

A4 黒毛和牛熟成肉焼肉
Yakiniku 221 で扱うワインは全て

日本ワイン

ワインは、その土地の気候風土を表すと言われています。

産地が変われば、風味も変わってきます。

「日本ワイン」は日本の穏やかな気候を反映した

穏やかな味わいがすると言われています。

焼肉にもよく合う繊細な味わいは、

国産のブドウを使用しているからこそ出せるものです。



国産ブドウ 100% を使用して国内製造されたワインを「日本ワイン」、海外から輸入したブドウや濃縮果汁を使用して国内で製造されたワインを「国産ワイン」と呼んでいます。今まで“どちらも国産ブドウを使用している”と、勘違いしていた人もいるのではないでしょうか？この二つのワインには明確に区別されています

コダワリの日本の肉とワイン ~ 国産ワイン? いいえ、日本ワインです ~

私たちもコダワリをもって希少な日本の肉を扱っています。この肉と合わせるワインを考えたときに同じく日本に拘っているワインを扱うことにしました。現在の日本では海外から輸入されたブドウを使い造られたワインでも「国産ワイン」と名乗ることができます。そこで当店は国産ワインではなく、日本ワインに拘りました。日本ワインは日本産ブドウのみを使用し日本国内で醸造、瓶詰めされたものです。

シニアソムリエ湯川大樹氏監修の元、肉に合う日本ワインを厳選いたしました

都道府県 ワイナリー名 ぶどう品種
山形県／高畠ワイナリー／シャルドネ

White [白ワイン]



51 コスパ最高のシャルドネ



高畠クラシック シャルドネ 3,800

山形県／高畠ワイナリー／シャルドネ

軽やかな辛口白ワイン。樽はあえて使用されておらず、華やかな柑橘系の香りと爽快なフルーツ感が特徴的

53 軽やかフレッシュ&フルーティー



奥出雲ワイン 白 3,800

島根県／奥出雲ワイナリー／ホワイトベガール、セイベル9110

島根県奥出雲の風土に育まれたブドウから造られた軽やかな辛口白ワイン。青りんごのような果実感とフレッシュな酸味が味わいの特徴

56 フレッシュ&フルーティーで女性に大人気



シャルドネ アンウッディド 4,800

宮崎県／都農ワイナリー／シャルドネ

ほどよくしっかりしたやや辛口白ワイン。オーク樽を使用せず、ステンレスタンクで低温発酵して作られる。南国系フルーツの優しい果実の甘さと優しい酸味とのバランスが絶妙

58 王道シャルドネ



マリコヴィンヤード シャルドネ 5,800

長野県／シャトーメルシャン／シャルドネ

メリシャンの理窟から収穫したシャルドネで造られるほどよくしっかりした辛口白ワイン。樽由来の香ばしい香りに、トロピカルフルーツを思わせる果実感と優しい酸味を持った綺麗なワイン

52 日本人らしい繊細なワイン

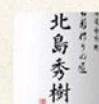


フジクリール 甲州 シュールリー 3,800

山形県／フジコワイナリー／甲州

「シュールリー」とは発酵終了後、濾過させずタンクの中で酒と共に熟成することでワインに旨みを付与すること。洋梨のような果実感と穏やかな酸味とのバランスがよく、綺麗な味わいが特徴

54 飲みやすい白ワイン、といったらこれ



葡萄作りの匠 北島秀樹 ケルナー 4,800

北海道／北海道ワイン／ケルナー

軽やかでやや辛口の白ワイン。柑橘系フルーツの優しい甘みが特徴で、さっぱりとした酸味と調和した味わいが特徴

57 繊細な甲州+樽=豊潤



ルバイヤート 甲州樽貯蔵 4,800

山梨県／丸藤葡萄酒工業／甲州

ほどよくしっかりした辛口白ワイン。繊細な甲州種の果実感に樽のニュアンスが加わり、複雑で豊潤なワインに仕上がっている

59 フランスワインに負けないうまさ



ソーヴィニヨン・ブラン 5,800

長野県／ヴィラデストワイナリー／ソーヴィニヨン・ブラン

少雨で冷涼な気候で育まれたブドウから造られるほどよくしっかりした辛口白ワイン。品種特有のグレープフルーツやハーブの香りにしっかりとした酸味が特徴

Rosé [ロゼワイン]



91 まるでもぎたてのストロベリー



キャンベル・アーリー ドライ・ロゼ 3,800

宮崎県／都農ワイナリー／キャンベル・アーリー

注目を集める宮崎県の都農ワイナリー。赤系果実のジューシーな果実味、ほんのり感じる優しい甘味が楽しい辛口のロゼワイン

92 バランスがいい辛口のロゼ



マリコ・ヴィンヤード ロゼ 4,800

長野県／シャトーメルシャン／シラー、メルロー、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン

辛口のロゼワイン。赤系果実だけでなくハーブやスパイスの香り、味わいには爽やかな酸味や穏やかな渋みが感じられるなど非常にバランスがよい

Sparkling [スパークリング]



81 すいすい飲めるスパークリングワイン



嘉 スパークリング シャルドネ NV 3,800

山形県／高畠ワイナリー／シャルドネ

山形県高畠産シャルドネで造られるすっきり辛口のスパークリングワイン。柑橘系や白い花の香りに、豊かな酸味が広がる味わいが特徴

82 すっきりの後に感じる仄かな苦みが心地よい



フジクリール スパークリング甲州 4,800

山梨県／フジコワイナリー／甲州

シャンパン製法で造られる本格的な辛口スパークリングワイン。リンゴなど芳醇な香りに穏やかな果実味と酸味が口中に広がり、余韻に感じる仄かな苦味が特徴

83 シャンパンに負けないスパークリングワイン



安心院スパークリングワイン 5,800

大分県／安心院葡萄酒工房／シャルドネ

日本の代表的な麦焼酎「いのちご」を造る三和酒類が所有するワイナリー。クリーミーな泡と長い瓶熟成からくる旨みが特徴

85 ジョージア原産ブドウを使用した希少で軽快な赤スパークリング



丹波ワイン サペラヴィスパークリング赤 3,800

京丹後／丹波ワイン／サペラヴィ

京都丹後の藤原氏が栽培したジョージア原産のサペラヴィという品種を100%使用した赤のスパークリングワイン。チャーミングな果実味とさわやかな酸味が表現された軽快なワインに仕上げられている

Red [赤ワイン]



01 どんなお肉にも万能の赤ワイン



高畠ワイン クラシック メルロー&カベルネ 2015 3,800

山形県／高畠ワイナリー／メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン
東北地方を代表する高畠ワイナリーが造る、メルローとカベルネソーヴィニヨンをブレンドしたミディアムタイプの赤。ほどよい酸濃度とタンニンのバランスがよく、飲み飽きしない味わい

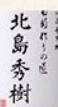
03 フルーティーでピュアな果実味が心地いい



奥野田ロッソ 3,800

山梨県／奥野田葡萄酒醸造／メルロー主体、カベルネ・フラン、マスカット・ベーリーA
3種のブドウがブレンドされたミディアムライトボディの赤ワイン。樽を使用していないため、ブランなどのピュアな果実のフレーバーと奥行きのある酸味、柔らかい渋みが特徴

05 酸味のしっかりしたこのワインにはスジポン酢を



葡萄作りの匠 北島秀樹 ツヴァイゲルト 4,800

北海道／北海道ワイン／ツヴァイゲルト

ミディアムタイプの赤ワイン。この品種特有の赤い果実香やスパイス香が印象的で、渋みはほどよくやや酸味のある味わいが特徴

07 女性醸造家が造り出す爽快感のあるワイン



グレイス 芽ヶ岳 4,800

山梨県／中央葡萄酒／マスカット・ベーリーA、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー
ミディアムボディの赤ワイン。チェリーのような赤系果実に仄かなハーブ、樽由来のふくよかな香りに、味わいはしなやかで、ソフトなタンニンとフレッシュな酸味が特徴

09 頑固なまでにこだわりが詰まったカベルネ・ソーヴィニヨン



花 カベルネ・ソーヴィニヨン 5,800

大阪府／仲村わいん工房／カベルネ・ソーヴィニヨン主体、ミツオレッド

100%自家栽培ブドウで造られたフルボディの赤ワイン。ブドウ栽培も減農薬・農薬非使用で、醸造は自然発酵とまさにこだわりが詰まったワイン。味わいは濃密な果実感にカベルネらしいしっかりとした渋みが特徴

11 中程度に霜降りが入ったカイノミを醤油で



高畠ゾディアックピノ・ノワール 5,800

山形県／高畠ワイナリー／ピノ・ノワール

自社農園の山形県高畠産ピノ・ノワールで造ったミディアムボディの赤ワイン。木苺のようなチャーミングな果実感と柔らかいタンニンとのバランスが印象的

02 赤ワインの入門に最適



マスカット・ベリーA

3,800

熊本県／熊本ワイン／マスカット・ベリーA

ジューシーでしっかりとした酸味に軽い渋みが心地いいライトボディの赤ワイン。すっきりライ

イトなため少し冷やして飲むことで味が引き締まる。表エチケットは肥後六花の一つ肥後赤松。

04 和牛タンや低温調理した刺身と共に



フジクレール マスカット・ベリーA 樽熟成 3,800

山梨県／フジコワイナリー／マスカット・ベリーA

山梨県甲州市勝沼町のマスカット・ベリーAで造られたライトボディの赤ワイン。フレッシュな木の香りに程よい木樽の香りが加わり、柔らかく飲みやすい味わいが特徴

06 スパイシーなこのワインには和牛ハラミと共に



ブラッククイーン

4,800

長野県／五味葡萄酒／ブラッククイーン

山梨県産のブドウから造られたミディアムボディの赤ワイン。黒胡椒のようなスパイシー

な香りに加え黒系果実や樽の香りが印象的。味わいは豊かな果実感、適度な渋みが特徴

08 ほどよくコクがありがら、スイスイ飲める赤ワイン



奥出雲ワイン メルロー

4,800

島根県／奥出雲ワイナリー／メルロー

ミディアムボディの赤ワイン。豊かな黒系果実やスパイス、スミレなどの花の香りに、味わいは優しい酸味と穏やかな渋みが特徴

10 全ての要素がバランスよくまとまつたしっかり系赤ワイン



マリコヴィンヤード メルロー

5,800

長野県／シャトーメルシャン／メルロー

フルボディの赤ワイン。ブラックペリーなど凝縮した黒い果実や樽由来のコーヒーやヴァニラの香りが複雑に広がり、味わいはなめし皮やスパイスのニュアンスにしなやかなタンニン、長い余韻が特徴

12 エレガント系国産ボルドータイプの赤ワイン



登美の丘 赤

5,800

山梨県／サンクト 登美的丘ワイナリー／メルロー主体、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フランなど

ミディアムフルボディの赤ワイン。バラやスミレなど赤紫系の花やチェリーのような酸味を連想する赤系果実の香りに、口当たりはなめらかで、エレガントな果実味に優しいタンニン、心地よい酸味が特徴

11 中程度に霜降りが入ったカイノミを醤油で



高畠ゾディアックピノ・ノワール 5,800

山形県／高畠ワイナリー／ピノ・ノワール

自社農園の山形県高畠産ピノ・ノワールで造ったミディアムボディの赤ワイン。木苺

のようなチャーミングな果実感と柔らかいタンニンとのバランスが印象的

12 中程度に霜降りが入ったカイノミを醤油で

高畠ゾディアックピノ・ノワール 5,800

山形県／高畠ワイナリー／ピノ・ノワール

自社農園の山形県高畠産ピノ・ノワールで造ったミディアムボディの赤ワイン。木苺

のようなチャーミングな果実感と柔らかいタンニンとのバランスが印象的

13 中程度に霜降りが入ったカイノミを醤油で

高畠ゾディアックピノ・ノワール 5,800

山形県／高畠ワイナリー／ピノ・ノワール

自社農園の山形県高畠産ピノ・ノワールで造ったミディアムボディの赤ワイン。木苺

のようなチャーミングな果実感と柔らかいタンニンとのバランスが印象的

14 中程度に霜降りが入ったカイノミを醤油で

高畠ゾディアックピノ・ノワール 5,800

山形県／高畠ワイナリー／ピノ・ノワール

自社農園の山形県高畠産ピノ・ノワールで造ったミディアムボディの赤ワイン。木苺

のようなチャーミングな果実感と柔らかいタンニンとのバランスが印象的

15 中程度に霜降りが入ったカイノミを醤油で

高畠ゾディアックピノ・ノワール 5,800

山形県／高畠ワイナリー／ピノ・ノワール

自社農園の山形県高畠産ピノ・ノワールで造ったミディアムボディの赤ワイン。木苺

のようなチャーミングな果実感と柔らかいタンニンとのバランスが印象的

16 中程度に霜降りが入ったカイノミを醤油で

高畠ゾディアックピノ・ノワール 5,800

山形県／高畠ワイナリー／ピノ・ノワール

自社農園の山形県高畠産ピノ・ノワールで造ったミディアムボディの赤ワイン。木苺

のようなチャーミングな果実感と柔らかいタンニンとのバランスが印象的

17 中程度に霜降りが入ったカイノミを醤油で

高畠ゾディアックピノ・ノワール 5,800

山形県／高畠ワイナリー／ピノ・ノワール

自社農園の山形県高畠産ピノ・ノワールで造ったミディアムボディの赤ワイン。木苺

のようなチャーミングな果実感と柔らかいタンニンとのバランスが印象的

18 中程度に霜降りが入ったカイノミを醤油で

高畠ゾディアックピノ・ノワール 5,800

山形県／高畠ワイナリー／ピノ・ノワール

自社農園の山形県高畠産ピノ・ノワールで造ったミディアムボディの赤ワイン。木苺

のようなチャーミングな果実感と柔らかいタンニンとのバランスが印象的

19 中程度に霜降りが入ったカイノミを醤油で

高畠ゾディアックピノ・ノワール 5,800

山形県／高畠ワイナリー／ピノ・ノワール

自社農園の山形県高畠産ピノ・ノワールで造ったミディアムボディの赤ワイン。木苺

のようなチャーミングな果実感と柔らかいタンニンとのバランスが印象的

20 中程度に霜降りが入ったカイノミを醤油で

高畠ゾディアックピノ・ノワール 5,800

山形県／高畠ワイナリー／ピノ・ノワール

自社農園の山形県高畠産ピノ・ノワールで造ったミディアムボディの赤ワイン。木苺

のようなチャーミングな果実感と柔らかいタンニンとのバランスが印象的

21 中程度に霜降りが入ったカイノミを醤油で

高畠ゾディアックピノ・ノワール 5,800

山形県／高畠ワイナリー／ピノ・ノワール

自社農園の山形県高畠産ピノ・ノワールで造ったミディアムボディの赤ワイン。木苺

のようなチャーミングな果実感と柔らかいタンニンとのバランスが印象的

22 中程度に霜降りが入ったカイノミを醤油で

高畠ゾディアックピノ・ノワール 5,800

山形県／高畠ワイナリー／ピノ・ノワール

自社農園の山形県高畠産ピノ・ノワールで造ったミディアムボディの赤ワイン。木苺

のようなチャーミングな果実感と柔らかいタンニンとのバランスが印象的

23 中程度に霜降りが入ったカイノミを醤油で

高畠ゾディアックピノ・ノワール 5,800

山形県／高畠ワイナリー／ピノ・ノワール

自社農園の山形県高畠産ピノ・ノワールで造ったミディアムボディの赤ワイン。木苺

のようなチャーミングな果実感と柔らかいタンニンとのバランスが印象的

24 中程度に霜降りが入ったカイノミを醤油で

高畠ゾディアックピノ・ノワール 5,800

山形県／高畠ワイナリー／ピノ・ノワール

自社農園の山形県高畠産ピノ・ノワールで造ったミディアムボディの赤ワイン。木苺

のようなチャーミングな果実感と柔らかいタンニンとのバランスが印象的

25 中程度に霜降りが入ったカイノミを醤油で

高畠ゾディアックピノ・ノワール 5,800

山形県／高畠ワイナリー／ピノ・ノワール

自社農園の山形県高畠産ピノ・ノワールで造ったミディアムボディの赤ワイン。木苺

のようなチャーミングな果実感と柔らかいタンニンとのバランスが印象的

26 中程度に霜降りが入ったカイノミを醤油で

高畠ゾディアックピノ・ノワール 5,800

山形県／高畠ワイナリー／ピノ・ノワール

自社農園の山形県高畠産ピノ・ノワールで造ったミディアムボディの赤ワイン。木苺

のようなチャーミングな果実感と柔らかいタンニンとのバランスが印象的

27 中程度に霜降りが入ったカイノミを醤油で

高畠ゾディアックピノ・ノワール 5,800

山形県／高畠ワイナリー／ピノ・ノワール

自社農園の山形県高畠産ピノ・ノワールで造ったミディアムボディの赤ワイン。木苺

のようなチャーミングな果実感と柔らかいタンニンとのバランスが印象的

28 中程度に霜降りが入ったカイノミを醤油で

高畠ゾディアックピノ・ノワール 5,800

山形県／高畠ワイナリー／ピノ・ノワール

自社農園の山形県高畠産ピノ・ノワールで造ったミディアムボディの赤ワイン。木苺

のようなチャーミングな果実感と柔らかいタンニンとのバランスが印象的

29 中程度に霜降りが入ったカイノミを醤油で

高畠ゾディアックピノ・ノワール 5,800

山形県／高畠ワイナリー／ピノ・ノワール

自社農園の山形県高畠産ピノ・ノワールで造ったミディアムボディの赤ワイン。木苺

のようなチャーミングな果実感と柔らかいタンニンとのバランスが印象的

30 中程度に霜降りが入ったカイノミを醤油で

高畠ゾディアックピノ・ノワール 5,800

山形県／高畠ワイナリー／ピノ・ノワール

自社農園の山形県高畠産ピノ・ノワールで造ったミディアムボディの赤ワイン。木苺

のようなチャーミングな果実感と柔らかいタンニンとのバランスが印象的

31 中程度に霜降りが入ったカイノミを醤油で

高畠ゾディアックピノ・ノワール 5,800

山形県／高畠ワイナリー／ピノ・ノワール

自社農園の山形県高畠産ピノ・ノワールで造ったミディアムボディの赤ワイン。木苺

のようなチャーミングな果実感と柔らかいタンニンとのバランスが印象的

32 中程度に霜降りが入ったカイノミを醤油で

高畠ゾディアックピノ・ノワール 5,800

山形県／高畠ワイナリー／ピノ・ノワール

自社農園の山形県高畠産ピノ・ノワールで造ったミディアムボディの赤ワイン。木苺

のようなチャーミングな果実感と柔らかいタンニンとのバランスが印象的

33 中程度に霜降りが入ったカイノミを醤油で

高畠ゾディアックピノ・ノワール 5,800

山形県／高畠ワイナリー／ピノ・ノワール

自社農園の山形県高畠産ピノ・ノワールで造ったミディアムボディの赤ワイン。木苺

のようなチャーミングな果実感と柔らかいタンニンとのバランスが印象的

34 中程度に霜降りが入ったカイノミを醤油で

高畠ゾディアックピノ・ノワール 5,800

山形県／高畠ワイナリー／ピノ・ノワール

自社農園の山形県高畠産ピノ・ノワールで造ったミディアムボディの赤ワイン。木苺

のようなチャーミングな果実感と柔らかいタンニンとのバランスが印象的

35 中程度に霜降りが入ったカイノミを醤油で

高畠ゾディアックピノ・ノワール 5,800

山形県／高畠ワイナリー／ピノ・ノワール

自社農園の山形県高畠産ピノ・ノワールで造ったミディアムボディの赤ワイン。木苺

のようなチャーミングな果実感と柔らかいタンニンとのバランスが印象的

36 中程度に霜降りが入ったカイノミを醤油で

高畠ゾディアックピノ・ノワール 5,800

山形県／高畠ワイナリー／ピノ・ノワール

自社農園の山形県高畠産ピノ・ノワールで造ったミディアムボディの赤ワイン。木苺



What mood are you in today?

今日のあなたの気分に合わせたワイン



繊細な

- 52 日本人らしい繊細なワイン
 フジクレール 甲州
シュールリー 3,800
山形県／フジコワイナリー／甲州

まろやか

- 06 スパイシーなこのワインには
和牛ハラミと共に
ブラッククイーン 4,800
 長野県／五味葡萄酒／ブラッククイーン

渋味の強い

- 09 頑固なまでにこだわりが詰まった
カベルネ・ソーヴィニヨン
花 カベルネ
・ソーヴィニヨン 5,800
大阪府／伴村わいん工房／カベルネ・ソーヴィニヨン主体、ミオレッド

チャーミング

- 02 赤ワインの入門に最適
 マスカット・ベリーA 3,800
熊本県／熊本ワイン／マスカット・ベリーA

華やか

- 04 和牛タンや低温調理した
刺身と共に
フジクレール マスカット
・ベリーA 樽熟成 3,800
山梨県／フジコワイナリー／マスカット・ベリーA

女性的(優しい)

- 07 女性醸造家が造り出す
爽快感のあるワイン
 グレイス 茅ヶ岳 4,800
山梨県／中央葡萄酒／マスカット・ベリーA、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー

重厚な

- 60 シャルドネの最高峰
 高島シャルドネ 樽発酵
ナイトハーベスト 7,800
山形県／高島ワイナリー／シャルドネ

希少な

- 85 ジョージア原産ブドウを使用した
希少で軽快な赤スパークリング
丹波ワイン サペラヴィ
スパークリング赤 3,800
京丹後／丹波ワイン／サペラヴィ

芳醇な

- 57 繊細な甲州+樽=豊潤
 ルバイヤート
甲州樽貯蔵 4,800
山梨県／丸藤葡萄酒工業／甲州

バランスよい

- 01 どんなお肉にも万能の赤ワイン
 高畠ワイン クラシック
メルロー&カベルネ 3,800
山形県／高畠ワイナリー／メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン

フレッシュ & フルーティー

- 03 フルーティーでピュアな果実味が
心地いい
 奥野田ロッソ 3,800
山梨県／奥野田葡萄園／メルロー主体、カベルネ・フラン、マスカット・ベリーA

キレの良い (酸味のある)

- 51 コスパ最高のシャルドネ
 高畠クラシック
シャルドネ 3,800
山形県／高畠ワイナリー／シャルドネ

- 53 軽やかフレッシュ&フルーティー
 奥出雲ワイン 白 3,800
島根県／奥出雲ワイナリー／ホワイトベガール、セイベル9110

- 05 酸味のしっかりしたこのワイン
にはスジポン酢を
葡萄作りの匠 北島秀樹
ツヴァイグルト 4,800
北海道／北海道ワイン／ツヴァイグルト

複雑味のある

- 11 中程度に霜降りが入った
カイノミを醤油で
高畠グディック ピノ
・ノワール 5,800
山形県／高畠ワイナリー／ピノ・ノワール

エレガント

- 10 全ての要素がバランスよく
まとまつたしっかり系赤ワイン
 マリコヴィンヤード
メルロー 5,800
長野県／シャトーメルシャン／メルロー

- 59 フランスワインに負けない
うまさ
ソーヴィニヨン・ブラン 5,800
長野県／ヴィラデストワイナリー／ソーヴィニヨン・ブラン

- 58 王道シャルドネ
 マリコヴィンヤード
シャルドネ 5,800
長野県／シャトーメルシャン／シャルドネ

Good wine makes good blood.

いいワインはいい血をつくる
／酒は百薬の長

SPECIAL WINE

RED

[赤ワイン]

13 霜降りがしっかり入ったリブ芯をタレで



高畠アルケイディア セレクトハーベスト 2013 7,800

山形県／高畠ワイナリー／カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、ブティ・ヴェルド
東北を代表する高畠ワイナリーが造るフラッグシップシリーズ、3種類の高畠産ブドウを新樽で熟成させることにより複雑さや奥行きを出したフルボディな赤ワイン

14 日本が世界に誇る品種マスカット・ベイリーAの最高峰



ヘリテイジ 赤 2014 7,800

新潟県／岩の原葡萄園／マスカット・ベイリーA
完熟ブドウで造られたフルボディの赤ワイン。その年の最高のブドウのみで醸造した岩の原葡萄園の最高級ワイン。品種由来の豊かで凝縮した果実感に樽由来のしっかりとした渋みの味わいが特徴

15 自然派タイプのメルロー



タザワ メルロー 2013 7,800

長野県／ヴィラデストワイナリー／メルロー
フルボディの赤ワイン。有機合成農薬や化学肥料、除草剤などを使用せずにブドウ栽培を行い、自然酵母で発酵し、酵化防止剤の使用も最小限にとどめ、可能な限り「自然派」にこだわったワインなため、繊細で優しさのあるワイン

WHITE

[白ワイン]

60 シャルドネの最高峰



高畠シャルドネ 樽発酵 ナイトハーベスト 2015 7,800

山形県／高畠ワイナリー／シャルドネ
しっかりとした辛口白ワイン。熟したリンゴや黄桃を思わせる果実感にナッツ等の樽由来のフレーバーが幾重にも重なる複雑な味わいが特徴。

SPARKLING

[スパークリング]

84 国産の概念を覆すスパークリングワイン



セレナ トraditionnal・méthod シャルドネ 6,800

山梨県／中央葡萄酒／シャルドネ
甲州の立役者の存在の中央葡萄酒がシャルドネを使用し、シャンバーニュ製法で造った本格的な辛口スパークリングワイン。旨みだけでなくキメの細かい泡と豊かな酸味有り

