

当店のワインは...

BYO

(Bring Your Own の略語)

システムでございます。

BYOは主にオーストラリアで普及しているシステムで「好きなお酒をお持ち込みください」という意味です。

当店ではワイン輸入会社の希望小売価格または仕入れ時の価格（ヴィンテージによって輸入会社の当初の価格より価格上昇していた場合。例として古酒など）にプラスほぼ2000円（税込2200円）の値付けとなっております。

またお客様のお持ち込みワイン（750ml）も持ち込み料を1本2000円（税込2200円）でお受けいたします。ご家庭で眠ってしまっているワインを少しでも気軽に飲める環境をご用意いたしました。

ワインは主にビオワインや自然派ワイン、無農薬、減農薬をメインに取り扱っており、これらのワインは2日酔いにもなりづらいという説がございます。

好きなお酒を本日は心忘れるくらいお楽しみください。

※金額は全て税込み表示になります。





スパークリングワイン & シャンパン

◇フラテッロ ソーレ ランブルスコ ディ モデナ DOC @3890

[イタリア、エミリア・ロマーニャ州]

品種：ランブルスコ・サラミーノ

オーガニック情報：EUオーガニック認証

赤、微発泡のやや辛口。はっきりとしたフルーティーなブーケとワインらしい香り。微発泡の爽快感がありながらも、しっかりとしたボディをも感じることができます。

◇ミッシェル ティソ フェット・ドール ブリュット ブランドブラン @3960

[フランス、ジュラ]

品種：シャルドネ

オーガニック情報：リュット・レゾネ

タンク内二次発酵で製造され、白桃などのアロマティックで華やかな果実味。

フレッシュで心地よい爽やかな味わい。

◇シャロック カバ ブリュット ナトゥーレ @4180

[スペイン、カタルーニャ] 品種：シェレロ、バレリャダ、マカベオ

オーガニック情報：ビオロジック

繊細できれいな泡立ちと爽やかな味わいで食事のどのシーンでも楽しめることができます。ドサーージュしていない生産者の自信があふれる辛口スタイルのワイン。

◇ワイルドネイチャー プロセッコ DOC スプマンテブリュット @4840

[イタリア、ヴェネト州]

品種：グレラ

オーガニック情報：EUオーガニック認証

フレッシュでフルーティー、ゴールデンアップルや白い花のアロマ。香り高くフルーティー、繊細でエレガントかつストレートな味わいとちょうどいい余韻。

◇ワイルドネイチャー プロセッコ DOC ロゼ ブリュット ナチュラル @5060

[イタリア、ヴェネト州]

品種：グレラ、ピノネロ

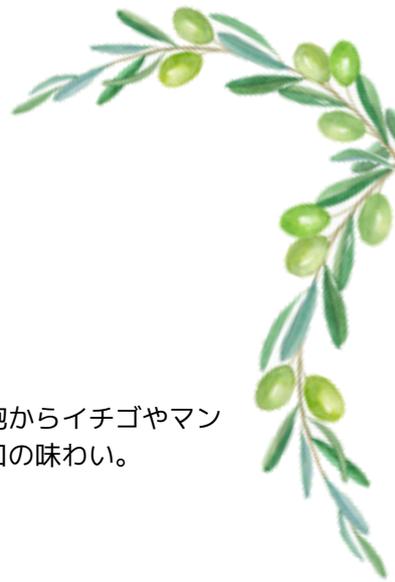
オーガニック情報：EUオーガニック認証

ロゼのスパークリングワイン。可愛らしいライトピンク。

ゴールデンアップルのようなフレッシュなフルーティーさ、白い花、バラ、赤系果実が香ります。口中では香り高さでフルーツを感じ、バランスの良いすっきりとした味わいと余韻は繊細かつエレガントです。



※金額は全て税込み表示になります。



スパークリングワイン & シャンパン

◇ファビュラス スプマンテ ピノグリージョ @5320

[イタリア、アブルッツォ州マジェッラ国立公園]

品種：ピノグリージョ

オーガニック情報：ビオロジック、ビオディナミ、デメテル、エコセール

オレンジワインのスパークリングワイン。憂いを含むアンバーロゼの外観、控えめな泡からイチゴやマンゴーの甘い香り、そして高めの酸が口当たり心地良く、ミネラルをたっぷりと含む辛口の味わい。

◇ゼロ インフィニート 2022 @6490

[イタリア、トレンティーノ アルト アディジェ]

品種：ソラリス

オーガニック情報：SO2、ボルドー液、農薬無添加

輸入されるとすぐに完売してしまう大人気の微発泡ワイン。生産者の考える彼らの自然派ワインは酸化防止剤も含め、何も足さずに醸造。そして発酵途中で瓶詰めするメソッド・アンセストラル。

味わいとしては、澱を攪拌しないとすっきりな味わい。澱を攪拌するとピーチネクターのような甘やかさ。でも酸はしっかりとしているので辛口な味わいと、変化を楽しめるワイン。

◇フランチャコルタ ブリュット コンタディ カスタルディ @6490

[イタリア、ロンバルディア州アドロ村]

品種：シャルドネ、ピノネロ、ピノビアンコ

オーガニック情報：ビオロジック

コンクール受賞：ビベンダ2023 3グラッポリ、ガンベロロッソ2021 2ビッキエリ

シャンパーニュ方式で24か月熟成。柑橘系フルーツやパイナップル、白桃、菩提樹の花、グリーンペッパーのニュアンス。フレッシュで華やかな香り。生き活きとしてフレッシュで旨味もあり、とてもバランスがとれています。繊細でありながらしっかりとした味わいは深い余韻へと続きます。

◇ドメーヌ サントバルブ ヴァンムスー メトドラディシオネル ペルルド ロッシュ ブリュット ナチュラル @6820

[フランス、ブルゴーニュ地方マコナー地区]

品種：シャルドネ

オーガニック情報：ビオロジック、ビオディナミ

非常に細かいエレガントな泡立ち。洋ナシや熟したリンゴ、ドライフルーツなどの様々なアロマ。しっかりとした骨格と豊かな果実味。余韻が長くしっかりとしたミネラルを感じるワインです。



※金額は全て税込み表示になります。



スパークリングワイン & シャンパン

◇クリスチャン ブルモー キュヴェ エルマンス ブリュット @8800

[フランス、シャンパーニュ]
品種：ピノノワール、シャルドネ、ムニエ
オーガニック情報：リュット・レゾネ
フランス国内でも入手困難になりやすい極少量生産のRMメゾン（レコルトン マニピュラン メゾン）シャ
パーニュを造るクリスチャン ブルモー氏。
熟れたリンゴや砂糖漬けのレモンに、トースト、アーモンド等を思わせる複雑で豊かなアロマが魅力。し
なやかな酸で口あたりはクリーミー。芳醇な果実味と美しいミネラルが伸びやかな余韻を演出する、柔ら
かく濃密なスタイルのワインです。

◇グラハム・ベック キュヴェ クライヴ @9570

[南アフリカ、ブリード・リヴァー・ヴァレー WOウエスタンケープ]
品種：シャルドネ、ピノノワール
オーガニック情報：サステナブル農法
コンクール受賞：ミケランジェロ ワインアワード2022・・トロフィ
長期熟成されたスパークリング。007『Carte Blanche』原作に登場する南アフリカ最高峰の瓶内二次
発酵ワインです。
力強く、エレガントな泡立ち。フレッシュな柑橘系アロマと熟成香が美しく混じり合って、複雑な香りと
味わいが楽しめる厳格なワインです。

◇フランソワーズ ベデル ラムドラテール ブリュット ミレジム @20900

[フランス、シャンパーニュ]
品種：ピノムニエ、シャルドネ、ピノノワール
オーガニック情報：ビオディナミ、ABマーク、ビオディヴァン
「シャンパーニュのルロワ」と称される自然派メゾン。樹齢30~70年の古樹ブドウを使用し、120か月の
熟成を経て蔵出しされる渾身のキュヴェ。仏ワイン雑誌La Revue du vin de FranceのRMシャンパーニュ
特集において人気6位を獲得するほどの人気の偉大な造り手。
「ラムドラテール」とは「大地の魂」と名付けられたヴィンテージシャンパーニュ。
泡もきめ細かく、熟成による落ち着いた社会的な深みのある風味と生き生きとした味わい。長期熟成に由
来する酵母がアミノ酸に分解され、液体の隅々までに旨味が溶け込み、口に入れた瞬間に旨味が爆発的に
広がります。
テロワールの魂を感じる凝縮した旨味、芳醇でエレガントな仕上がりをご堪能いただけるかと思ひます。



※金額は全て税込み表示になります。



オレンジワイン

◇ドミニオ デ プンクトゥン ベインテミル レグアス @4220

[スペイン、カスティーリャ]

品種：シャルドネ、ヴィオニエ、ピウラ

オーガニック情報：ビオロジック

熟したアプリコットやオレンジの皮を想わせるアロマに滑らかなタンニンと酸を感じます。

◇ボルゴ サヴィアン アランサット @4620

[イタリア、フリウリ州ヴェネツィア]

品種：ピノグリージョ、ソーヴィニヨンブラン

オーガニック情報：リュット・レゾネ コンクール受賞：サクラアワード2020 金賞

ピュアな果実味とミネラルを感じられるのが特徴のフリウリ州のワイン。

アプリコットや黄桃などのエキゾチックかつ華やかなアロマが印象的で、丸みのある口当たりと味わいが口中に広がります。

◇ルナリア ラモーロ ピノグリージョ @5060

[イタリア、アブルッツォ州]

品種：ピノグリージョ

オーガニック情報：ビオディナミ

香りは強く、フローラルで黄色い果実、エーテルが感じられる。フレッシュで力強く、フルーティーな味わい。

◇ブチェファーロ マルヴァージア @5060

[イタリア、アブルッツォ州]

品種：マルヴァージア

オーガニック情報：ビオディナミ

味わい深く、地中海の低木のような複雑な香り。上品なベルベットのような舌触りに、シロップのような粘性を感じます。余韻は長く、心地良い爽やかな甘みが印象に残ります。

◇ファビュラス フォエミエ ピノグリージョ @5080

[イタリア、アブルッツォ州マジェッラ国立公園]

品種：ピノグリージョ、その他15%

オーガニック情報：ビオディナミ、デメテル

ルビー色の外観にハーブやチェリーの香り、さくらんぼを連想する愛らしい果実に控えめな酸が印象的。



※金額は全て税込み表示になります。



オレンジワイン

◇サントール ロディティス アンフォラ エイジング @5350

[ギリシャ、アハイア]

品種：ロディティス

オーガニック情報：バイオダイナミ、ビオロジック

セメントエッグタンクとアンフォラで自然発酵し、20日間のスキンコンタクト。

乾燥フルーツや蜂蜜、オレンジの感じ。タンニンと酸のバランスが整ったフルボディなオレンジワイン。

◇ラルモニア ビアンコ ポップ @5430

[イタリア、ヴェネト州]

品種：マンツォーニ、ピノビアンコ、ガルガーネガ

オーガニック情報：バイオダイナミ

花や柑橘系フルーツの完熟したアロマがあり、石灰やミネラルなどのシャープでドライな風味があります。

心地よい酸味でまとめ上げられた引き締まった果実味。自然なブドウの美味しさがそのまま詰まったような旨味のある味わい。

◇ワイルドネイチャー ヴェネトビアンコ オレンジ @5500

[イタリア、ヴェネト州]

品種：ピノグリージョ、シャルドネ

オーガニック情報：バイオダイナミ、オーガニック

白い花と蜂蜜のアロマに、熟した洋梨、ライチ、桃の果実のタッチ。セメントタンク醸造由来の果実のピュアな味わいがお楽しみいただけます。

◇ボデガス アスル イ ガランサ ナトゥラレサ サルバへ ガルナッチャ ブランカ @5650

[スペイン、ナバーラ]

品種：ガルナッチャ ブランカ

オーガニック情報：ビオロジック

白い花やアプリコットにナッツのニュアンスも感じ、長く力強い余韻が楽しめます。

◇カルロ タンガネッリ アナトリーノ @6380

[イタリア、トスカーナ州アレッツォ]

品種：トレッビアーノ

オーガニック情報：ビオロジック

樹齢50年以上のブドウを使って醸造。マンダリンや黄桃、蜜蝋の深い香りにキュッとした酸味と果実味。

約1週間マセラシオンしノンフィルターでボトル詰め。マセラシオン由来の旨味とコクがあり、余韻がほんのりとスパイシーでドライなニュアンスに。



※金額は全て税込み表示になります。



オレンジワイン

◇アレッサンドロ ヴィオラ ノーテ ディ ビアンコ @6380

[イタリア、シチリア州トラパニ アルカモ]
品種：グリッロ
オーガニック情報：無農薬
2日間のマセラシオン、シュールリーで6か月熟成。夏みかん、グレープフルーツ、洋梨の香り。果実味と酸味のバランスがとれた味わい。

◇セーテ トロピカーレ @6490

[イタリア、ラツィオ州プリヴェルノ]
品種：オットネーゼ、マルヴァジア デル ラツィオ、トレッピアーノ、モスカート
オーガニック情報：ビオロジック
無濾過、So2無添加。夏みかん、八朔、パイナップルの香りといったトロピカルで爽やかな夏の要素が感じられます。味わいは軽やかさの中に酸味とミネラルがギュッと染み入るような質感とキレのある酸味。フレッシュでナチュラルワインらしい美味しさです。

◇ギュスターヴ ロレンツ キリュ クリュ @6600

[フランス、アルザス]
品種：ピノブラン、ピノグリ、ゲヴェルトトラミネール、シルヴァナー
オーガニック情報：オーガニック
バラの花びらやフローラルなアロマ。マンダリンオレンジの皮やスパイスの香りも感じられます。味わいはフレッシュで、密度が高く、タンニンがワインに骨格を与えていてエレガントな印象です。余韻は長くデリケートで、最後に僅かな塩味を感じます。

◇クアルティチェッロ レモーレ @6600

[イタリア、エミリア=ロマーニャ州モンテッキオ エミーリア]
品種：マルヴァジア ディ カンディア アロマティカ
オーガニック情報：ビオロジック
20%を陰干しし、21日間の長めマセラシオン後、セメントタンクで12か月熟成。無濾過。
マンダリンオレンジ、びわ、蜂蜜、植物の香り様々な香りが混ざっています。穏やかなタンニンと芳醇でしっかりとした旨味が口中をワイドに伸びやかな広がっていきます。

◇クヴェヴリ ワインセラー ルカツィテリ クヴェヴリ @6680

[ジョージア、カヘティ]
品種：ルカツィテリ
オーガニック情報：ビオロジック
濃密な黄桃系の完熟果実やドライフルーツのアロマと風味を持ちます。アカシアの蜜や花の蜜の要素も持ち、程よく溶け込んだスパイシーなタンニンは口当たりをやさしく包み込みます。



※金額は全て税込み表示になります。



オレンジワイン

◇ラフォルマ @7480

[イタリア、カンパニア州ベネヴェント]

品種：ファランギーナ

オーガニック情報：ビオロジック

自然酵母発酵、15日間の長めマセラシオン。熟成はダミジャーナ（丸いガラス瓶）で2年間澱と共に熟成。

オレンジ、びわ、柿、セージなどのはっきりとした香草類、金木犀などが合わさった熟れた果実香。果実の凝縮感が強く、タンニンも存在感を放っている超少量生産ワイン。

◇アルド ヴィオラ クリミーゾ @7840

[イタリア、シチリア州トラパニ アルカモ]

品種：カタラット

オーガニック情報：ビオディナミ

木樽発酵後、9か月という長期マセラシオン。その後1年ほどステンレスタンクで熟成しノンフィルターでボトル詰め。杏子やカラメルなどのやや酸化的な雰囲気の中に甘く熟した果実の香りが溶けあい、どこかオリエンタルなニュアンス。良い酸味で程よく締まった果実感には優しいエキス感が染み渡ります。

◇アンドレア チェルヴィーニ ポッジョ ビアンコ マルヴァジア @7920

[イタリア、エミリア=ロマーニャ州ピアチェンツァ県トラヴェーヴォ]

品種：マルヴァジア ディ カンディア アロマティカ

オーガニック情報：ビオディナミ

粘土と石灰質の土壌の温暖なエリアで、非常に熟した味わい。ステンレスタンク内で自然酵母による発酵させ、180日間という非常に長い期間のマセラシオン。その後2年熟成させ、1シーズンに1回澱引きをしノンフィルターでボトルング。

マンゴーのようなトロピカル感と紅茶の合わさった濃厚な香りとう果実味。ジューシーな果実味と旨味に、全体のバランスを支えるタンニンのグリップ感が味わえて、ダシ感のある余韻で美味しく感じさせます。

◇サカーヴァ スッレ ブッチェ @8030

[イタリア、サルディーニャ州ドノーリ]

品種：ヴェルメンティーノ

オーガニック情報：ビオロジック

自然酵母発酵、無濾過。まるで“磯の香り”。濃いオレンジ、飴玉、濃密に溢れ出す香りの中に独特の海の香りが溶け込んだ超個性的な雰囲気。凝縮感のある果実味。酸味とタンニンも気にならないバランスで溶けこみ、余韻も長くコクが非常に強い印象。

◇イル ジャッロ ディ コスタ @8250

[イタリア、ピエモンテ州トルトーナ]

品種：ティモラツ

オーガニック情報：ビオロジック

ステンレスタンクの中で自然酵母のみ使用。90日間のマセラシオンしノンフィルターでボトルング。

熟れたビワなどの果実香や熟成香。香りの密度と味わいが豊富。酸とタンニンも豊富で飲み応え抜群です。

抜栓してから時間が経つとさらに調和がとれてきます。

※金額は全て税込み表示になります。





オレンジワイン

◇プリモシッチ リボツラ ディ オスラヴィア @8800

[イタリア、フリウリ州コッリオ]

品種：リボツラ・ジャツラ

オーガニック情報：ビオロジック

アカシアの花やオレンジピールの香りが印象的。オレンジピールのようなビターな印象とアプリコットのようなアフターフレーバーが心地よい。

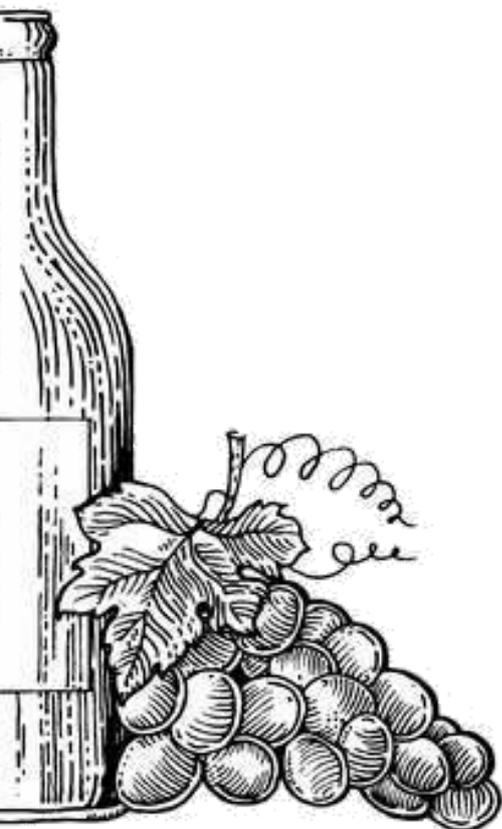
◇ダリオ プリンチッチ ヤーコット @9680

[イタリア、フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア]

品種：ヤーコット（フリウラーノ）

オーガニック情報：極力手を加えず自然なまま

樹齢60年以上の畑。野生酵母のみを使用し、20~30日感のマセラシオン。古樽で30か月熟成後、アッサブラージュしてステンレスタンクで3か月熟成。ノンフィルターでボトリング。柑橘系果実の繊細な香りと味わい。アフターにわずかに苦みを感じる。フリウラーノのアロマティックな個性を前面に出している。



※金額は全て税込み表示になります。



ロゼワイン

◇キリビンビン スゥイートリップス ロゼ @3890

[オーストラリア、南オーストラリア州ラングホーンクリーク]

品種：シラーズ

オーガニック情報：サスティナブル

やや甘口のワイン。イチゴの香りと適度な酸味、果実味が全面に出たワインです。

◇トゥガーナ ロゼ ピノノワール @4180

[ドイツ、バーテン]

品種：シュペートブルグンダー（ピノノワール）

オーガニック情報：オーガニック

赤系果実、サワーチェリーのチャームングな香り。キリッとした酸味が感じられ、フサスグリの様な心地良い味わい。

◇ペッティロッシェ チェラスオーロ ダブルツツォ @4620

[イタリア、アブルッツォ州]

品種：モンテプルチアーノ

オーガニック情報：demeter コンクール受賞：IWC VINITALY2014受賞

辛口で花やサクランボ、ストロベリーの香りがあり、フレッシュさとアーモンド香りが感じられます。

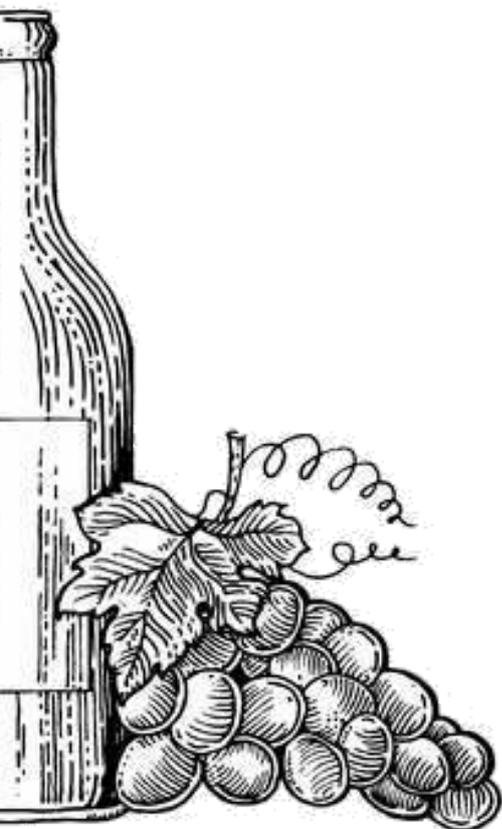
◇テヌータ デル コンテ マーニ コンタディーネ @6490

[イタリア、カラブリア州チロ・マリーナ]

品種：ガリオッポ

オーガニック情報：ビオロジック

ビターオレンジ、イチジク、サフラン、ほんのりカラメル感があり他にない魅惑的な香り。引き締まった酸味と細かいタンニンがあるギュッとドライな果実味。充実感と芳醇な旨味で卓越した仕上がり。



※金額は全て税込み表示になります。

白ワイン

◇カンティーネ エウロパ ロチェーノ グレカニコ @3520

[イタリア、シチリア州テッレシチリアーネIGP]

品種：グレカニコ

オーガニック情報：サステナブル農法

シチリアを代表する地品種グレカニコ。透明感があり、桃のようなジューシーさとフレッシュな柑橘系の酸が広がります。爽やかで飲みやすい口当たりです。

◇レタンヌ オクシタン ソーヴィニヨンブラン @3690

[フランス、ラングドック、IGPペイドック]

品種：ソーヴィニヨンブラン

オーガニック情報：サステナブル農法

フレッシュな香り、飽きの来ないスッキリとした味わいが特徴です。

◇キリベンピン シヴァー シャルドネ @3890

[オーストラリア、南オーストラリア州ラングホーンクリーク]

品種：シャルドネ

オーガニック情報：サステナブル農法に近い農法

シトラス、パイナップル、ライムのアロマ。口中は白桃の香りが広がります。バランスの良い酸とすっきりとした後味は、料理と合わせるのに最適です。

◇シャトー デレスラトカイ フルミントドライ @3960

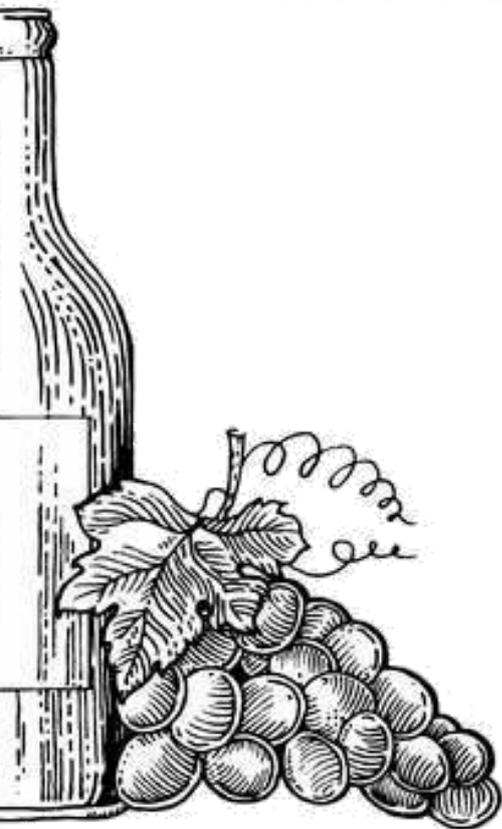
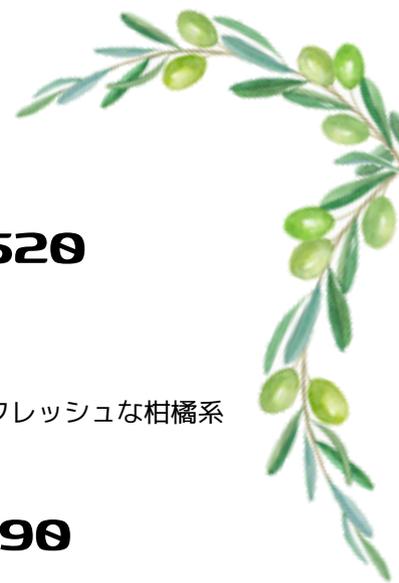
[ハンガリー、トカイ]

品種：フルミント主体

オーガニック情報：リュットレゾネ

ハンガリーの代表的品種フルミントから造られるスッキリとドライな辛口。

キレイな酸と柔らかな口当たり、奥深い果実味が魅力です。



※金額は全て税込み表示になります。

白ワイン

◇アンパカーマトロンテス @4290

[アルゼンチン、サン・ファン州]

品種：トロンテス

オーガニック情報：無農薬

他のトロンテスよりも特有の蜜感が優しめで、上品なアロマが広がります。バランスのとれた酸が心地よい味わいに感じられます。

◇アイアンストーン ”オブ セッション”シンフォニー @4240

[アメリカ、カリフォルニア州]

品種：シンフォニー

オーガニック情報：サステナブル農法 コンクール受賞：サクラアワード2017 金賞

華やかなマスカットや白桃の香りが特徴。瑞々しい爽やかさやグレープフルーツのような苦み、フローラルな香りが抜けていき、香り味わいが華やかなワインです。

◇ルイ ファブル ヴィオニエ @4400

[フランス、ラングドック、IGPペイドック]

品種：ヴィオニエ

オーガニック情報：オーガニック

白桃やライチのような華やかなアロマ。瑞々しい果実味と穏やかな酸との調和がとれていてブドウの良さが出ています。

◇ワイルドネイチャー ピノグリージョ DOC ヴェネチア @4400

[イタリア、ヴェネト州、DOCヴェネツィア]

品種：ピノグリージョ

オーガニック情報：オーガニック

フルーティーでミネラル感があり、リンゴや白い花のアロマが感じられます。

味わいはしっかりしているエレガントな白ワインです。

◇エラスリス エステート ソーヴィニヨン ブラン @4400

[チリ、アコンカグア・コースター]

品種：ソーヴィニヨンブラン

オーガニック情報：リュット・レゾネ

ステンレスタンクで低温発酵し、シュール・リーで3か月熟成。

ジャスミンのような花の軽やかな趣。バランスの良い酸と程よいテクスチャーを際立たせている。キレが良くクリーンな余韻も特徴的。



※金額は全て税込み表示になります。

白ワイン



◇スパイ ヴァレー サテライト ソーヴィニヨンブラン @4400

[ニュージーランド、マールボロ地方]

品種：ソーヴィニヨン・ブラン

オーガニック情報：サステナブル農法

コンクール受賞：デキャンター ワールド ワイン アワード 銀賞

グレープフルーツ、フェイジョア、弾けるようなオレンジの皮のアロマ。シトラスやハーブ、そしてそれに負けないほどのトロピカルフルーツの風味が口中に広がります。豊かで心地良い酸が持続し、エレガントな印象の白ワイン。

◇1924 スコッチ バレル シャルドネ @4950

[アメリカ、カリフォルニア州]

品種：シャルドネ

オーガニック情報：サステナブル農法

スコッチ樽で熟成される濃厚なシャルドネ。濃密なトフィや甘いタバコ、香ばしいアップルパイのアロマにオーク樽由来の複雑な風味が加わり、飲み応え抜群の白ワイン。

◇トロワ スルス ブラン ビオ コートカタラーヌ @5060

[フランス、ルーション、IGPコート・カタラーヌ]

品種：マカヴェー

オーガニック情報：オーガニック コンクール受賞：CGAP Challenge 2022 銀賞

白い果実（洋ナシ）、パッションフルーツ、シトラスの香りに生き生きとした新鮮なアタック。

美しい丸みと爽やかさが味わいの特徴です。

◇ギュスターヴ ロレンツ クリュスタッセ @5170

[フランス、アルザス、AOCアルザス]

品種：ピノ・ブラン

オーガニック情報：ビオロジック

グレープフルーツの繊細なフルーティーさ。フレッシュで爽やかな味わいで、僅かな塩味を感じられません。

余韻にはレモンの皮のような風味が残り、良質な酸がワインに生き活きとした張りを与えています。

◇エヴィダンス アルザス ピノブラン @5500

[フランス、アルザス、AOCアルザス]

品種：ピノブラン

オーガニック情報：オーガニック及びビーガン

柑橘系のフレッシュな香り、洗練された複雑さがありますが、非常に酸や果実味のバランスが良く気軽に飲める白ワインです。



※金額は全て税込み表示になります。

白ワイン



◇ポッセンテ アビル @5500

[イタリア、シチリア州、IGPテッレ・シチリアーネ]

品種：ジビッポ、ソーヴィニヨン・ブラン

オーガニック情報：EUオーガニック認証 コンクール受賞：IWC2016 銅賞

ジビッポの特徴である白桃とエキゾチックな果実が出ており、ミネラル感との調和が◎。フルーティーで上品かつスムーズな口当たりです。

◇エヴィダンス アルザス リースリング @6050

[フランス、アルザス、AOCアルザス]

品種：リースリング

オーガニック情報：オーガニック及びビーガン

コンクール受賞：2015 Riesling of the World 金賞

ピンクグレープフルーツとライム、白い花の香りに、土壌由来のミネラル感を感じられ、力強さがありながらもエレガントで、酸とのバランスが仕上がってます。まさに美食の為のリースリング。

◇ポッセンテ ブニファット @6160

[イタリア、シチリア州、DOCアルカモ]

品種：カタラット・ルチド

オーガニック情報：EUオーガニック認証 コンクール受賞：IWC2016 大会推奨

花、梨やメロンといった白い果実の香りをそのまま表現したかのような味わい。酸とミネラル感が生き生きと感じられ、しっかりと続く余韻が楽しめます。

◇ギュスターヴ ロレンツ ワインノット? @8800

[フランス、アルザス、AOCアルザス]

品種：ゲヴェルツトラミネール

オーガニック情報：オーガニック

コンクール受賞：Jancis Robinson2022 16.5/20

アルザスらしいフレッシュさを持ったガストロノミー向けの辛口自然派ワイン。レモンやグレープフルーツ、シャクヤク、スパイシーなアロマ。強さと丸みがあり、余韻は非常に長く続きます。

◇アルテンベルグ ドベルグハイム グランクリュ リースリング @11000

[フランス、アルザス、AOCアルザスグランクリュ]

品種：リースリング

オーガニック情報：オーガニック

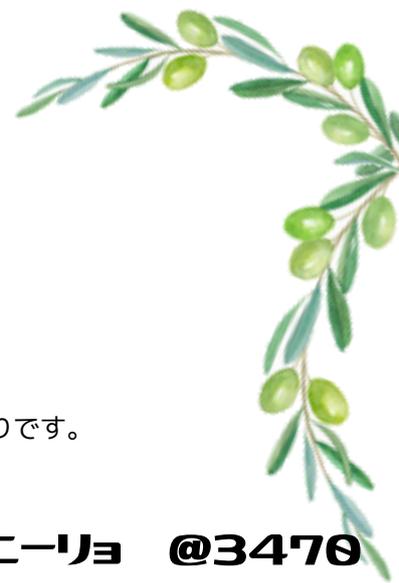
コンクール受賞：Decenter2022 プラチナ

しっかりとした黄金色。柑橘系の深みのある表情豊かなアロマ。フレッシュで複雑味があり、上品なミネラル感を感じられます。長い余韻がとても魅力的なワイン。



※金額は全て税込み表示になります。

赤ワイン



◇カザ レウヴァス アトランティコ @3470

[ポルトガル、アレンテジャーノ、ヴィーニョ レジオナウ アレンテジャーノ]
品種：アラゴネス、トリンカデイラ、アリカンテ・ブーシェ
オーガニック情報：リュットレゾネ、環境保全型農法
果実に由来するボディが豊かで、華やかなニュアンスを伴った新鮮な赤い果実の香りです。
落ち着いた果実味と優しい味わいでシミジミと美味しい。

◇デ ハーン アルテス エル コンベルティード テンプラニーリョ @3470

[スペイン、カスティーリャ ラマンチャ、ビノ デラ ティエラ デ カスティーリャ]
品種：テンブラニーリョ
オーガニック情報：ビオロジック
ラズベリーや桑の実などの赤果実の芳醇な香りと、果実の凝縮した旨味が感じられるバランスの良い赤ワイン。

◇バラオンダ カンポ アリーバ @3630

[スペイン、ムルシア、イエクラDO]
品種：モナストレル、シラー、ガルナッチャ・ティントレラ
オーガニック情報：リュットレゾネ
コンクール入賞：サクラアワード2023ダブル金賞、ベルリーナ ワイントロフィー2020金賞
ムンダス ヴィニ2018金賞、モンドリアルド ブリュッセル2015金賞
澁刺とした果実味の赤ワイン。豊富な太陽を浴びて育った完熟ブドウを使用していて、とてもジューシーな飲み口。濃厚だけでなく、適度な酸を持ち、まろやかで優しく程よいボディのある飲みやすい仕上がりに。

◇ラ ヴィーニュ ロンド ボルドー @3690

[フランス、ボルドー]
品種：メルロー、カベルネフラン、カベルネソーヴィニヨン、マルベック
オーガニック情報：サステナブル農法
よく熟したカシスの香りにわずかながらに感じるスパイス香も感じられます。柔らかな果実味と適度なタンニン感を持っています。

◇カンティーナ ピッツォラート ヒーロー ロッソ @3850

[イタリア、ヴェネト]
品種：メルロー
オーガニック情報：BIOS、ビオロジコ
華やかなスミレのフローラルな香り。フルーティーな木いちごのアロマと胡椒のようなスパイシーなニュアンスが食欲をそそります。



※金額は全て税込み表示になります。

赤ワイン

◇キリビンビン シークレッツ @3890

[オーストラリア、南オーストラリア州ラングホーンクリーク]
品種：カベルネソーヴィニオン、シラズ、プティ・ヴェルド
オーガニック情報：サステナブル農法
コンクール入賞：サクラアワード2022ゴールド
黒系果実のアロマに杉の香りが優しく複雑に絡み合います。口当たりは豊かで、ジューシーでベルベットのようなタンニンは飲み応えのある余韻へと続きます。

◇キリビンビン セダクション @3890

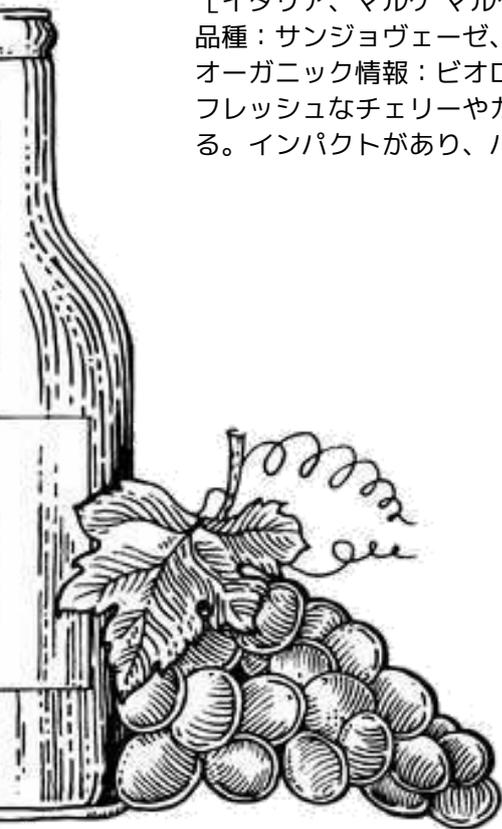
[オーストラリア、南オーストラリア州ラングホーンクリーク]
品種：カベルネソーヴィニオン、
オーガニック情報：サステナブル農法
コンクール入賞：サクラアワード2024ゴールド
ブラックベリーとカシスの鮮烈な香りに、バニラやスパイスのアロマが混ざり合います。丸みがありながらタンニンはしっかりしており、長い余韻が続きます。

◇パッショーネ オーロ アパッシメント @4070

[イタリア、プーリア サレントIGP]
品種：プリミティーヴォ
オーガニック情報：サステナブル農法
樹上で過熱させ糖度・凝縮感を上げてから造られるフルボディの赤ワイン。凝縮した果実、ドライフルーツのような香りがあり、ジューシーで濃厚な果実の余韻が広がります。

◇アジエンダ アグリコーラ セルヴァグロッサ ムスケン @4680

[イタリア、マルケ マルケIGT]
品種：サンジョヴェーゼ、メルロー、カベルネフラン
オーガニック情報：ビオロジック
フレッシュなチェリーやカシスの果実香が豊か。ふくよかな果実味に程よいボリューム感が楽しめます。インパクトがあり、ハーブのような爽やかなアフターが楽しめます。



※金額は全て税込み表示になります。

赤ワイン

◇1924 バーボン エイジド ダブルブラック カベルネ ソーヴィニオン @4950

[アメリカ、カリフォルニア州、ロダイAVA]

品種：カベルネソーヴィニオン

オーガニック情報：サステナブル農法

1924年よりブドウ畑を開墾したデリカートによる禁酒法時代に造られたワインへのオマージュシリーズ。バーボン樽で熟成させたスパイシーで濃厚な味わい。飲み応えのあるカベルネです。

◇トロワ スルス ルージュ サン シュルフト コートカタラーヌ @5060

[フランス、ルーション、IGPコート・カタラーヌ]

品種：シラー

オーガニック情報：オーガニック コンクール受賞：Millesime BIO 銀賞

ラズベリー、いちご、チェリーなどの赤果実の香りと甘いスパイスが表現されています。極めて繊細な味わいと丸みを帯びています。優しいタンニンと少しフレッシュな味わいで飲み口が進みます。

◇アマ プリミティーヴォ @5060

[イタリア、プーリア州、IGPプーリア]

品種：プリミティーヴォ

オーガニック情報：オーガニック及びビーガン

ブドウ自体が持つ濃厚さが、プルーンやマラスキーノチェリーのジャム、シナモン香と共にほのかなミネラル感と相まって感じられます。ポリフェノールでありながら繊細で濃厚、バランスもとれており、余韻にはベリーとスパイスが残ります。

◇スパイ ヴァレー サテライト ピノノワール @5060

[ニュージーランド、マールボロ地方]

品種：ピノノワール

オーガニック情報：サステナブル農法

イチゴやラズベリーなどの赤い果実と、樽熟成由来のバニラのかすかな風味がバランス良くワインに溶け込んでいます。

◇エラスリス マックス カベルネソーヴィニオン @5060

[チリ、アコンカグアヴァレー]

品種：カベルネソーヴィニオン、プティヴェルト、カベルネフラン

オーガニック情報：リュット・レゾネ パーカーポイント：90pt

ブラックチェリーやシガーボックス、ブラックオリーブ、ローストされたレッドペッパー、そして微かに熟したブラックベリーのノーズを感じます。エレガントな口当たりに始まり、バレットは柔らかなタバコやクローブ、そしてビターチョコレートと一緒に赤や黒の果実の味わい。シルキーで滑らかなタンニン、そして余韻の長い心地良いフィニッシュと共に素晴らしい爽やかさとバランスの取れた重厚感を楽しめます。

※金額は全て税込み表示になります。



赤ワイン



◇ワイルドネイチャー ヴァルポリチェッラ DOC @5280

[イタリア、ヴェネト州ヴェローナ、ヴァルポリチェッラDOCG]

品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ

オーガニック情報：オーガニック、サステナブル農法

チェリーやバラのアロマにほんのりと胡椒のようなスパイシーな香り。澁刺としたフレッシュさ、ドライさ、そして少しタンニンを感じる優しい味わい。汎用性のある毎日でも飲みたくなるワインです。

◇カッシーナ アルベルタ ラング ネッビオーロ @5720

[イタリア、ピエモンテ州、DOCランゲネッビオーロ]

品種：ネッビオーロ

オーガニック情報：オーガニック

バルバレスコ用に育てている若いネッビオーロ使用しております。バイオレットやバラの香り、若くも甘く心地よいタンニンが強く主張します。

◇キリピンビン スクリーム シラース @6050

[オーストラリア、南オーストラリア州ラングホーンクリーク]

品種：シラース

オーガニック情報：サステナブル農法に近い農法

ジューシーなプラム、カシス、熟したブルーベリーにそして微かなスパイスの香り。

そこにうっとりするコーヒーの香りが丸みを与えています。リッチな口当たり、力強いスパイスの風味が長く続きます。

◇カッシーナ アルベルタ バルバレスコ ジャコーネ @8250

[イタリア、ピエモンテ州、DOCGバルバレスコジャコーネ]

品種：ネッビオーロ

オーガニック情報：無農薬 WINE ENTHUSIAST 90pt

自然酵母によって発酵。バイオレットとバラの複雑な香りに、タバコや黒胡椒、レザーの香りが合わさっています。濃厚な味わいで力強いタンニンは余韻を長く残しててくれます。

◇テヌーテ デル チェッロ モンテファルコ サグランティーノ @8800

[イタリア、ウンブリア州、DOCGモンテファルコサグランティーノ]

品種：サグランティーノ

オーガニック情報：リュットレゾネ

コンクール受賞歴：DANIELE CERNILLI 87pt、WINE SPECTOR 90pt

ウンブリア州に根差す地品種から造られる長い歴史を持つ赤。香りは力強さの中にも、ほのかな赤い果実のスパイシーさとフィニッシュまで続く繊細なバニラ香を感じられます。クリアかつ濃いタンニンとパワフルでしっかりとした味わいが楽しめます。



※金額は全て税込み表示になります。

赤ワイン



◇テヌーテ デル チェッロ ブルネッコ ディ モンタルチーノ @11600

[イタリア、トスカーナ州、DOCGブルネッコ ディ モンタルチーノ]

品種：サンジョヴェーゼ（ブルネッコ）

オーガニック情報：リュットレゾネ

コンクール受賞歴：JAMES SUCKLING 90pt

モンタルチーノ伝統の高い表現力と長い歴史を持つ赤。豊かなアルコールを感じさせる香りの中にほのかにアメリカンチェリーや木いちご、バニラの香りが感じられます。柔らかさの中にもしっかりさときれいなタンニンを感じる味わいです。

◇ワイルドネイチャー アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラDOCG @12100

[イタリア、ヴェネト州ヴェローナ、ヴァルポリチェッラDOCG]

品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ

オーガニック情報：オーガニック、サステナブル農法

完熟プラムにスパイスやドライフルーツの複雑な香り。温かみを感じるドライかつ力強い味わい。生き生きとしているだけでなくフィニッシュは上品。

（できれば事前の抜栓しゆっくりとお楽しみください）

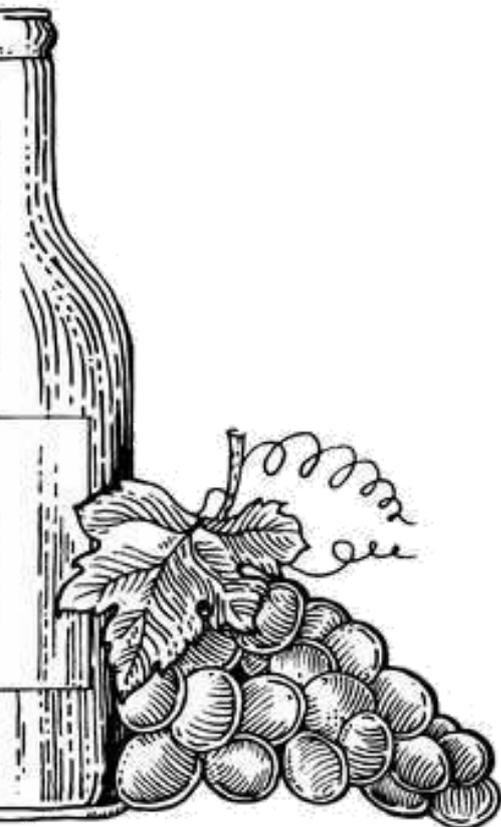
◇アジエンダ アグリコーラ アゼリア バローロ @12210

[イタリア、ピエモンテ バローロDOCG]

品種：ネッビオーロ

オーガニック情報：ビオディナミ

7か所の自社畑のブドウをブレンド。花などの洗練されたアロマはカスティリオーネ・ファッレット地区、力強さはセッラルガ地区の特徴。力強い果実味とバランスのとれたタンニン。ワイナリーを代表する伝統的なバローロです。



※金額は全て税込み表示になります。