

商品型番	商品名	酒類	産地	味わい	ブドウ品種	特徴	ACL度数	ネット価格(税込)	納入価格(税別)	在庫	ボトル画像
sh-0001	シャトー・ロンフォール 2012	赤	フランス ・ボルドー/ コート ドブル	ミディ	・メルロー：85% ・カベルネ・ソーヴィニヨン：12% ・マルベック：3%	完熟したブルーベリーやカシスにプラムなどの赤果実や黒果実の素晴らしいアロマ。丸みがあるものの芳醇であり、その後、優れたタンニンとボリューム感が感じられる非常にエレガントな仕上がりです。	13.0%	¥2,300	¥1,131	667	
jmb-15	リネディ ジェノワ ルージュ 2013	赤	フランス ・ロワール/ 中央フ ランス/ コート ・デュ ・ジェ ノワ	ミディ	ピノ・ノワール：100%	ブドウの茎を30%残した状態で発酵させる為、ブルゴーニュのようなニュアンスが味わいに現れています。サクランボのような可愛らしい香りと共に、キャラメル、モカの豊かな香りも感じられます。	12.5%	¥5,850	¥2,125	1	
jt-09	ドメヌ・タタン ルイ ージュ 2016	赤	フランス ・ロワール/ 中央フ ランス/ ルイ	ミディ	ピノ・ノワール：100%	ストロベリーやラズベリーの赤果実の香りに加え、カシスやブルーベリーなどの黒果実の香りが層をなすように綺麗に広がってきます。また、オーク樽熟成からくるトーストのような香りを感じます。	12.5%	¥4,680	¥1,643	25	
jmb-16	ラ・クロワ・ア・ルノー サンセール ルージュ 2013	赤	フランス ・ロワール/ 中央フ ランス/ サン セール	ミディ	ピノ・ノワール：100%	トーストの香りによって引き立てられている、ブラックベリーやカシス等の黒果実の香りとともに砂糖漬けのような繊細なアロマがあり、複雑で精妙な味わいです。	12.5%	¥6,330	¥2,260	26	
cbc-007	オルキデア 2011 ※内容量：500ml	赤	イタリア ・トス カー ナ	フル	・カベルネ ソーヴィニヨン：50% ・メルロー：50%	ブラックベリーやブルーベリー等の果実に加え、シナモン、タバコなどのスパイスを思わせる複雑な香りが魅力的です。バランスの取れたタンニンと果実のフレッシュさに程よい酸味があり、口の中で長い余韻が続きます。	14.0%	¥3,260	¥1,539	142	
mc-1005	コルデラ ロッソ ディ モンタルチー ノ 2012	赤	イタリア ・トス カー ナ	フル	サンジョヴェーゼ・グロツ ソ：100%	ダークチェリーやプラムの香り、熟した赤系果実の果実味溢れた味わい。より緻密で、しっとりとしつつ、骨格がありながらも、調和と滑らかさを備え、さらなる熟成の可能性を確実に感じさせてくれます。	14.5%	¥4,900	¥1,676	194	
MC-1011	コルデラ ロッソ ディ モンタルチー ノ 2014	赤	イタリア ・トス カー ナ	フル	サンジョヴェーゼ・グロツ ソ：100%	ダークチェリーやプラムの香り、熟した赤系果実の果実味溢れた味わい。より緻密で、しっとりとしつつ、骨格がありながらも、調和と滑らかさを備え、さらなる熟成の可能性を確実に感じさせてくれます。	14.5%	¥3,900	¥1,552	785	
MC-1014	コルデラ ロッソ ディ モンタルチー ノ 2015	赤	イタリア ・トス カー ナ	フル	サンジョヴェーゼ・グロツ ソ：100%	ダークチェリーやプラムの香り、熟した赤系果実の果実味溢れた味わい。より緻密で、しっとりとしつつ、骨格がありながらも、調和と滑らかさを備え、さらなる熟成の可能性を確実に感じさせてくれます。	14.5%	¥4,900	¥1,525	1,134	

MC-1016	コルデラ ブルネッロ ディ モンタルチーノ 2016	赤	イタリア ・トスカ ーナ	フル	サンジョヴェーゼ・グロッシン：100%	豊かで複雑な赤系果実やバニラ、チョコレートの香り。凝縮感がありながらも非常にエレガントで、ベルベットのような上質でなめらかな口当たりで長い余韻があります。	14.5%	¥12,000	¥3,719	277	
mc-1009	コルデラ ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・リゼルヴァ2010	赤	イタリア ・トスカ ーナ	フル	サンジョヴェーゼ・グロッシン：100%	2010年VTは、天候が良かったため過去最高の出来栄えといわれています。72ヶ月の長期熟成を行い、とても凝縮のある果実味とチョコレートやタバコのニュアンスが幾重にも重なる、非常に肉付きのよい仕上がりがです。	14.5%	¥25,000	¥5,802	352	
fmr-002	サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャルモリネ スベリオレ・レゼルヴァ 2008	赤	イタリア ・エミリア ロマーニャ	フル	サンジョヴェーゼ・グロッシン：100%	プラムや酸味のあるチェリー、黒コショウや甘草のスパイシーな香りが印象的なワインです。味わい深く、サンジョヴェーゼ種の熟成感を見事に表現。	14.5%	¥5,240	¥2,177	136	
qa-0006	ポルトガル・ダ・アーギア ヴィーニョ ティント 2012	赤	ポルトガル ・テージョ	ライト	・トリンカデイラ：40% ・カステラン：40% ・トゥリガ ナシオナル：20%	口に含むと赤果実のフレッシュな香りがあり、完熟した果実と丸みを帯びた程よいタンニンと混ざり合い余韻が長く続きます。	13.0%	¥1,600	¥806	420	
sv-0008	ドナ・ヘレナ・ヴィーニョ ティント 2016	赤	ポルトガル ・セト ウーバル 半島	ライト	・カステラン：100%	カステラン種由来のイチゴやサクランボ、カシス、フランボワーズなど、様々な赤いフルーツの香りが絶妙に絡み合います。	13.0%	¥1,700	¥507	701	
sv-0009	ドナ・ヘレナ・レゼルヴァ ヴィーニョ ティント 2014	赤	ポルトガル ・セト ウーバル 半島	フル	・カステラン：100%	口に含むと初めは、フランボワーズやイチゴの香りが感じられます。時間が経つにつれて、ドライフルーツやプラム、チョコレート、コーヒー等のエキジチックなアロマが顔を出します。	13.5%	¥1,900	¥642	66	
sv-0011	モンテ・ダ・パイア ヴィーニョ ・ティント 2016	赤	ポルトガル ・セト ウーバル 半島	フル	・カステラン：40% ・トゥリガ・ナシオナル：30% ・シラー：30%	熟した果実味と心地よいタンニン。余計な奥深さや複雑さがなく、素直で飲みやすい赤ワインです。赤身肉やジビエなどしっかりとしたお肉料理と合わせて、豊かな味わいをお楽しみ下さい。	13.5%	¥1,700	¥551	105	

sv-0013	エルダーデ・デ・カタペレイロ ヴィーニョ・ティント 2016	赤	ポルトガル・セト ウーバル 半島	ミディ	・シラー:30% ・トウリガ・ナシオナル:30% ・アラゴネス:30% ・アリカンテ・プーシェ:10	軽やかでフレッシュな赤系果実のアロマに、樽熟成由来のブラックベリーやブラム、バニラのニュアンスとふくよかな果実味が見事調和	13.5%	¥1,700	¥517	288	
rsa-011	アレキサンダーフォンテイン カ ベルネ・ソーヴィニヨン 2013	赤	南アフリ カ・コース タル リ ージョン	ミディ	カベルネ・ソーヴィニヨン:100%	口に含むと、樽熟成に由来するスパイシーさと、バニラの複雑な風味が広がります。ミディアムボディでありながら力強さも備えた豊かな味わいです。	14.0%	¥2,260	¥1,046	117	
rsa-006	ローズライン カベルネ・ソーヴ ィニヨン 2014	赤	南アフリ カ・コース タル リ ージョン	ミディ	カベルネ・ソーヴィニヨン:100%	口に含むと、樽熟成に由来するスパイシさとバニラの複雑な風味が広がります。イチゴやラズベリー、赤スグリのような甘酸っぱい香りと、滑らかなタンニンを感じる大変親しみやすい赤ワインです。	14.0%	¥2,460	¥1,095	21	
rss-004	サロンスバーグ フル・サークル 2012	赤	南アフリ カ・コース タル リ ージョン	フル	・シラーズ:75% ・グルナッシュ:15% ・ムールヴェードル:8% ・ヴィオニエ:2% (白ブドウ)	シラーズを主体に、グルナッシュ、ムールヴェードルに加え、白ワイン用のブドウ品種ヴィオニエが少量加えられた、大変珍しいスタイルで造られています。ヴィオニエをブレンドすることによって、ワインに膨らみと深みを出し、アロマティックで、スパイシーさのある、フローラルなアロマが魅力的なワインに仕上がります。	14.5%	¥8,210	¥3,140	21	
jmb-01	テール・ド・カイヨット 2012	白	フランス ・ロワー ル/中央フ ランス/コ トー・デ ュ・ジェ ノワ	辛口	ソーヴィニヨン・ブラン:100%	口に含んだ瞬間に白い花や洋梨やピーチなどの果実の優雅な香りが広がります。酸味もミネラル分も穏やかながら、しっとりとした味わいが楽しめます。	12.5%	¥5,370	¥1,800	217	
JMB-07	テール・ド・カイヨット 2013	白	フランス ・ロワー ル/中央フ ランス/コ トー・デ ュ・ジェ ノワ	辛口	ソーヴィニヨン・ブラン:100%	口に含んだ瞬間に白い花や洋梨やピーチなどの果実の優雅な香りが広がります。酸味もミネラル分も穏やかながら、しっとりとした味わいが楽しめます。	12.5%	¥5,230	¥1,764	117	
JMB-11	テール・ド・カイヨット 2014	白	フランス ・ロワー ル/中央フ ランス/コ トー・デ ュ・ジェ ノワ	辛口	ソーヴィニヨン・ブラン:100%	口に含んだ瞬間に白い花や洋梨やピーチなどの果実の優雅な香りが広がります。酸味もミネラル分も穏やかながら、しっとりとした味わいが楽しめます。	12.5%	¥4,890	¥1,855	117	

jmb-05	テール・ド・マルヌ 2012	白	フランス・ロワール/中央フランス/コトール・デュ・ジェノワ	辛口	ソーヴィニヨン・ブラン：100%	ライチやパパイヤなどの南国を思わせるエキゾチックな香りに、ほのかにグレープフルーツのフレッシュな香りも感じられます。	12.5%	¥5,370	¥1,800	142	
JMB-12	テール・ド・マルヌ 2014	白	フランス・ロワール/中央フランス/コトール・デュ・ジェノワ	辛口	ソーヴィニヨン・ブラン：100%	ライチやパパイヤなどの南国を思わせるエキゾチックな香りに、ほのかにグレープフルーツのフレッシュな香りも感じられます。	12.5%	¥4,890	¥1,855	93	
jmb-06	テール・ド・シレックス 2012	白	フランス・ロワール/中央フランス/コトール・デュ・ジェノワ	辛口	ソーヴィニヨン・ブラン：100%	シレックス土壌由来のスモーキーな香りと爽やかなソーヴィニヨンブランの上品さがまざった典型的な香り。余韻には、豊富なミネラルが口の中いっぱいになり、土壌のメッセージをしっかりと感じ取る事の出来るような味わい。	12.5%	¥5,370	¥1,800	221	
JMB-09	テール・ド・シレックス 2013	白	フランス・ロワール/中央フランス/コトール・デュ・ジェノワ	辛口	ソーヴィニヨン・ブラン：100%	シレックス土壌由来のスモーキーな香りと爽やかなソーヴィニヨンブランの上品さがまざった典型的な香り。余韻には、豊富なミネラルが口の中いっぱいになり、土壌のメッセージをしっかりと感じ取る事の出来るような味わい。	12.5%	¥5,230	¥1,764	52	
JMB-13	テール・ド・シレックス 2014	白	フランス・ロワール/中央フランス/コトール・デュ・ジェノワ	辛口	ソーヴィニヨン・ブラン：100%	シレックス土壌由来のスモーキーな香りと爽やかなソーヴィニヨンブランの上品さがまざった典型的な香り。余韻には、豊富なミネラルが口の中いっぱいになり、土壌のメッセージをしっかりと感じ取る事の出来るような味わい。	12.5%	¥4,890	¥1,855	101	
jt-07	ドメヌ・タタン カンシー キュヴェ 「ヴィエイユ・ヴィーニュ」 2016	白	フランス・ロワール/中央フランス/カンシー	辛口	ソーヴィニヨン・ブラン：100%	樹齢45～65年の古樹に実るソーヴィニヨン・ブランを使用。ブドウは压榨後、低温でスキンコンタクトが行われ、ステンレスタンクで12ヶ月、ボトルで12ヶ月熟成。スキンコンタクトを行うことで、ソーヴィニヨン・ブランの鮮度を活かしながらかじりと旨味を抽出し、フレッシュながらも層の厚い、絶妙なボリューム感のある白ワインに仕上げられています。	13.0%	¥5,280	¥1,874	28	
jt-08	ドメヌ・タタン カンシー キュヴェ 「ヴァン・ノーブル」 2016	白	フランス・ロワール/中央フランス/カンシー	辛口	ソーヴィニヨン・ブラン：100%	樹齢20年の若い樹と樹齢50年の古樹に実ったソーヴィニヨン・ブランをブレンドして造られています。樹齢年数の違うブドウをブレンドすることで、イキイキとしたクリーンでフルーティな味わいの中に、古樹の持つ凝縮した果実のアロマが大きく柔らかく広がってきます。	12.5%	¥4,980	¥1,682	27	

jt-10	ドメーヌ・タタン ルイイ ブラン 2017	白	フランス・ロワール/中央フランス/ルイイ	辛口	ソーヴィニヨン・ブラン : 100%	ルイイのソーヴィニヨン・ブランらしさがとても良く表現されており、洋梨、ハーブのような爽やかな果実味に、清々しい草原のような香りを存分にお楽しみいただけます。	12.5%	¥4,680	¥1,643	32	
lg-02	ブイイ・フュメ デ キュヴェ 「クレアティヴ・レ・ランバルド」 2012	白	フランス・ロワール/中央フランス/ブイイ・フュメ	辛口	ブラン・フュメ : 100%	青草や黄色い花の爽やかな香りと、グレープフルーツやレモンの香りがグラスを満たします。柔らかな酸味とミネラルが余韻を引き締めます。	12.5%	¥4,600	¥1,601	31	
sp-07	ブイイ・フュメ ル・ドメーヌ・サジェ 2012	白	フランス・ロワール/中央フランス/ブイイ・フュメ	辛口	ソーヴィニヨン・ブラン : 100%	口に含んだ瞬間、華やかな白い花の香りがふわっと広がり、次第にソーヴィニヨンブランの特長である、グレープフルーツや草原の香りが感じられます。余韻も長く非常にバランスの良い仕上がりです。	12.5%	¥5,320	¥1,786	17	
lg-03	ブイイ・フュメ デ キュヴェ エクスキーズ ジュム オセアン 2009	白	フランス・ロワール/中央フランス/ブイイ・フュメ	辛口	ブラン・フュメ : 100%	スイセンやアイリス、アカシア、エルダーフラワーなどの華やかな白い花の香りに包まれます。柑橘系の果実の風味が豊かに広がり、すっきりとした酸味の中にも、厚みのあるミネラルが存在感を発揮します。	12.5%	¥6,550	¥2,106	11	
vgc-02	シャトー・ド・ラ・グラヴェーユ グランド・キュヴェ ドン・キホーテ ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ シュール・リー 2012 ※VT違い	白	フランス・ロワール/ペイ・ナンテ	辛口	ムロン・ド・ブルゴーニュ : 100%	メロンや洋梨、バナナなどの完熟果実のニュアンスを持ち、酸味が優しく美味しいお料理と合わせたくなる白ワインです。リリースされてからも、20年間瓶熟成させることができるので、手元で熟成を見守ることも魅力のひとつです。	12.0%	¥3,280	¥1,402	106	
vgc-03	シャトー・ド・ラ・グラヴェーユ グランド・キュヴェ ドン・キホーテ ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ シュール・リー 2007 ※VT違い	白	フランス・ロワール/ペイ・ナンテ	辛口	ムロン・ド・ブルゴーニュ : 100%	芯のあるキリッとした酸味があり、柑橘系の繊細な香り、素直ですっきりとした味わいをお楽しみ頂けます。	12.0%	¥3,850	¥1,560	108	
mm-0021	マウロ・シャルドネ 2014	白	イタリア・プーリア	辛口	シャルドネ : 100%	熟した新鮮なリンゴを感じさせる若いアロマです。バニリアンオークのバターのような軽いオーバートーンと混ざりあっています。	13.0%	¥1,740	¥1,041	53	

cbc-004	ドラート 2014	白	イタリア ・トスカ ーナ	中辛口	・シャルドネ：90% ・ソーヴィニヨン・ブラン：10%	白桃や洋梨の香りとマッチする、シトラスの香りがはっきりと感じられます。キリッとした強めの酸味が感じられ、香りにあるようなシトラス風味が印象的に残ります	13.5%	¥2,800	¥1,385	5	
cbc-008	ヴァイン・サント・カサルボスコ 2006 ※内容量：500ml	白	イタリア ・トスカ ーナ	甘口	トレッビアーノ：100%	ドライフルーツやナッツ、トーストしたアーモンド、蜂蜜などの香り。ふくよかな甘味を綺麗な酸味とミネラルが支え、バランスの良い味わいです。	13.0%	¥6,220	¥2,500	80	
E0-006	クレメンテ・アイ 2013 【1.5L】	白	イタリア ・エミリア アローマ ニャ	中辛口	・リースリング：40% ・ソーヴィニヨンブラン：30% ・パガデビット：30%	フレッシュな果実味の凝縮感とイキイキとした、ソフトで気品がある酸味、ブドウ本来のほのかな甘みが心地よく、非常にバランスのよい印象です。	12.5%	¥5,440	¥2,171	96	
E0-005	クレメンテ・アイ 2013 【375ml】	白	イタリア ・エミリア アローマ ニャ	中辛口	・リースリング：40% ・ソーヴィニヨンブラン：30% ・パガデビット：30%	フレッシュな果実味の凝縮感とイキイキとした、ソフトで気品がある酸味、ブドウ本来のほのかな甘みが心地よく、非常にバランスのよい印象です。	12.5%	¥2,090	¥1,087	205	
pma-001	モスカート・ダスティ・ナティン コ 2014	白 微発泡	イタリア ・ピエモ ンテ	甘口	モスカート：100%	約2000社の農家で栽培されたモスカート種の中でも、その年最も良質なブドウのみを使い造られています。グラスに注ぐと、幾千もの小さい泡が立ち昇り、セージやライム、はちみつ漬けのレモンを思わせる香りが広がります。口に含むと凝縮された果実の甘味を感じ、その後口の中をさっぱりとさせてくれるイキイキとした酸味が特長的です。	5.5%	¥3,270	¥1,483	23	
to654032	ヌー マカベオ D0 バレンシア 2013	白	スペイン ・バレン シア	辛口	マカベオ：100%	濃厚でパワフルなトロピカルフルーツと採れたてのような柑橘系フルーツなどの果実味に丸いタンニン、フレッシュな酸、程良い熟成感のある辛口白ワインです。	11.5%	¥1,200	¥714	1,023	
emw-0009	タロン ブランコ 2013	白	スペイン ・リオハ	中辛口	ビウラ：100%	フレッシュかつマイルドな果実風味にあふれ、口の中で広がる果実味と程よい酸味が特長的です。	12.0%	¥1,440	¥874	201	

qa-0004	ポルトガル・ダ・アーギア ヴィーニョ ブランコ 2012	白	ポルトガル・テージュ	辛口	<ul style="list-style-type: none"> ・フェルナン ピリス：80% ・モスカテル グラウデ：20% 	上品な白い花の香りが立ちのぼり、その後シトラス系の爽やかな香りが感じられます。酸味が穏やかでクセがなくスイスイ飲める味わいで、全ての人に親しみやすく飽きのこない白ワインです。	12.5%	¥1,600	¥806	130	
sv-0007	ドナ・ヘレナ ヴィーニョ ブランコ 2016	白	ポルトガル・セトウバル半島	辛口	<ul style="list-style-type: none"> ・フェルナン・ピレス：70% ・モスカテル：20% ・アリント：10% 	グレープフルーツやレモンの皮など、柑橘系の香りが広がる爽やかな印象です。キレのよい軽快な酸味と心地よいボディ感を備えた、非常にバランスのとれた仕上がりです。	12.0%	¥1,600	¥505	85	
sv-0010	モンテ・ダ・バイア ヴィーニョ・ブランコ 2016	白	ポルトガル・セトウバル半島	辛口	<ul style="list-style-type: none"> ・フェルナン ピレス：85% ・アリント：15% 	グレープフルーツにかぶりついた時のようなジュシーな果実味やほろ苦さ。澆刺としたフレッシュな酸味とフルーティーな味わいが魅力の1本です。	12.5%	¥1,600	¥551	234	
sv-0012	エルダーデ・デ・カタペレイロ ヴィーニョ・ブランコ 2016	白	ポルトガル・セトウバル半島	辛口	<ul style="list-style-type: none"> ・フェルナン・ピリス：60% ・アリント：20% ・ソーヴィニオン・ブラン：20% 	トロピカルフルーツやオレンジの花のニュアンスのあるフルーティーなアロマ。フレッシュな果実味に豊かな酸味をもつ軽やかな味わいは、普段使いにぴったりです。	12.5%	¥1,600	¥517	181	
rsa-004	ローズライン ホワイト・ブレンド 2015	白	南アフリカ・コスタルリジョン	辛口	<ul style="list-style-type: none"> ・ソーヴィニオン・ブラン：49% ・シュナン・ブラン：51% 	ソーヴィニオン・ブランの青草やハーブを想わせる、特徴的なアロマ。グァバやパッションフルーツ、マンゴーのようなシュナン・ブランらしいエキゾチックな味わいをお楽しみいただけます。	12.5%	¥2,210	¥1,034	43	
rsa-008	アレキサンダーフォンテイン シュナン・ブラン 2015	白	南アフリカ・コスタルリジョン	辛口	シュナン・ブラン：100%	グァバやライチなどの芳醇な香り、口に含むとホワイトペッパーを想わせるスパイシーな香り。口当たりがよく、熟したトロピカルフルーツの果実味が余韻にいつまでも続きます。	13.0%	¥2,260	¥1,046	21	
rsa-005	ローズライン ソーヴィニオン・ブラン2015	白	南アフリカ・コスタルリジョン	辛口	ソーヴィニオン・ブラン：100%	ソーヴィニオン・ブランらしい、グリーンペッパーやアスバラガスと言った青々しさと苦みも感じ取れます。果実の甘みと心地良いフレッシュさ、ふわっと広がるボリューム感のある香りと味わいが魅力的です。	13.0%	¥2,460	¥1,095	228	
rss-002	サロンスバーグ ソーヴィニオン・ブラン 2014	白	南アフリカ・コスタルリジョン	辛口	ソーヴィニオン・ブラン：100%	トロピカルフルーツ、レモンやライム等にハーブや青草が入り混じった洗練された香り。清涼感溢れる味わいが口いっぱいになり、後味には微かに火打ち石のようなスモーキな味わいも感じられます。	14.0%	¥3,500	¥1,356	21	

jmb-04	サンセール ロゼ 2013	ロゼ	フランス・ロワール/中央フランス/サンセール	辛口	ピノ・ノワール：100%	白スグリやアブリコット、マンゴー、メロンなどの果実の瑞々しい香りが見事に調和されたロゼワインです。ピノノワールの特長である、しなやかさと爽やかな酸味のある味わいが良く表現されたバランスの良い仕上がりです。	12.5%	¥4,830	¥1,658	35	
jt-01	ルイイ レ・ドモワゼル・タタン ピノ・グリ・ロゼ 2013	ロゼ	フランス・ロワール/中央フランス/ルイイ	辛口	ピノ・グリ：100%	ピーチやバラの華やかな香りが非常に心地良く、香りだけでも十分に楽しめます。口に含むと、赤スグリや白スグリ、イチゴなどの新鮮な赤果実のフルーティーな味わいに加え、しっかりとしたミネラルの風味も感じられます。	12.5%	¥3,970	¥1,437	22	
bv-01	チボリ グリ AOC シャトーメイヤン 2012	ロゼ	フランス・シャトーメイヤン	辛口	・ガメイ：60% ・ピノ・ノワール：40%	ピーチやアブリコット、ストロベリーなどの濃いアロマが特長的で、フレッシュな甘酸っぱい果実味が口の中で広がります。軽やかながら芯のある辛口で、フレッシュな酸とフィニッシュのほろ苦さが心地良い余韻を残します。	12.5%	¥2,670	¥1,273	419	
DJ-0001	ドメヌ・ジャコラン メヌトゥー・サロン ロゼ	ロゼ	フランス・ロワール/メヌトゥー・サロン	辛口	ピノ・ノワール：100%	ピノ・ノワールのみを使い、ステンレスタンクで4~5ヶ月間熟成して造られた・ピノ・ノワールのみを使い、ステンレスタンクで4~5ヶ月間熟成して造られたロゼワインです。イチゴやラズベリーなどの若々しい果実味があり、とてもフレッシュで華やかな印象。	12.5%	¥3,350	¥1,499	25	
mc-1008	コルデラ トスカーナ・ロザート 2014	ロゼ	イタリア・トスカーナ	辛口	サンジョヴェーゼ・グロッソ：100%	口に含むとストロベリーやチェリー、クランベリーなどの赤系果実の甘酸っぱい香りに包みこまれます。	14.5%	¥3,170	¥1,512	118	
MC-1012	コルデラ トスカーナ・ロザート 2015	ロゼ	イタリア・トスカーナ	辛口	サンジョヴェーゼ・グロッソ：100%	口に含むとストロベリーやチェリー、クランベリーなどの赤系果実の甘酸っぱい香りに包みこまれます。	14.5%	¥2,900	¥1,370	746	

qa-0005	ポルトガル・ダ・アーギア ヴィーニョ ロゼ 2013	ロゼ	ポルトガル・テージュ	辛口	・ティンタ ロリス：60% ・シラー：40%	口に含むとキャンディやジャムを思わせるやや甘めの香りと、甘酸っぱい果実の酸味がいっばいに広がります	12.5%	¥1,600	¥806	13	
sv-0003	エルダーデ・デ・カタペレイロ ヴィーニョ ロゼ 2013	ロゼ	ポルトガル・テージュ	辛口	・メルロー：50% ・シラー：50%	甘酸っぱい赤いフルーツの香りと、華やかで上品な甘さが優しく重なり合う、キュートな飲み口のロゼワインです。酸味も穏やかで、ワインが苦手な方でもお楽しみ頂けます。	13.5%	¥1,320	¥786	135	
sv-0006	モンテ・ダ・バイア ヴィーニョ ロゼ 2013	ロゼ	ポルトガル・セトゥーバル半島	中辛口	・カステラン：40% ・トゥリガ・ナシオナル：30% ・シラー：30%	イチゴやカシスの甘い香り、口に含むとフレッシュな果実味が広がります。果実のピュアな甘味が引き出された、軽やかで飲み飽きない味わいのロゼワインです。	12.5%	¥1,210	¥751	7	
cc-09	シャンパーニュ トラディシオン ドゥミ・セック	泡	フランス・シャンパーニュ	やや甘口	・ピノ ムニエ：75% ・シャルドネ：20% ・ピノ ノワール：5%	優しい甘みは、単独で食前食後酒としても楽しめますが、デザートや甘いお料理との相性も抜群です。新鮮なフルーツの香りと花のやわらかな香りが楽しめ、蜂蜜やナッツのような甘く芳しい香りと味わいが印象的です。	12.0%	¥6,120	¥2,463	125	
cc-01	テール・デモシオン ブリュット ヴェリテ	泡	フランス・シャンパーニュ	辛口	・シャルドネ：70% ・ピノ・ムニエ：15% ・ピノ・ノワール：15%	スマレの上品なアロマ、洋ナシ、ピーチ、マンダリンの柑橘系果実の香りが派手に舞い、ブリオッシュの香ばしいコクのある香りと融合し心地よい余韻を生み出します。	12.0%	¥7,790	¥2,932	135	
cc-03	テール・デモシオン ブラン・ド・ノワール	泡	フランス・シャンパーニュ	辛口	・ピノ・ノワール：80% ・ピノ・ムニエ：20%	バニラ、焼いたブリオッシュを思わせる芳醇なアロマがボトルを開けた瞬間に広がります。時間が経つにつれ、その香りは、赤果実のフルーティな香りやサンザシ、オレンジの花の上品な香りへと変化します。	12.0%	¥8,470	¥3,153	136	
cc-04	テール・デモシオン ロゼ	泡	フランス・シャンパーニュ	辛口	・シャルドネ：88% ・ピノ・ムニエ：12%	口に含んだ瞬間、赤いベリーやイチゴ、さくらんぼの上品なアロマが口の中に広がります。軽やかながら芯のある辛口で、フレッシュな酸とフィニッシュのほろ苦さが心地良い余韻を残します。	12.0%	¥9,490	¥3,485	465	

DB-0002	ドメヌ・ド・ブリゼ ソミュール ブリュット・ロゼ	泡ロゼ	フランス・ロワール / ソミュール	辛口	カベルネ・フラン:70% ガメイ:10% グロロー:10% ピノ・ノワール:10%	スグリやラズベリー、野イチゴなどの赤い果実の香りがとてもアロマティック。果実味とキレイな酸味のバランスに優れ、高価なロゼシャンパンよりも気軽に美味しいスパークリングワインをお楽しみいただけます。	12.5%	¥3,430	¥1,525	8	
DB-0003	ドメヌ・ド・ブリゼ クレマン ド ロワール	泡	フランス・ロワール / ソミュール	辛口	・シュナン・ブラン:30% ・シャルドネ:30% ・カベルネ・フラン:20% ・ピノ・ノワール:20%	4種類ものブドウを使用し、澱と一緒に27ヶ月間熟成させ造られたスパークリングワインです。長期熟成により持続性のあるきめ細かな泡が続き、そしてシャンパンにはないブドウ品種をブレンドさせることで、より複雑さのある味わいをお楽しみ頂けます	12.5%	¥3,920	¥1,686	1	
pd-01	パルル・ド・セデュクシオン ヴァン・ムスー ドゥミ・セック 2014	ロゼ泡	フランス・ロワール/ペイ・ナンテ	やや甘口	・ピノグリ:60% ・フィエグリ:20% ・ムロンド ブルゴーニュ:10% ・ゲヴェルツトラミネール:10%	洋梨や桃、グレープフルーツのアロマが心地良い、甘口スパークリングです。自然な甘みと酸味の絶妙なバランスに裏打ちされた、完璧なハーモニーが感じられます。	11.0%	¥3,810	¥1,713	357	
pc-005	ランブルスコ・ロツソ・セミセッコ 2013	赤泡	イタリア・エミリア・アロマーニャ	中辛口	・ランブルスコ・サラミーノ:30% ・ランブルスコ・マエストリ:30% ・ランブルスコ・マラーニ:30% ・アンチェロッタ:10%	熟れた赤い果実のアロマに、ピロードのようなやわらかなタンニン、フレッシュな酸味とわずかな甘味も感じられます。	9.5%	¥2,310	¥1,098	527	
pc-010	ランブルスコ・デッレミア IGT ビアッコ・ドルチェ 2016	白泡	イタリア・エミリア・アロマーニャ	甘口	・ランブルスコ・サラミーノ:50% ・ランブルスコ・マラーニ:50%	新鮮なリンゴを思わせる繊細な香り、イキイキとした酸味と果実の甘さが心地よく、繊細な味のお食事にピッタリです。	8.5%	¥1,660	¥909	116	
pc-011	ランブルスコ・ロザート・アマールビレ 2016	ロゼ泡	イタリア・エミリア・アロマーニャ	中甘口	・ランブルスコ・サラミーノ:30% ・ランブルスコ・マエストリ:30% ・ランブルスコ・マラーニ:30% ・アンチェロッタ:10%	フレッシュで繊細な甘みと、まるで新鮮な果物を口に入れた時のようなジューシーな舌触り、薄紫色のハイライトが掛かる鮮やかなピンク色と五感で楽しめるおすすめのお酒のロゼスパークリングです。	8.5%	¥1,780	¥947	431	
pc-008	ランブルスコ・ロツソ・アマールビレ 2014	赤泡	イタリア・エミリア・アロマーニャ	中甘口	・ランブルスコ・サラミーノ:30% ・ランブルスコ・マエストリ:30% ・ランブルスコ・マラーニ:30% ・アンチェロッタ:10%	美しい色調と新鮮で気分に満たされた程よいコクとあっさりした甘さがあります。べったりとノドに糖度が残るような極甘口と違い、フレッシュジュースのように爽やかな味わいです。	8.5%	¥1,750	¥1,030	904	
to-0019	マルケス・デ・レナ カバ セミセッコ	白泡	スペイン・バレンシア	中甘口	マカベオ:100%	いきいきとしたフレッシュさを演出する酸味に、まろやかで芳醇なコクが加わり、非常にバランスの良い仕上がりです。	12.0%	¥1,530	¥911	620	
to-0020	マルケス・デ・レナ カバ ブリュット ロゼ	泡ロゼ	スペイン・バレンシア	辛口	ガルナッチャ:100%	チェリーやフランボワーズ、イチゴなどの赤いフルーツのアロマ。持続性のある上品な余韻ときめ細やかな泡立ちが心地よく、バランスの良い味わいが口中に優しく広がってきます。	12.0%	¥1,580	¥928	469	