

Wine Menu

おすすめワインメニュー

White Wine 白ワイン

ハウスワイン

75cc	150cc	500cc
¥250	¥480	¥1,500

CHI ソーヴィニヨン・ブラン他 気軽に飲めるお手頃ワインです。

本日の長野県産白ワイン

75cc	150cc	500cc	BTTOLE
¥480	¥930	¥3,200	¥4,680

JPN

Sparkling Wine スパークリングワイン

マルティーニ・アスティ・スプマンテ ¥600

ITA モスカート・ピアンコ フルーティで爽やかな味わいと豊かな香りを感じさせます。

マルティーニ・ブリュット ¥600

ITA シャルドネ種・グレラ種など フルボディの辛口。フレッシュでフルーティな味わいです。



※16時以降のアルコールご注文のお客様は
お通し代として別途300円を頂戴しております。
※価格は税込みです。

Red Wine 赤ワイン

ハウスワイン

75cc	150cc	500cc
¥250	¥480	¥1,500

CHI カベルネ・ソーヴィニヨン 気軽に飲めるお手頃ワインです。

ジャンクロードマス

75cc	150cc	500cc
¥450	¥870	¥2,800

FRC カベルネ・ソーヴィニヨン 重厚なフルボディ。シンプルイズベスト。

ウンドラーガ

75cc	150cc	500cc
¥350	¥640	¥2,100

CHI カベルネ・ソーヴィニヨン 洋ナシの香りとフルーティな味わいのバランスが抜群

ラクリマ

75cc	150cc	500cc
¥450	¥870	¥2,800

ITA ラクリマ フレッシュで味わい濃く、じわっとした果実味。

五一ワイン(信州塩尻)

75cc	150cc	500cc
¥450	¥870	¥2,800

JPN 日本産メルロー 甘いアロマとソフトな渋みを持つ辛口ワインです。

Belly Beads Winery 自社製造ワイン

ルヴァンデュボヌール

75cc	150cc	500cc	BTTOLE
¥480	¥930	¥3,000	¥4,500

JPN メルロー 樽熟成のミディアムボディ。ピュアでフルーティな味わいです。

ルヴァンデュボヌール

75cc	150cc	500cc	BTTOLE
¥280	¥550	¥1,700	¥2,500

JPN ナイアガラ 酸をしっかりとしたフレッシュなワインです。

白ワイン - ボトル -

あまったボトルはお持ち帰りできます

1 ラッチ・デ・ライム

凝縮した果実味が特徴。フレッシュな飲み心地が楽しめます。



ガルナッチャブランカ



¥3,000

2 ファンティーニ・ピノグリ

フルーティーなフレーバー、丸みがあり、心地よい口当たりです。



ピノグリージョ



¥3,500

3 ミュゼドウヴァン善光寺竜眼

爽やかな酸味とバランスのとれた香味が特徴の白ワインです。



善光寺竜眼



¥3,500

4 コートドガスコーニュ・ブラン

柑橘類のアロマにライチのエキゾチックな要素が混ざっています。



ソーヴィニヨンブラン



¥3,500

5 ベリンジャー・ヴィンヤーズ・ナパ・ヴァレー・シャルドネ

シトラスの風味に芳醇なオーク樽の香りがバランスよく加わった、絶妙な味わいが魅力です。



シャルドネ



¥7,500

スパークリングワイン - ボトル -

あまったボトルはお持ち帰りできます

21 マルティーニ・アスティ・スプマンテ



¥3,000

22 マルティーニ・ブリュット



¥3,000

23 マルティーニ・ロゼ



¥3,500

24 シャンドンブリュット



¥5,500

25 テタンジェ ノクターン



¥13,500

※ 16時以降にアルコールをご注文のお客様は、お通しとして300円頂戴いたします。※表示価格は税込です。

31 キャンティ・リゼルヴァ

果実味が豊かでキャンティらしいバランスのとれた心地よい飲みがあります。



ITA



サンジョヴェーゼ他



¥3,000

32 ウンドラーガ カベルネ

しっかりとした果実味を酸がまとめるコスパの高いチリ産カベルネソーヴィニオンです。



CHI



カベルネソーヴィニオン



¥3,000

33 ガンマオーガニック・ピノ

スパイシーなアロマ、大地を想わせる香りと共にフレーバーを引き立てます。



CHI



ピノワール



¥3,000

34 デーモンワール

柔らかいタンニンに樽のバニラ風味。肉料理全般に好相性を示す1本です。



FRA



マルベック



¥3,500

35 オノロ ベラ

フルーツキャンディの風味の果実とタンニンがありパワフルです。



ESP



ガルナッチャ



¥3,500

36 ロバート・モンダヴィ ツイン・オークス カベルネソーヴィニオン

ブラックベリーやチェリーのフレーバーが感じられるバランスの良いワインです。



USA



カベルネソーヴィニオン



¥3,500

37 ラクリマ ディ モッコ ダルバ

味わい濃く、マスカットを思わせるような果実味。脂肪分の多いお肉と相性抜群です。



ITA



ラクリマ



¥4,000

38 チャンキーレッド・ジンファンデル

カシスのようなフルーツをベースに香り広がる濃厚な味わいの赤ワインです。



ITA



ジンファンデル



¥4,000

39 ジャンクロードマス・カベルネソーヴィニオン

カシスを想わせる芳醇な味わいがあり、重厚でしっかりとしたボディが特徴です。



FRA



カベルネソーヴィニオン



¥4,000

40 五一わいん塩尻メルロ

塩尻地区の厳選されたメルロを使用。オーク樽で熟成させ、樽による味の丸みも感じられます。



JPN



メルロー



¥4,000

41 カーニヴォ

あらゆる肉との相性抜群な、ジューシーで力強いフルボディ赤ワインです。



USA



カベルネソーヴィニオン



¥4,000

42 ロッソデッレ・プルニツェ

しっかりとした骨格と、エレガントなアロマが特徴。



ITA



サンジョヴェーゼ他



¥6,000

43 ジャパンプレミアム塩尻メルロー

ほど良いタンニンと華やかな果実味が心地良い、力強い日本の赤ワインです。



JPN



メルロー



¥6,500

LITTLE RARE WHISKEY COLLECTION

ちょっと希少なウイスキーコレクション



IWAI TRADITION WINE CASKFINISH

岩井トラディション
ワインカスクフィニッシュ

30cc 400円 45cc 600円



FUJI

富士 シングルモルト

30cc 750円 45cc 1,100円



YAMAMAZAKI NON VINTAGE

山崎ノンヴィンテージ

30cc 850円 45cc 1,250円



HAKUSHU

白州

30cc 850円 45cc 1,250円



HIBIKI JAPANESE HARMONY

響 ジャパニーズハーモニー

30cc 900円 45cc 1,300円



HIBIKI BLENDERS CHOICE

響 ブレンダーズチョイス

30cc 1,900円 45cc 2,750円



YAMAZAKI 12

山崎12年

30cc 1,900円 45cc 2,750円



京肉とワインのお店



ガリサブチー NAGANO

Grill The Butcher nagano