

Hokkaido White



～ 北海道のワイン ～



北海道 池田町 Hokkaido Ikeda Town

ケルナー/清見 Kellner / Kiyomi

十勝 スパークリングワイン ブルーム 白 NV

Tokachi Sparkling Wine Bloom White NV

中辛口：相性：前菜全般・パスタ・ピッツァ・魚介料理・オマールフリカッセ

北海道産ワインの老舗・十勝ワインが国内初の瓶内二次発酵のスパークリングを手掛けて半世紀以上に
なり、北海道後志地方産のケルナーと池田町の清見で造るバランスの取れた柔らかい辛口。

北海道 小樽 Hokkaido Otaru

ナイヤガラ Niagara

おたる醸造 ナイヤガラ 白

Otaru Brewing Niagara White

甘口：相性：食前・食後酒・クリームパスタ・グラタン・ピッツァ・牛すじ煮込み・スベアリブ・フルーツ

おたるワイン」の代名詞として圧倒的な人気を誇るやや甘口の白ワイン。

白ぶどうの華やかな香りと甘み、ジューシーでフルーティーな味わいが特徴です。

北海道 池田町 Hokkaido Ikeda Town

北海道産バッカス/モリオマスカット他 Hokkaido Bacchus / Morio Muscat etc.

十勝 セイオロサム 白

※セイオロサムは池田町の旧称アイヌ語です

Tokachi Seiolosamu White

辛口：相性：生牡蠣・きのこの天ぷら・野菜ビクルス・ピッツァ・グラタン・魚貝類など

華やかな果実香を持つ北国特有の豊かな酸味をストレートに表現したエレガントな味わいのワインです。

若干のマスカット系の香りと、スッキリとした喉ごし。バランスの取れたワイン。

北海道 Hokkaido

ケルナー Kellner

北海道ワイン 北島秀樹 ケルナー '20 白

HIDEKI KITAJIMA KERNER '20 White

辛口：相性：魚介系前菜・魚介系マリネやカルパッチョ・天ぷら・魚料理・和風料理

ケルナー種の特徴であるフレッシュな柑橘やユリの花のような香りと、爽やかな酸味が心地よい、
北海道屈指の葡萄作り名人、北島農園のテロワールを感じる淡麗な本格派の辛口白ワインです。

北海道 富良野 Hokkaido Furano

セイベル5279/ケルナー Seibel 5279/Kellner

富良野 バレルふらの '20 白

Furano Barrel Furano '20 White

やや辛口：相性：チーズ・グラタン・ピッツァ・アスパラなどの野菜料理・帆立料理・魚料理全般

バレル（木樽）という名の通り、フランス産のオーク樽で1年間熟成させ、爽やかな果実の香りと
ブランデーのような芳醇な樽の香りがバランスよく調和。口当たりやわらか、やや辛口の白ワイン。

北海道 仁木町 Hokkaido Niki Cho

バッカス Bacchus

NEIRO '24

NEIRO '24

やや甘めの中辛口：相性：

香の印象を活かすために若干の糖を残したセミドライ仕上げ。華やかで南国のフルーツを
思わせる香り。少し甘さを感じつつすっきりとした飲み口で、とても飲みやすい。

北海道 仁木町 Hokkaido Niki Cho

ケルナー Kellner

HATSUYUKI '24

HATSUYUKI '24

中辛口：相性：

NIKI Hillsのフラッグシップワイン。キリッとした酸味と辛口の中に、フルーティーな甘さと
花のニュアンスを感じる余韻。上品でとても飲みやすいワイン。

税抜き
(税サ込み)

¥7,769

(¥9,400)



¥3,471

(¥4,200)



¥5,950

(¥7,200)



¥7,025

(¥8,500)



¥7,851

(¥9,500)



¥7,769

(¥9,400)



¥11,074

(¥13,400)



Hokkaido Red



～ 北海道のワイン ～



北海道 小樽 Hokkaido Otaru

北海道産山ぶどう系 Hokkaido wild grapevine variety (e.g. of wine)

おたる醸造 赤

Otaru Brewing Red

甘口：相性：牛すじ和風煮込み・BBQピッツァ・スペアリブBBQなど・ポロネーズ

複数の黒ブドウ品種をブレンドし、フルーティーな甘口の赤ワインに仕上げました。

甘さとともに独特のコクと酸味が加わった野性的な味わい

税抜き

(税サ込み)

¥3,471

(¥4,200)



北海道 Hokkaido

ツヴァイゲルトレーベ Zweigeltrebe

グランポレール 余市ツバイゲルトレーベ 赤

Grand Polaire Yoichi Zweigeltrebe

ミディアムボディ：相性：脂の少ない肉料理、鴨のロースト

北海道産赤ワイン用ぶどうの代表品種ぶどうを100%使用。繊細かつバランスのとれた味わい。

上品でやさしいアロマと軽快なタンニンによるすっきりした口当たりが魅力です。

¥4,793

(¥5,800)



北海道 池田町 Hokkaido Ikeda Town

北海道産ツバイゲルトレーベ/清見 Hokkaido Zweigeltrebe/Kiyomi

十勝 セイオロサム 赤

※セイオロサムは池田町の旧称アイヌ語です

Tokachi Seiolosamu Red

やや重めのミディアムボディ相性：チーズ・脂の乗った魚・肉料理全般・醤油ベース・ボルチーニパスタ

数種類のブドウの調和によるブーケ(熟成香)のすばらしい、味わい深いマイルドなワインです。

ブラックチェリーの甘みと丸みのある酸味から、枯葉や樽香のアロマ感じさせる、しっかりしたワイン。

¥5,950

(¥7,200)



北海道 仁木町 Hokkaido Niki Cho

メルロー Merlot

Merlot '23

Merlot '23

ミディアムボディ：相性：

北海道のメルローらしい、ほど良い酸味と赤果実のチャミングでエレガントな香り。

奥深さを感じるコクがあり、とてもバランスが取れた味わい。

¥12,397

(¥15,000)



Sparkling



～ スパークリング ～



オーストラリア Australia

シャルドネ/ピノ・ノワール Chardonnay/Pinot Noir

ジェイコブズ・クリーク シャルドネ & ピノ・ノワール NV

Jacobs Creek Chardonnay Pinot Noir NV

辛口：相性：生牡蠣・生ハム・チーズ・テリーヌ・マリネ・トマトパスタ・オマール海老など

柑橘系果実や炒ったカシューナッツの芳醇な香りをもち、酵母からくるまろやかさ

エレガントな果実味を際立たせる深みのある味わいで、飲みやすい。

税抜き
(税サ込み)

¥4,298

(¥5,200)



フランス>シャンパーニュ France > Champagne

シャルドネ/ピノ・ノワール Chardonnay/Pinot Noir

ロワイエ・エ・フィス キュヴェ・レゼルヴ NV

Royer et Fils Cuvée Reserve NV

果実味のある辛口：相性：アペリティブ・豚肉・鶏肉料理・ベリー系デザートなど

コート・ド・バル地区、その中でも卓越したピノ・ノワールを生むエリア

柑橘系、アカシアなどの花のアロマを持ちエレガントさと力強さを感じさせる味わい。

¥11,570

(¥14,000)



フランス>シャンパーニュ France > Champagne

ピノ・ノワール/シャルドネ/ピノ・ムニエ Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier

モエ・エ・シャンドン・ブリュット・アンペリアル NV

Moët et Chandon Brut Imperial NV

辛口：相性：前菜全般（生ハム・チーズ・サーモンマリネ・魚介のサラダ）魚介料理・デザート

世界で最も愛されているシャンパン・メゾン。王室の公式シャンパーニュ。

バランスが良く、しなやかで芳醇。フレッシュでエレガントな味わい。

フル ¥15,702

(¥19,000)



ハーフ ¥9,504

(¥11,500)

フランス>AOC.シャンパーニュ France > AOC.Champagne

ピノ・ノワール Pinot Noir

ローラン ペリエ・ロゼ

Laurent Perrier Rosé

辛口：相性：生ハム・サーモンマリネ・テリーヌ・チーズ・豚肉・牛肉料理・ベリー系デザートなど

世界屈指のメゾン。凝縮したフルーツのフレーバー。ストロベリー、ラズベリーやチェリーの

繊細な果実味が広がり、それに続く豊かなアロマの余韻と味わい深さが印象的なシャンパン。

¥19,835

(¥24,000)



フランス>AOC.シャンパーニュ France > AOC.Champagne

シャルドネ/ピノ・ノワール Chardonnay/Pinot Noir

ドン・ペリニヨン 2008 (P2)

Dom Perignon 2008 Plénitude2

相性：前菜全般・帆立・ウニ・ハーブ系魚介料理・鴨・豚、子羊・牛肉料理、少しスパイシーな料理

色々な意味でシャンパンの頂点に君臨する。どんな困難があっても優良な単一年の収穫で造る

絶対的ヴィンテージ・オンリー、透明感、ミネラル、まろやかな熟成感で魅了する逸品。

¥56,198

(¥68,000)



White



～ 白ワイン ～



ニュージーランド New Zealand
ソーヴィニヨン・ブラン Sauvignon Blanc

ブランコット・エステート・クラシック・ソーヴィニヨン ブラン 2024

Brancott Estate Classic Sauvignon Blanc

辛口：相性：サーモン・貝類・柑橘系を使った前菜や料理・魚介のサラダ・天ぷら・揚げ物
若草と熟れたグズベリー、トロピカル・フルーツとグレープ・フルーツの香り、味わいは
シャープ且つ生き生きとした酸味でバランスの良いワイン。

ニュージーランド New Zealand
ソーヴィニヨン ブラン Sauvignon Blanc

オーバーストーン・ソーヴィニヨン・ブラン 2023

Overstone Sauvignon Blanc

辛口ミディアム：相性：アペリティフ・サラダ・魚介料理全般・フライ・鶏料理・チーズ
マールボロ産。世界中で評価されたクオリティの高さ。丸みのある酸味で、
熟したフルーツのアロマと、瑞々しく爽快感に満ちた白ワイン。

ドイツ>モゼル Germany>Moselle
リースリング Riesling

ピースポーター・ミヒェルスベルク

Piesporter Michelsberg QW

やや甘口：相性：サラダ・チーズ・魚介マリネ・天ぷら・魚の塩焼き・鶏肉・トマトソース
フルーツドロップやレモンバーム、ドライフルーツのようなノーズ。
フルーティーでジュシーなフルボディ。すっきりとした酸味と甘さのバランスが絶妙。

フランス>ラングドック A.O.P. France>Languedoc A.O.P.
シャルドネ Chardonnay

コート・デ・ローズ シャルドネ

Cote des Roses Chardonnay

中辛口ミディアム：和風やクリームパスタやリゾット、魚介料理全般、鶏のフリカッセ
若々しい淡いイエローゴールド。豊かな果実を想わせる香りとミネラル的硬質感。更には、
シャルドネの白胡椒やスモーキーなニュアンスと、ジャスミンのような甘い花を想わせる繊細な香り。

フランス>ブルゴーニュ>マコネ France>Bourgogne>Maconnais A.O.Cマコンヴィラージュ
シャルドネ Chardonnay

メゾン リケール マコン ヴィラージュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ 2021

Maison Rijckaert Macon Village Vieille Vigne

辛口ミディアム：相性：クリーム系のパスタやリゾット料理・オマールや鶏のフリカッセ
天才醸造家「ジャン・リケール」が造るコスバの面では非常に素晴らしい品質。豊かな果実味と、
骨格がはっきりしていて、絶妙な樽香とミネラルを感じるワイン。世界中の3つ星でオンリスト。

イタリア>ヴェネト Italy>Veneto
ガルガーネガ、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン Garganega, Chardonnay, Sauvignon Blanc

アンセルミ サン・ヴィンチェンツォ 2022

Anselmi San Vincenzo

辛口：相性：生ハム・ボンゴレビアンコなどのパスタ料理・魚のソテー・帆立のソテー・豚肉料理
淡い黄金色で、イタリアでもっとも有名な白ワイン。
パインアップルや白桃等、トロピカルな豊かな香り、凝縮感と旨味にあふれる秀逸な白ワイン。

フランス>ロワール France>Loire A.O.C プイ・フュメ
ソーヴィニヨン ブラン Sauvignon Blanc

ドゥ・ラドゥセッ ト プイ・フュメ 2022

De Ladoucette Pouilly Fume

辛口：相性：生牡蠣・スモークサーモン・マリネ・シェーブルチーズ・魚介全般
柑橘系のフルーツ主体の華やかな香り、ミントのようなハーブ香も感じる爽やかなアロマ。
程よい酸味で洋ナシや柑橘の余韻が続く。繊細で複雑さを持つエレガントで気品あるワイン。

フランス>ブルゴーニュ> France>Bourgogne AOCピュリニー・モンラッシェ
シャルドネ Chardonnay

ピュリニー・モンラッシェ 2020

Puligny-Montrachet

辛口：相性：海老、蟹など甲殻類・サーモン・魚介全般・オマール海老・フォアグラ・トリュフ
濃密で華やかなアロマと葡萄の力強さ…ボリューム感がありながらも気品を備えた秀逸なワイン。
炒ったアーモンド、白桃や洋梨の白い果実とアカシアの花のアロマ、ミネラル感と穏やかなテイスト。

税抜き
(税サ込み)
¥3,967
(¥4,800)



¥4,132
(¥5,000)



¥6,198
(¥7,500)



¥7,025
(¥8,500)



¥7,934
(¥9,600)



¥11,570
(¥14,000)



¥13,223
(¥16,000)



¥30,165
(¥36,500)



Rose/Red



ロゼ・赤ワイン～



フランス>ラングドック A.O.P. France > Languedoc A.O.P.

図ルナッシュ、シラー、サンソー Grenache, Syrah, Cinsault

コート・デ・ローズ ロゼ

Cote des Roses Rose

中辛ロミディアムボディ：

パッションフルーツやチェリーのような果実、水仙のような清楚な甘い花のような芳醇な香りとレモンピールやスパイスもほのめかす。柔らかく甘やかな口当たりで清涼感のある余韻。

イタリア>ヴェネト Italy > Veneto

コルビーナ60% メルロー40%

アンターレ・ヴェネト・ロッソ

Antale Veneto Rosso

しっかりめのミディアム：相性：赤身肉のソテーやロースト・ジビエ・濃厚チーズ

イタリアのトップワイナリーのひとつ。ブラックベリーやブルーンを煮詰めた香りにコーヒーやカカオのニュアンス。ワインを構成する全ての味の要素が調和している。

チリ Chilean

カベルネソーヴィニオン Cabernet Sauvignon

ドメーヌ・デ・グラス・レゼルバ・カベルネソーヴィニオン 2022

Domaine de Gras Reserva Cabernet Sauvignon

ミディアムフルボディ：相性：肉系テリーヌ・スベアリブBBQ・牛ほほ煮込み・赤ワインソース・黒トリュフ

熟した赤系果実やブルーベリーの香り、黒胡椒やトーストのニュアンス。しなやかなタンニンと引き締まった酸がテクスチャーを作る。エレガントな余韻が伸びる秀逸なワイン。

フランス>ラングドック A.O.P. France > Languedoc A.O.P.

ピノ・ノワール Pinot Noir

コート・デ・ローズ ピノ・ノワール

Cote des Roses Pinot Noir

ミディアムボディ：ハムや肉系テリーヌ、サラミ、肉料理全般、BBQ仕立てなど

チェリー、野生のラズベリーなどのフレッシュな果実のアロマと、スパイスの香りにほんのり甘さを滲ませる柔らかな口当たり。絹のような滑らかなタンニン。エレガントで繊細な後味。

フランス>ブルゴーニュ A.O.C France > Bourgogne A.O.C

ピノ・ノワール Pinot Noir

ダンプ・フレール シュヴァリエ・デオン・ブルゴーニュ・ルージュ 2022

Damp Frères Chevalier d'Éon Bourgogne Pinot Noir

ミディアムボディ：相性：サラミ・ソーセージ・肉系テリーヌ・ポトフ・鶏ロマーナ・BBQなど

赤や黒系果実に、しっかりとしたミネラルとスパイシーなトースト香を感じる。

フレッシュなぶどうの酸味と、やわらかでエレガントな口当たり。

チリ Chilean D.O.トライゲン

ピノ・ノワール Pinot Noir

ベディック・ヴィーノ・デ・リージョン・ピノノワール 2023

BAETTIG VINO DE REGION Pinot Noir

ミディアムボディ：相性：ローズマリーの子羊・鹿肉ロティ・スベアリブBBQ・肉系煮込み料理など

天才醸造家フランシスコ・ベティグ。優しくピュアな赤系の濃厚な果実味と高貴な野性味を感じ、丸みのある緻密なタンニンと滑らかな酸が上品な、バランスの取れた、非常にコスパが高い1本。

フランス>ブルゴーニュ>コート・ド・ニュイ France > Bourgogne > Côte de Nuits A.O.C G.C

ピノ・ノワール Pinot Noir

フェヴレ ジュヴレ・シャンベルタン・ヴィエイユ・ヴィーニュ 2020

Faiveley Gevrey Chambertin Vieilles Vignes

ミディアムフルボディ：相性：きのこ・鴨などジビエ・子羊・牛肉・赤ワインソース・ベリーのソース

古樹ならではの複雑で奥行きのある香りとし、濃厚な赤黒系の果実味やほんのり香ばしいオークの香り。柔らかな果実味の中に溶け込んであるものの、ジュヴレらしいパワフルな渋みのタンニンがとても魅力的。

アメリカ>カリフォルニア>ナバヴァレー

カベルネ・ソーヴィニオン他4種 Cabernet Sauvignon etc.

オーパス・ワン 2018

Opus One 2018

フルボディ：相性：濃い味の料理・牛すじ煮込み・スベアリブBBQ・鹿、牛の赤ワインソースなど

ダークチョコ、熟した黒系果実、シナモン、土から上品なスミレ、胡椒、バラの花びらへ続く魅力的な芳香。美しくバランスのとれた滑らかでやわらかなタンニン。フレッシュな酸味とソフトな感触と長い余韻。

¥7,025

(¥8,500)



¥4,298

(¥5,200)



¥5,950

(¥7,200)



¥7,025

(¥8,500)



¥7,273

(¥8,800)



税抜き

(税サ込み)

¥7,934

(¥9,600)



¥18,595

(¥22,500)



¥181,818

(¥220,000)

