

A4 黒毛和牛熟成肉焼肉  
Yakiniku221 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ないのでしょうか？この二つのワインには明確に区別されています

# 国産ワイン?

いいえ、日本ワインです

私たちはこだわりをもって  
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





# White

【白ワイン】

## 51 コスパ最高のシャルドネ



**高島クラシック シャルドネ 4,200**  
山形県/高島ワイナリー/シャルドネ  
軽やかな辛口白ワイン。樽をあえて使用されておらず、華やかな柑橘系の香りと爽やかなフルーツ感が特徴的

## 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 4,200**  
山形県/フジッコワイナリー/甲州  
「シュール・リー」とは発酵終了後、澱引きせずタンクの中で澱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、繊細な味わいが特徴

## 53 軽やかフレッシュ & フルーティー



**奥出雲ワイン 白 4,200**  
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

## 54 飲みやすい白ワイン、といたらこれ



**葡萄作りの匠 北島秀樹 ケルナー 5,300**  
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の特徴で、さっぱりとした酸味と調和した味わいが特徴

## 56 フレッシュ & フルーティーで女性に大人気



**シャルドネ アンウッドイド 5,300**  
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

## 57 繊細な甲州 + 樽 = 豊潤



**ルバイヤート 甲州樽貯蔵 5,300**  
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

## 58 王道シャルドネ



**マリコヴィンヤード シャルドネ 6,400**  
長野県/シャトールメルシャン/シャルドネ  
メルシャンの理畑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特徴とした綺麗なワイン

## 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 6,400**  
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

## 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 2015 8,600**  
山形県/高島ワイナリー/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合わさる複雑な味わいが特徴。

# Sparkling

【スパークリング】

都道府県 ワイナリー名 よどぎ品種  
山形県/高島ワイナリー/シャルドネ

## 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 4,200**  
山形県/高島ワイナリー/シャルドネ  
山形県高島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

## 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 4,200**  
京都府/丹波ワイン/サペラヴィ  
京都府丹波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。チャームな果実味ときれいな酸味が表現された軽快なワインに仕上げられている。

## 82 すっきりの後を感じる仄かな苦みが心地よい



**フジクレール スパークリング甲州 5,300**  
山梨県/フジッコワイナリー/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、余韻を感じる仄かな苦みが特徴

## 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 6,400**  
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「いいちこ」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の特徴

## 84 国産の概念を覆すスパークリングワイン



**セレナ トラディショナル・メソッド シャルドネ 7,500**  
山梨県/中央葡萄酒/シャルドネ  
甲州の立役者的存在の中央葡萄酒がシャルドネを使用し、シャンパ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

# Rosé

【ロゼ】

## 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 4,200**  
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 5,300**  
長野県/シャトールメルシャン/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を感じられるなど非常にバランスがよい

# What mood are you in today?

シニアソムリエ  
湯川大樹氏監修

## 今日のあなたの 気分に合わせてワイン

繊細な		52 フジクレール 甲州シュールリー	4,200
		山形県/フジッコワイナリー/甲州	
渋味の強い		09 花 カベルネ・ソーヴィニヨン	6,400
		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	
チャーミング		02 マスカット・ベリー A	4,200
		熊本県/熊本ワイン/マスカット・ベリー A	
華やか		04 フジクレール マスカット・ベリー A 樽熟成	4,200
		山梨県/フジッコワイナリー/マスカット・ベリー A	
女性的 (優しい)		07 グレイス 芽ヶ岳	5,300
		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 高畠シャルドネ 樽発酵ナイトハーベスト	8,600
		山形県/高畠ワイナリー/シャルドネ	
希少な		85 丹波ワイン サペラヴィスパークリング赤	4,200
		京丹後/丹波ワイン/サペラヴィ	
芳醇な		57 ルバイヤート甲州樽貯蔵	5,300
		山梨県/丸藤葡萄酒工業/甲州	
キレの良い (酸味のある)		05 葡萄作りの匠 北島秀樹 ツヴァイゲルト	5,300
		北海道/北海道ワイン/ツヴァイゲルト	
複雑味のある		59 ソーヴィニヨン・ブラン	6,400
		長野県/ヴィラデストワイナリー/ソーヴィニヨン・ブラン	
エレガント		10 マリコヴィンヤードメルロー	6,400
		長野県/シャトーメルシャン/メルロー	