

WHITE WINE

～2-3種類の日替り白グラスワインはスタッフまで。～

1 The Better Half Sauvignon Blanc ~The Better Half Wines~ 4,900



ザ・ベターハーフ ソーヴィニヨン・ブラン ~ザ・ベターハーフ ワインズ~

品種:ソーヴィニヨン・ブラン 生産地:ニュージーランド・マールボロ

柑橘系の味わい、活きいきとした酸、食欲をそそるトロピカルな香り。ラベルのブルーのように爽やかな気分に。

2 Old Coach Road Gewürztraminer ~Seifried Estate Winery~ 5,480



オールド・コーチ・ロード ゲヴュルツトラミネール ~サイフリード・エステート・ワイナリー~

品種:ゲヴェルツトラミネール 生産地:ニュージーランド / ネルソン

ライチや白い花のような豊かなアロマとレモンバームのような雰囲気。爽やかな酸と余韻の苦味が塩の焼鳥や野菜焼きとぴったり。

3 Macon Chardonnay Blanc 2018 ~Cuvee Merrandier~ 5,980



マコン・シャルドネ・ブラン2018 ~キュヴェ・メランディエ~

品種:シャルドネ 生産地:フランス・ブルゴーニュ・マコン

【希少】ワイン愛溢れる輸入会社オーナー様が数量限定で「一人でも多くの人に品質の高い美味しいワインを飲んで喜んではほしい」情熱と愛から誕生したコストパフォーマンス最高の逸本です。愛あるマコンのシャルドネ、ぜひ飲んでみてください。

4 Marlborough Chardonnay ~Vavasour~ 6,200



マールボロ・シャルドネ ~ヴァヴァサワー~

品種: シャルドネ 生産地:ニュージーランド・マールボロ

ブドウは全て手摘みで収穫。アプリコットの風味やほのかに香る優しいトースト感は砂肝やせせり、スペイスの効いたねぎ間に。

5 Greenhough Sauvignon Blanc 2016 6,480



グリーンホフ ソーヴィニヨン・ブラン 2016

品種:ソーヴィニヨン・ブラン 生産地:ニュージーランド・ネルソン

忘れられないネルソン産オーガニックワイン。しなやかな酸とグレープフルーツのような仄かな苦味はわさび焼きや皮がおすすめ。

6 Guffens-Heynen Chardonnay 2015 6,980



ギュファン・エナン シャルドネ2015

品種:シャルドネ 生産地:フランス・ブルゴーニュ・ラングドック

「白ワインの魔術師」と高い評価を受けるギュファン・エナンが南仏ブルゴーニュで造るシャルドネ。

熟成もも肉の炭火焼きやカチョカバロチーズの串焼きに、リッチな果実味とキレイな酸で美味しいペアリングを。

7 Saint-Veran Tradition2018 ~Domaine Lucien Thomas~ 7,150



サン・ヴェラン トラディション2018 ~ドメーヌ ルシアン・トマ~

品種:シャルドネ 生産地:フランス・ブルゴーニュ・マコン・サンヴェラン

【希少】ワイン愛溢れる輸入会社オーナー様が数量限定で「一人でも多くの人に品質の高い美味しいワインを飲んで喜んではほしい」

情熱と愛から誕生したコストパフォーマンス最高の逸本です。蜜やミネラル感あるサンヴェランのシャルドネをどうぞ。

8 Supernatural "Minus 220" Skin Fermented 7,830



スーパー・ナチュラル・ワインカンパニー "マイナス・220" ホークスベイ

品種:ソーヴィニヨン・ブラン 生産地:ニュージーランド・ホークスベイ

造り手はニュージーNew Wave。リッチでありながら樽の香味をほぼ感じさせないナチュラルさ。豊かなミネラルが訴える硬質感と複雑味も素晴らしい。濃醇な旨味を訴えながらもナチュラルにして深く豊かな味わいの調和は本当に見事です。