリッキー ￥1200 (税込￥1320)

SHOCHU×TEA

村上富士美園 雪国紅茶
雪国紅茶サワー ￥900 (税込￥990)

村上富士美園 ほうじ茶
村上ほうじ茶ハイ ￥900 (税込￥990)

ハイボール

ロック・水割・お湯割・炭酸割

越乃忍 ￥780 (税込￥858)

山崎 ￥980 (税込￥1078)

白州 ￥980 (税込￥1078)

知多 ￥980 (税込￥1078)

A O ￥900 (税込￥990)

BEER TOKYO CRAFT

玉川堂ビアカップ (425ml)
..... ￥800 (税込￥880)

ジョッキ ￥730 (税込￥803)

新潟津南の
トマトジュースを使ったレッドアイ (425ml)
..... ￥730 (税込￥803)

PLUM WINE

八海山 梅酒 ￥680 (税込￥748)
ロック・水割・お湯割・炭酸割



GLASS WINE

Sparkling Wine スパークリングワイン



クリスチャン・プリモー、キュベ・エルマンスプリュット

[フランス：シャンパーニュ]

シャルドネ ピノ・ノワール ピノ・ムニエ

Glass | ¥1800 (税込¥1980)

NV グランリベンサ カヴァ

[スペイン：カタルーニャ]

マカベオ パレリャーダ チャレッコ

Glass | ¥780 (税込¥858)

White Wine 白ワイン



スピネッリ トレツビアーノ

[イタリア アブルッツォ州]

トレツビアーノ100%

Glass | ¥680 (税込¥748)

クレムザーシュミットグリュナー

[オーストラリア ニーダーエスターライヒ]

グリュナーフェルトリーナー100%

Glass | ¥900 (税込¥990)

メリオ トュレーヌ ランバンデ ヴォドン

[フランス ロワール]

ソーヴィニヨンブラン100%

Glass | ¥1200 (税込¥1320)

Red Wine 赤ワイン



スピネッリ サンジヨヴェーゼ

[イタリア アブルッツォ州]

サンジヨベーゼ 100%

Glass | ¥680 (税込¥748)

センダ

[スペイン ラ・マンチャ]

テンプラニーニョ 100%

Glass | ¥900 (税込¥990)

バット・ボーイ

[フランス ボルドー]

メルロー 95%、カベルネ・フラン5%

Glass | ¥1200 (税込¥1320)



NON ALCOHOLIC
全て新潟産のオリジナルドリンク

新潟麦酒 ノンアルコールビール	¥730 (税込¥803)
新潟県産生姜を使った自家製ジンジャエール	¥600 (税込¥660)
新潟県産レモンを使った自家製レモネード	¥600 (税込¥660)
魚沼 カベルネジュース	¥900 (税込¥990)
魚沼 雪男サイダー	¥800 (税込¥8)
村上富士美園 ほうじ茶(アイスorホット)	¥600(税込¥660)
村上富士美園 雪国紅茶(アイスorホット)	¥600(税込¥660)
津南 雪下人参ジュース	¥750 (税込¥825)
津南 とまとジュース	¥750 (税込¥825)
津南 りんごジュース	¥680 (税込¥748)
雪室熟成珈琲(アイスorホット)	¥500 (税込¥550)



NIIGATA 飲み放題メニュー



麒麟山レモンサワー

ハイボール

越乃忍

ロック・水割・お湯割・炭酸割

NIIGATA オリジナル COCKTAIL

【三条産】
新潟県産生姜の自家製モスコミュール

【三条産】
クラフトレモネードを使ったモヒート

【加茂産】
越後クラフトコーラを使ったメキシコーク

【村上富士美園】
村上ほうじ茶ハイ / 八海山焼酎

【村上富士美園】
雪国紅茶アールグレイハイ

SAKE

麒麟山 / 伝統辛口

八海山 / 清酒

PLUM WINE

八海山梅酒(ロック・水割・炭酸割)

SHOCHU

八海山米焼酎 (ロック・水割・炭酸割)
【よろしく千萬あるべし】

BEER

生ビール / 風味爽快ニシテ

WINE

辛口スパークリングワイン

NV グランリベンサ カヴァ ブリュット
【スペイン・カタルーニャ】

スッキリ白ワイン

2019 スピネッリ トレツピアーノ
【イタリア・アブルッツォ】

しっとり白ワイン

2019 ベンド シャルドネ
【アメリカ・カリフォルニア】

軽め赤ワイン

2019 スピネッリ サンジョベーゼ
【イタリア・アブルッツォ】

重め赤ワイン

2021 ベンド カベルネソーヴィニヨン
【アメリカ・カリフォルニア】

ノンアルコール

クラフトレモネード

クラフトジンジャー

【加茂産】
越後クラフトコーラ

【津南産】
雪下になじんジュース

【津南産】
フレッシュリンゴジュース

【村上産】
村上ほうじ茶 (アイスorホット)

【村上産】
雪国紅茶 (アイスorホット)

【雪室貯蔵】
雪室熟成珈琲 (アイスorホット)



プレミアム NIIGATA 飲み放題メニュー

+2750円でプレミアム飲み放題メニューに変更可能です

Bit プライベートブランド

BEER

妻有ビール/プライベートラベルクラフトビール



「一杯目に飲みたい」

Ema
エクストラペールエール

「メインに合わせて」



Rico
インディアペールエール

SAKE



山田錦100%純米大吟醸
新 (ARATA) 壺度火入れ

WINE

新潟ワインコーストのワイナリーのひとつ、
『フェルミエ』様と一緒に作りました



シャルドネ

新潟産シャルドネ100%使用。
果汁清澄、樽発酵、シュールリーの醸造方法を採用し、
フレンチオーク樽で約8ヶ月間熟成させました。果実味が
豊かな新潟の滋味溢れるシャルドネのポテンシャルを
バニラ様の樽香がひきたてる芳醇な辛口白ワインです。



カベルネソーヴィニヨン

新潟産カベルネソーヴィニヨン100%使用。
フレンチオーク樽で熟成。軽快な赤系ベリーの
柔らかな果実味と爽やかな酸が調和する
ミディアムボディの赤ワイン。

GIN



【八海山】
Ohoro ジン リッキー

B

Tsubamesanjo Bit

Since 2013

| Tsubamesanjo Bit Ginza | Wine List |



WINE LIST

Bit プライベートラベルのワイン

新潟ワインコーストのワイナリーのひとつ、
『フェルミエ』様と一緒に作りました



シャルドネ

新潟産シャルドネ100%使用。果汁清澄、樽発酵、シュールリーの醸造方法を採用し、フレンチオーク樽で約8ヶ月間熟成させました。果実味が豊かな新潟の滋味溢れるシャルドネのポテンシャルをバニラの様な樽香がひきたてる芳醇な辛口白ワインです。

| Bottle | ￥7000 (税込 ￥7700)

| Glass | ￥1300 (税込 ￥1430)



カベルネソーヴィニヨン

新潟産カベルネソーヴィニヨン100%使用。フレンチオーク樽で熟成。軽快な赤系ベリーの柔らかな果実味と爽やかな酸が調和するミディアムボディの赤ワイン。

| Bottle | ￥7000 (税込 ￥7700)

| Glass | ￥1300 (税込 ￥1430)



Bit プライベートラベルの日本酒

400年近い歴史の老舗蔵「峰乃白梅」様と一緒に作りました。地元の山田錦100%使用したプライベートラベル



限定数

山田錦100%純米大吟醸
新 (ARATA) 生酒

| Bottle | ￥7000 (税込 ￥7700)



山田錦100%純米大吟醸
新 (ARATA) 壺度火入れ

| Bottle | ￥7000 (税込 ￥7700)

| Glass | ￥1300 (税込 ￥1430)

原料米:新潟・三条産山田錦100%
精米歩合:40% 日本酒度:-4 酸度:1.6 アミノ酸度:1.0
アルコール度数:15.8% 酵母:非公開、酒母:非公開

BIT RECOMMEND



Sparkling Wine/Champagne

NV グランリベンサ カヴァ

[スペイン | カタルーニャ/ペネデス]
品種 | パレリャーダ、マカベオ、チャレロ

テイastingコメント

ゴールドの輝きのあるレモンイエロー。フレッシュなハーブ、柑橘、はちみつ、熟成した濃の印象のアロマ。口に含むときめ細かく繊細な泡が優しく口の中に広がり、フィニッシュで豊かな果実味、繊細な酸が広がります。

合わせる料理

前菜、魚介類、カルパッチョ、
『前菜盛合せ』『ハモンセラーノ』

Bottle | ¥3,500 (税込¥3,850)



NV グランリベンサ カヴァ ロゼ

[スペイン | カタルーニャ/ペネデス]
品種 | トレバト80%、ピノ・ノワール100%

テイastingコメント

爽やかな辛口タイプのロゼ・カヴァ。ロゼらしい、花のような華やかな香りやレッチェリーのような果実の香り、また香ばしいナッティーな風味も感じられる一品。

合わせる料理

生ハム、カルパッチョ、アスパラガスのグリル

Bottle | ¥4,000 (税込¥4,400)



赤のスパークリング中辛口

NV コンチェルト・ランブルスコ・レヅジャーノ・セッコ

[イタリア | エミリア・ロマーニャ]
品種 | ランブルスコサラミーノ100%

テイastingコメント

外観は輝きのある濃いルビー色。熟したラズベリー、ブルーベリー、カシス、ブラックチェリーの果実のアロマに、スマイレの花やブラックオリーブのニュアンスが重なります。

合わせる料理

フルーツを使った料理、チーズ、オリーブなど塩味の食材とも相性が良い。

Bottle | ¥5,500 (税込¥6,050)



ミオネット プロセッコ DOC トレヴィーゾブリュット

[イタリア | ヴェネト]
品種 | グレラ100%

テイastingコメント

軽やかな白い花、フレッシュなリング、やさしい果実味とふんわりとした泡立ち。やわらかな味わいの後のホロ苦さが程よく引き締める。素直でプロセッコらしい味わい。

合わせる料理

野菜、魚料理全般

Bottle | ¥6,500 (税込¥7,150)



NV グラハムベックブリュット

[南アフリカ | ウェスタンケープ/ロバートソン]
品種 | シャルドネ58% ピノノワール42%

テイastingコメント

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

合わせる料理

スモークサーモン、エビ・カニ料理、
白身魚のkokのあるソース。

Bottle | ¥9,000 (税込¥9,900)



NV フェラーリ・ブリュット

[イタリア | トレンティーノ・アルト・アディジェ]
品種 | シャルドネ100%

テイastingコメント

熟れたゴールデンデリシャスのりんご、野の花の濃い香り、ほのかにイーストを感じさせるフレーバー。フレッシュで心地よい果実の余韻が長く続くバランスの良さも魅力。

合わせる料理

前菜系、軽めのパスタ料理
『前菜盛合せ』『トマトとバジリコシンプル
パスタ』

Bottle | ¥10,000 (税込¥11,000)



NV カルテット・ アンダーソン・ヴァレーブリュット

[アメリカ | カリフォルニア/ノース・コースト/
メンドシーノ]
品種 | シャルドネ60% ピノノワール40%

テイastingコメント

輝きのある濃いイエローの色調。グラスに注ぐと、黄プラムやトースト、アーモンド、蜂蜜を思わせる豊かなアロマが広がります。アタックにはしなやかな酸を備えており、口当たりはクリーミー。

合わせる料理

鶏料理全般

Bottle | ¥11,500 (税込¥12,650)



クリスチャン・ブルモー キュヴェ・エルマンズブリュット

[フランス | シャンパーニュ]
品種 | シャルドネ、ピノノワール、ムニエ

テイastingコメント

ライトなゴールドの輝き、洋梨やヘーゼルナッツの複雑で重層的なアロマがグラスから立ち上ります。リッチな味わいとシャープなキレを併せ持ち、バランスの良さは本家譲り。

合わせる料理

スパイスを使った料理、クリームソースの魚料理『下田豚の低温調理』

Bottle | ¥11,500 (税込¥12,650)





Sparling Wine/Champagne

ガルド・ギィ・ド・サンフラヴィー ブリュット

[フランス | シャンパーニュ]
品種 | ピノノワール、ムニエ、シャルドネ

テイastingコメント

上品な泡立ちが心地良く、フレッシュな柑橘類の香りとほのかにビスケットのニュアンス。熟れた果実の甘い香り、フレッシュな柑橘系の爽やかさ更にほんのりと漂うトーストの芳ばしさを感じられます。

合わせる料理

スモークサーモン、自身魚のカルパッチョ

Bottle | ¥15,000 (税込¥16,500)

NV モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル

[フランス | シャンパーニュ]
品種 | ピノノワール、ムニエ、シャルドネ

テイastingコメント

洋ナシ、白桃、リンゴのようなコクがあり風味豊かな白い果肉を持つ果実のノート、さらに軽く細かい泡が口の中に広がります。徐々に柑橘類のニュアンスを持った爽快さが姿を現し、口の中でデリケートに持続します

合わせる料理

チーズ、カルパッチョ、オマール海老の白ワイン蒸し

Bottle | ¥16,000 (税込¥17,600)

NV テタンジェ ブリュット

[フランス | シャンパーニュ]
品種 | ピノノワール、シャルドネ、ムニエ

テイastingコメント

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

合わせる料理

スモークサーモン、新鮮な魚介類やエビ・カニ料理

『オマール海老のワイン蒸し』

Bottle | ¥17,000 (税込¥18,700)

NV ローランペリエ

[フランス | シャンパーニュ]
品種 | シャルドネ、ピノ・ノワール、ムニエ

テイastingコメント

淡い金色で、泡立ちは絹のように滑らか。香りもぎたての柑橘類や、白い花を連想させる繊細な印象が感じられます。後半に、白桃などの白い果肉の果実の香りが広がり、複雑さを感じさせます。

合わせる料理

前菜からメインまで幅広く対応できるシャンパーニュです。『TKG』、プリオッシュ

Bottle | ¥18,000 (税込¥19,800)

NV ヴーヴ・クリコ イエローラベル

[フランス | シャンパーニュ]
品種 | ピノノワール、シャルドネ、ムニエ

テイastingコメント

ライムやレモン、白桃などの果実味とプリオッシュのような心地よい香りが感じられます。バランスがよく取れた味わいで、爽やかさと際立ったフルーティさが印象的です。

合わせる料理

鴨、チーズ、『カルパッチョ』『彩り野菜サラダベコリーノチーズ』

Bottle | ¥19,000 (税込¥20,900)

NV ヴーヴ・クリコ ローズラベル

[フランス | シャンパーニュ]
品種 | ピノノワール、シャルドネ、ムニエ

テイastingコメント

モレロチェリー、クランベリーなどのフルーティーな風味と、イチジクやネクタリンの夏の果実のような香りや食欲を刺激する香り。ピンクグレープフルーツのような旨みのある爽快な後味が広がる

合わせる料理

生ハム、サラミ、ローストビーフ

Bottle | ¥20,000 (税込¥22,000)

アンリ・ジロー フュ・ド・マルチ・ヴィンテージ

[フランス | シャンパーニュ]
品種 | ピノノワール、シャルドネ

テイastingコメント

泡がしっかりと絶え間なく立ち上る、イエローゴールドの美しい外観。グラスに注ぐと、煮詰めたイチジクやトロピカルフルーツの砂糖漬け、洋梨のリキュールの凝縮された香りと、フレッシュミントや香ばしいトーストのようなアロマが溢れ出します。口当たりはクリーミーで丸みのあるしっかりとしたボディが特徴。

合わせる料理

生牡蠣、キャビア、生ハム

Bottle | ¥65,000 (税込¥71,500)

NV クリュグ

[フランス | シャンパーニュ]
品種 | シャルドネ、ピノ・ノワール、ムニエ

テイastingコメント

黄金に輝く外観。トースト、ヘーゼルナッツ、ドライフルーツのリッチで堂々としたアロマ。ジンジャーブレッド、プリオッシュ、ハチミツの複雑で深いテイストに圧巻され、きめ細かく、優美な泡の繊細さが引き立てる

合わせる料理

幅広いペアリングが可能だが、特に魚介類はおすすめてお祝い事にも

Bottle | ¥66,000 (税込¥72,600)





白ワイン

2019 | ロチェーノグリッコ

[イタリア | シチリア]
品種 | グリッコ100%



テイastingコメント

シチリアを代表する地品種、グリッコから造られる辛口の白ワイン。モモやアプリコット等のジューシーな香り。余韻に心地よい苦味が口の中を引き締め、スッキリとした後味が特徴です。

2019 | シャトーデレスラ トカイフルミントドライ

[ハンガリー | トカイ・ヘジャリヤ]
品種 | フルミント 87%
シャルガ・ムシュコ タイ 13%



テイastingコメント

すっきりとドライな辛口白ワイン。りんごや洋梨のような柔らかでふんわりと甘い香り。僅かに小花のような可憐な香りが華やかに広がります。口当たりは瑞々しくフルーティ。

2020 | ブオナミーコ ヴィヴィヴェルメンティーノ

[イタリア/トスカーナ]
品種 | ヴェルメンティーノ100%



テイastingコメント

とてもクリーンな醸造が何え、芳香性は高く、パイナップルや洋ナシの香りにストーンフルーツのニュアンスを感じる。ジャスミンやインドール様のフローラルなニュアンスに、温度が上がると薄めの緑茶のような渋い旨みを伴ったグラッシーなニュアンスも感じる。

合わせる料理

薬味の効いた料理、カルパッチョ

Bottle | ¥3,500 (税込¥3,850)

合わせる料理

揚げ物、蒸し料理

Bottle | ¥4,000 (税込¥4,400)

合わせる料理

生ハム、フルーツ

Bottle | ¥5,500 (税込¥6,050)

2018 | ミュスカデセーヴルエメヌドメヌヴァンソニエール

[フランス | ロワール]
品種 | ミュスカデ100%



テイastingコメント

平均樹齢35年。サンザシ、柑橘果実、レモンなどの強い香り。フレッシュで素晴らしいアタックがあり、洗練され調和がとれ、旨味を持った豊かな味わいの白ワイン。

合わせる料理

魚料理

Bottle | ¥5,000 (税込¥5,500)

2020 | ドメヌメリオー トゥーレーヌソーヴィニヨンランパンデヴォドン

[フランス | ロワール]
品種 | ソーヴィニヨン・ブラン100%



テイastingコメント

白桃やライチなどの白い果実を想わせる風味。フレッシュな酸味とボディ、ミネラルのバランスも優れた白ワインです。

合わせる料理

サラダ、カルパッチョ

Bottle | ¥7,000 (税込¥7,700)

2020 | パナメラ・シャルドネ

アメリカ | カリフォルニア
品種 | シャルドネ100%



テイastingコメント

鮮やかな黄金色。マイヤーレモン、リンゴ、梨の活き活きとしたアロマが立ち上り、ほのかなバナナとシナモンを伴う。熟した梨と、マイヤーレモンの美味しい風味に、キャラメルを少し含む。

合わせる料理

クリーム系の料理、バター

Bottle | ¥7,500 (税込¥8,250)

2019 | クレムザー・シュミット グリュナー・ヴェルトリーナー

[オーストリア | ニーダーエスターライヒ州]
品種 | グリュナー・ヴェルトリーナー100%



テイastingコメント

フレッシュでしっかりとした酸味とふくよかな旨みに、リンゴのような甘味が感じられ、まるでフルーツそのもののかじっているかのような感覚です。同時にミネラル感も併せ持ち、バランスの良い味わいです。

合わせる料理

ムニエル、フリット

Bottle | ¥6,000 (税込¥6,600)

2019 | シルヴァーナ ドライ

[ドイツ | フランケン]
品種 | シルヴァーナ100%



テイastingコメント

ほのかな林檎とカリンの香りを含み、心地よいミネラルを感じます。フレッシュでフルボディ、調和のとれた辛口の風味を示し、素晴らしい酸味のバランスと円満を持ちます。スッキリとしたフィニッシュの後味。

合わせる料理

白身魚、豚肉

Bottle | ¥8,000 (税込¥8,800)

2018 | シャブリ ピエレ

[フランス | ブルゴーニュ/シャブリ]
品種 | シャルドネ100%



テイastingコメント

熟したりんごやジャスミンの花を思わせるアロマ、はちみつやミネラル、バナナのニュアンスがきれいに香ります。シャブリらしいきりっとしたミネラルが感じられる仕上がり。余韻にはフレッシュな洋ナシや青りんご、樽によるバナナやスパイス、ミネラルの風味が長く続きます。

合わせる料理

前菜系、魚介料理、生牡蠣 『白カビチーズ』『ジャンボン』

Bottle | ¥9,000 (税込¥9,900)





白ワイン

トリンバック リースリング

[フランス | アルザス]
リースリング100%

テイastingコメント

シチリアを代表する地品種、リースリングから造られる辛口の白ワイン。モモやアプリコット等のジューシーな香り。余韻に心地よい苦味が口の中を引き締め、スッキリとした後味が特徴です。



合わせる料理
豚肉、鶏肉

Bottle | ¥10,000 (税込 ¥11,000)

トリンバック ゲヴェルトトラミネール

[フランス | アルザス]
品種 | ゲヴェルトトラミネール100%

テイastingコメント

透明感のある明るいイエローの色調。ライチやメロンなどのフルーティーかつリッチなアロマに白コショウを思わせる複雑でスパイシーなニュアンスが漂います。口を含むと、桃のタルトのような華やかな果実味が印象的。



合わせる料理
バターソースで和えた魚介料理、
クリーム系のパスタやスープ

Bottle | ¥11,500 (税込 ¥12,650)

パスカル・ジョリヴェ サンセール

[フランス | ロワール]
品種 | ソーヴィニヨンブラン100%

テイastingコメント

淡い黄色の色調。レモンや柚子を思わせるフルーティーなアロマ。口当たりは柔らかく、ピュアな果実味が口いっぱいに広がったあと、シャープな酸が優しく口内を引き締めるのが魅力。



合わせる料理
生牡蠣、魚介料理、白カピチーズ

Bottle | ¥12,500 (税込 ¥13,750)

カレラ シャルドネ セントラルコート

[アメリカ | カリフォルニア セントラルコート]
品種 | シャルドネ100%

テイastingコメント

外観は輝きのあるイエローの色調。白桃やアプリコットのアロマに白い花やシナモンのニュアンスが重なります。滑らかなテクスチャーと共に、熟した果実の風味が広がるリッチな味わい。



合わせる料理
バター、クリーム系など

Bottle | ¥13,000 (税込 ¥14,300)

2016 | グレ・ブラン

[フランス | ボルドー]
品種 | ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン

テイastingコメント

グリーンがかった、美しい色合い。ノーズはレモンを示し、豊かな味わいのアロマ。フレッシュでしっかりとした骨格を持ち、特徴的な素晴らしい、生き生きとした長い後味へと続く



合わせる料理
チーズ

Bottle | ¥15,000 (税込 ¥16,500)

2014 | ボン・デザール ムルソー

[フランス | ブルゴーニュ]
品種 | シャルドネ100%

テイastingコメント

リッチで芳醇なブルゴーニュの白。驚くべきバランスとまろやかさ！アロラクティブな発酵有り。3ヶ月間オリとともに寝かせ、6ヶ月間古樽で熟成。



Bottle | ¥30,000 (税込 ¥33,000)

asatsuyu あさつゆ

[アメリカ | カリフォルニア ナバヴァレー]
品種 | ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン

テイastingコメント

芳醇で清涼感に溢れ、全米で最高賞に輝いた名品。華やかな香りとミネラリーな爽やかさを併せ持った、透明感のあるソーヴィニヨン・ブランです。



Bottle | 750ml | ¥20,000 (税込 ¥22,000)





赤ワイン

2019 | メタル カベルネソーヴィニオン

[オーストラリア | サウス・オーストラリア]
品種 | カベルネ・ソーヴィニオン主体

テイastingコメント

スマイルの花、レッドベリー、ブラックベリージャム、バニラのアロマを持ちます。滑らかなタンニンでブラックベリーの強いフレーバーと奥行きのある味わいが印象的な1本です。

合わせる料理

ローストビーフ、濃厚なパスタ

Bottle | ¥3,500 (税込¥3,850)



2020 | エルザ・ピアンキ・マルベック

[アルゼンチン | メンドーサ州サン・ラファエル]
品種 | マルベック100%

テイastingコメント

熟れたパープルプラムのアロマが引き立つ若々しいワイン。
マルベックの美しい果実味が心地よく円やかに口内に広がり、シルクのように滑らかな舌触りが感じられます。熟れたベリー系果実を思わせる凝縮感のある香り豊かなフルボディの味わい。

合わせる料理

炭火で焼いた牛肉、スパイスが効いた料理

Bottle | ¥4,000 (税込¥4,400)

2019 | シンチラ レッド

[ポルトガル | ベニンシュラ・デ・セトゥーバル]
品種 | カステラオ100%

テイastingコメント

ワインは明るく透明なルビー色。若いうちは赤いベリーの香りが強く、約3年の熟成によりスパイス香が備わる。柔らかく、良質なタンニンを感じるストラクチャー。中程度の余韻と心地よいバランスの取れた後味。

合わせる料理

ジビエ料理、タラ料理

Bottle | ¥5,000 (税込¥5,500)



センダ・テンプラリーニョ

[スペイン | ラ・マンチャ]
品種 | テンプラリーニョ100%

テイastingコメント

黒紫色。ノーズはスパイシーなブルーベリーとブラックベリーの含み。滑らかなテクスチャーと濃厚な味わいは5年から6年楽しめます。

合わせる料理

お肉料理全般

Bottle | ¥6,000 (税込¥6,600)



2018 | カポ ザッファラーノ ロッソ アパッシメント

[イタリア | プーリア]
品種 | プリミティーボ100%

テイastingコメント

熟成が遅いため、プラムやラムレーズンなどの熟したドライフルーツの特徴的な香りがします。その後わずかなオークの熟成により、このワインは調和がとれ、バランスが取れ、心地よく成熟したものになります。

合わせる料理

ハードタイプのチーズ、ジビエ料理

Bottle | ¥7,500 (税込¥8,250)



2019 | キャンティクラシコ ビッピアーノ

[イタリア | トスカーナ]
品種 | サンジョベーゼ100%

テイastingコメント

透明感溢れる果実味といきいきとした酸の心地よい調和を楽しめる、フレッシュで軽やかなワインながら、じわーっと葡萄の旨みを感じられるところが魅力的。

合わせる料理

ヒレ肉のステーキ

Bottle | ¥7,000 (税込¥7,700)



2017 | ムーランディッサン

[フランス | ボルドー]
品種 | メルロー90%、
カベルネ・ソーヴィニオン10%

テイastingコメント

プラム、ブルーベリーの黒い果実味と、スマイルの花、ブラックペッパーのニュアンスがバランス良く混じり合います。酸味は穏やかで、タンニンは時間が経つほど柔らかく果実味に溶け込み、滑らかな舌触りを演出。

Bottle | ¥8,000 (税込¥8,800)

2016 | ヴァントゥルージュ クロ・ド・トリア

[フランス | コートデュロース]
品種 | シラー100%

テイastingコメント

外観は美しいルビー色。ジューシーな果実味と素晴らしい複雑味をえた芳醇でふくよかな味わい。円熟した赤果実とブラックプラムのアロマと風味が豊かに感じられます。

合わせる料理

スパイスの効いた料理

Bottle | ¥10,000 (税込¥11,000)





赤ワイン

2016 | アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ
ヴァルパンテーナ プロ デルフィガレット
コルティガレット DOCG

[イタリア | カンパーニャ]
品種 | アリアニコ100%

テイステイングコメント

パワフルさとしなやかさ、エレガントな雰囲気
を併せ持つ優美なワインです。果実味を綺麗に残した
アマローネ、伝統の中にも多くの革新が垣間見れる
ワインです。

合わせる料理

濃厚なソースがかかったお肉、ランプステーキ、鴨肉

Bottle | ￥14,000 (税込￥15,400)



2016 | ル マルキ ド カロン セギュール

[フランス | ボルドー]
品種 | メルロー55%、カベルネ・ソーヴィニヨン45%

テイステイングコメント

リッチな口当たりはエレガントで
スパイスを含み、花のようなブーケを伴う。
滑らかで甘いタンニンを示し、長い余韻の後味が続く。

Bottle | ￥18,000 (税込￥19,800)



2017 | エンツォ・ボリエッティ バローロ
”ブルターナ”

[イタリア | ピエモンテ]
品種 | ネッピオーロ100%

テイステイングコメント

ややオレンジがかった輝くルビーレッド色。
豊かで強烈な香りが開かれるのを待っている。
力強いタンニンとリッチな味わいはやや閉じ気味。

合わせる料理

ジビエ料理、熟成したチーズ

Bottle | ￥19,000 (税込￥20,900)



2014 | ネジョン・ジュヴレ・シャンベルタン
グループ ルイヤール

[フランス | ブルゴーニュ]
品種 | ピノノワール100%

テイステイングコメント

ノーズは濃いチェリーとラズベリーの芳醇。
ほのかなバニラとブラックカラントの味わい。
まろやかでジュシーな口当たりです。

合わせる料理

熟したチーズ、ジビエ料理

Bottle | ￥20,000 (税込￥22,000)



2017 | ルーチェ デッラ ヴィーテ

[イタリア | トスカーナ]
品種 | メルロー、サンジョヴェーゼ

テイステイングコメント

ダークベリーやチェリーなどの黒・赤系果実の濃厚な
アロマに、スマイルやクルミ、杉、チョコレート、
スパイスなどのニュアンスが折り重なる魅惑的な香り。
シルクのように滑らかな口当たりで、凝縮度の高い果実味
と豊富ながらも極めてエレガントなタンニンが、ワインに
骨格と厚みのあるテクスチャーをもたらします。

合わせる料理

牛肉、炭火焼の肉、たれ 『サーロイン』
『ヒレステーキ』

Bottle | ￥37,000 (税込￥40,700)



2006 | ジャンポール・ミュジュニー
ブルミエ・クリュレ・ポート

[フランス | ビノワール]
品種 | ビノワール100%

テイステイングコメント

ややオレンジがかった輝くルビーレッド色。豊かで
強烈な香りが開かれるのを待っている。
力強いタンニンとリッチな味わいは、やや閉じ気味。
暫く寝かせた後の大きな感動を予感させる。

合わせる料理

『ラム肉』 『TKG』

Bottle | ￥40,000 (税込￥44,000)



rindo 紫鈴

[アメリカ | カリフォルニア ナバヴァレー]

テイステイングコメント

「ケンゾーエステイト」のフラッグシップ。
良質な葡萄が持つ純粋な果実の香りが広がり、
緻密できめ細かいタンニンが口中を優しく包み込みます。

Bottle | 750ml | ￥19,500 (税込￥21,450)



murasaki 紫

[アメリカ | カリフォルニア ナバヴァレー]

テイステイングコメント

厳選した上質樽の葡萄のみを使用した
上級ボルドーブレンド。複雑で繊細な香りが漂い、
シルキーななめらかさで、優雅な余韻を愉しめます。

Bottle | 750ml | ￥45,000 (税込￥49,500)

