

Restaurant **けんごう**
Carte des Boissons
 ドリンクメニュー

Vin Blanc -白ワイン-



アンデシータ・シャルドネ

Andesita Chardonnay

〈チリ・セントラルヴァレー〉 シャルドネ種
 完熟した白桃やバナナの香りが感じられ、
 に含むとフレッシュで濃厚な口当たりで爽やかさが引き立ちます。

グラス ￥550 (￥605税込)
 □ ボトル ￥3300 (￥3630税込)



ムレダ・オーガニック・ブランコ

Mureda Blanco Organic

〈スペイン・ラマンチャ〉 ソーヴィニヨン種
 バランスの取れた新鮮でフルーティーな味わい。
 化学肥料を使用しない体にやさしい

グラス ￥550 (￥605税込)
 ボトル ￥3300 (￥3630税込)



ミュスカデ・セーブル・エ・メーヌ

MUSCADET SEVRE ET MAINE

〈フランス・ロワール〉 ミュスカデ種
 ひと房ひと房、手摘みで収穫し伝統的なシュール・リー製法で造られ
 ミュスカデらしい爽やかな果実味と複雑味が感じられます

750ml ￥3600 (￥3960税込)



シャブリ・ドメーヌ・デュ・コロンピエ

DOMAINE DU CHABLIS COLOMBIER

〈フランス・ブルゴーニュ〉 シャルドネ種
 樹齢50年近い木からは白い花のアロマや魅力的な果実味が続きます
 シャブリ特有のミネラル感が魚貝類とベストマッチです

750ml ￥5300 (￥5830税込)



F.E. トリンバック ゲヴェルトツラミネール

F.E. TRINBACH GEWURZTRAMINER

〈フランス・アルザス〉 ゲヴェルトツラミネール種
 ライチを思わせる華やかな香りが豊かで、
 クリーンでピュアなバランスの良い味わいが特徴です

750ml ￥6500 (￥7150税込)



プイ・フイッセ クリマ”プイ”

〈フランス・ブルゴーニュ〉 シャルドネ種
 モエ・エ・シャンドンの家系で250年以上続く名門シャトー・デュ・クロ。熟した青りんごや白桃やア
 カシア、ナッツハチミツの豊かな香り。繊細で複雑ながらも爽やかさも際立つ逸品。

750ml ￥10000 (￥11000税込)

Vin Rose -ロゼワイン-



パユオー ロゼ・ダンジュ レ クレールコント

ROSE D'ANJOU Les Claircomtes

〈フランス・ロワール〉 カベルネ・フラン種 カベルネ・ソーヴィニヨン種 グロロー種 ガメイ種
 ほのかな甘みと、まるやかな味わいが特長の、美しい色合いのロゼワインです。
 ロワールワイン独特の爽やかな風味をお楽しみください。

750ml ￥3600 (￥3960税込)

Vin Mousseux et champagne -スパークリングワイン-



ピノ シャルドネ・スパマンテ・ブリュット

PINOT CHARDONNAY SPUMANTE

〈イタリア・ピエモンテ〉 ピノブラン種 シャルドネ種
 泡立ちはきめ細かくスッキリした口当たり、心地よいスパマンテ

ハーフボトル ￥2000 (￥1980税込)
 ボトル ￥3600 (￥3630税込)



ド シャゼル ヴァンムスー ブリュット

De Chazelle Vin Mousseux Brut NV

〈フランス・ポルドー〉 アイレン種 ユニ・ブラン種
 本格的なシャンパン製法。アイレンとユニブランを使用したスパークリングワインです。きめ細かい
 泡、フルーティでフレッシュな味わいです。様々な料理に合わせるができます。

750ml ￥4000 (￥4400税込)



シャンパーニュ ニコラ・フィアット グラン・レゼルヴ ブリュット

Champagne Nicolas Feuillatte Grande Réserve Brut

〈フランス・シャンパーニュ〉 ピノワール種 ピノムニエ種 シャルドネ種
 瓶内熟成36カ月以上。世界各国の高級店、ホテルで採用される最高級キュヴェ。
 きめ細かい泡、林檎洋梨のようなアロマ。ナッツやハチミツなどが特長です。

750ml ￥9000 (￥9900税込)

