

赤ワイン



デル・スール ピノ・ノワール レゼルバ

チリ

タイプ 軽め 重め

辛口でフレッシュな口当たり。チェリーやベリー系を思わせる香り。

フル 3,400円(3,740円/税込)

おすすめペアリング 宮崎牛、特選尾崎牛



コレッツィオーネ チンクアンタ+7

イタリア

タイプ 軽め 重め

凝縮したブラックベリーのようなしっかりとした果実感。

フル 7,400円(8,140円/税込)

おすすめペアリング 尾崎牛赤身ステーキ



シャトー・モンペラ ルージュ

フランス

タイプ 軽め 重め

パワフルでありながらも飲み心地がよく、厚みのある味わい。

フル 8,000円(8,800円/税込)

おすすめペアリング 尾崎牛赤身ステーキ



カベルネ・ソーヴィニヨン
ハッピー・キャニオン・オブ・サンタ・バーバラ

アメリカ

タイプ 軽め 重め

プラムやベリー、コーヒーを思わせる複雑なアロマと風味。

フル 17,000円(18,700円/税込)

おすすめペアリング 尾崎牛赤身ステーキ

白ワイン



デル・スール ソーヴィニヨンブラン レゼルバ

チリ

甘辛度 甘口 辛口

清々しいハーブ香とジューシーな柑橘の味わいの爽やかなワイン。

フル 3,400円(3,740円/税込)

おすすめペアリング 前菜



シャブリ ラ・ピエレ

フランス

甘辛度 甘口 辛口

エレガントな香りと爽やかさが魅力の親しみやすい辛口白ワイン。

ハーフ 5,600円(6,160円/税込)

フル 7,600円(8,360円/税込)

おすすめペアリング 魚料理、天ぷら



エッダ

イタリア

甘辛度 甘口 辛口

輝きのある色、芳醇な香りと樽熟成のコクが魅力。

フル 6,800円(7,480円/税込)

おすすめペアリング 前菜



アルザス リースリング

フランス

甘辛度 甘口 辛口

柑橘や桃の豊かな香りと厚みのある口当たりで、魚介類との相性抜群。

フル 10,000円(11,000円/税込)

おすすめペアリング 魚料理、天ぷら



ウィリアム・フェブール シャブリ

フランス

甘辛度 甘口 辛口

フレッシュな柑橘系の香り、キレのある酸味が際立った
軽快で心地よい辛口。

ハーフ 7,400円(8,140円/税込)

おすすめペアリング 魚料理

スパークリングワイン

バルディビエソ ブリュット



チリ

甘辛度 甘口 ◎ 辛口

爽やかな柑橘果実の風味と心地よい泡立ち。

ハーフ 2,000円(2,200円/税込)

おすすめペアリング 乾杯、食中酒

ダミア カヴァ ブリュット



スペイン

甘辛度 甘口 ◎ 辛口

クリーミーな泡で爽やかな口当たり。
星付きレストラン御用達の逸品。

フル 5,100円(5,610円/税込)

おすすめペアリング 乾杯、食中酒

サンテロ アスティ・スプマンテ



イタリア

甘辛度 甘口 ◎ 辛口

マスカットの華やかな香りと爽やかな風味の
甘口スパークリングワイン。

フル 4,400円(4,840円/税込)

おすすめペアリング デザート

シャンドン ブリュット



オーストラリア

甘辛度 甘口 ◎ 辛口

シトラスの爽やかな果実味とキレある酸味が特徴。

フル 7,500円(8,250円/税込)

おすすめペアリング 前菜、食中酒

シャンパーニュ

マンサール シャンパーニュ ブリュット



フランス

甘辛度 甘口 ◎ 辛口

J A L 国内線ファーストクラスにも採用される名品。
繊細さと力強さが兼備するエレガントな味わい。

フル 10,500円(11,550円/税込)

おすすめペアリング カルパッチョ

モエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアル



フランス

甘辛度 甘口 ◎ 辛口

ハーフ 9,500円(10,450円/税込)

おすすめペアリング 乾杯、食中酒

モエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアル



フランス

甘辛度 甘口 ◎ 辛口

世界中から愛される辛口シャンパーニュ。
お祝いごとの乾杯に。

フル 16,500円(18,150円/税込)

おすすめペアリング 乾杯、食中酒