Hokkaido

～ 北海道のワイン ～

税抜き
(税サ込み)

北海道 池田町 Hokkaido Ikeda Town
ケルナー/清見 Kerner / Kiyomi
十勝 スパークリングワイン ブルーム 白 NV ¥6,777 (¥8,200)
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 ¥3,306 (¥4,000)
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・スペアリブ・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 ¥5,000 (¥6,050)
Tokachi Seiolosamu White
辛口：相性：生牡蠣・きのこの天ぷら・野菜ピクルス・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 余市町 Hokkaido Yoichi Town
ケルナー Kerner
北海道ワイン 北島秀樹 ケルナー '20 白 ¥5,455 (¥6,600)
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 仁木町 Hokkaido Niki Town
バッカス Bacchus
NEIRO '24 ¥6,446 (¥7,800)
NEIRO '24
やや甘めの中辛口：相性：チーズ・魚介マリネ・天ぷら・あっさりした魚料理・トマトソース
香の印象を活かすために若干の樽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 富良野 Hokkaido Furano
セイベル5279／ケルナー Seibel 5279/Kerner
富良野 バレルふらの '20 白 ¥6,612 (¥8,000)
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 Town
ケルナー Kerner
HATSUYUKI '24 ¥9,587 (¥11,600)
HATSUYUKI '24
中辛口：相性：チーズ・魚介系前菜・白ワインソース・魚介パスタやピッツァ他魚介料理全般
NIKI Hillsのフラグシップワイン。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。

Hokkaido Red

～ 北海道のワイン ～

税抜き
(税サ込み)

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 ¥3,306 (¥4,000)
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・ボロネーズ
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

北海道 余市町 Hokkaido Yoichi Town
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 ¥4,215 (¥5,100)
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・しっかりした味付けのパスタ料理
北海道産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。

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 ¥5,000 (¥6,050)
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さ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。

北海道 仁木町 Hokkaido Niki Town
メルロー Merlot
Merlot '23 ¥10,000 (¥12,100)
Merlot '23
ミディアムボディ：相性：肉料理全般・牛すじ和風煮込み・肉系ビッツァやパスタ料理
北海道のメルロらしい、ほど良い酸味と赤果実のチャー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。

Sparkling

～ スパークリング ～

税抜き
(税サ込み)

オーストラリア Australia
シャルドネ/ピノ・ノワール Chardonnay/Pinot Noir
ジェイコブス・クリーク シャルドネ & ピノ・ノワール NV ¥3,967 (¥4,800)
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。

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 ¥9,504 (¥11,500)
Royer et Fills Cuvee Reserve NV
果実味のある辛口：相性：アペリティフ・豚肉・鶏肉料理・ベリー系デザートなど
コート・ド・バール地区、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。

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 フル ¥13,224 (¥16,000)
Moet 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。 ハーフ ¥7,769 (¥9,400)
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 ¥21,901 (¥26,500)
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
繊細な果実味がたまり、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。

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) ¥49,587 (¥60,000)
Dom Perignon 2008 Plenitude2
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。

White

～ 白ワイン ～

税抜き
(税サ込み)

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 ¥3,636 (¥4,400)
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・ソーヴィニョン・ブラン 2023 ¥3,967 (¥4,800)
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> モーゼル Germany > Moselle
リースリング Riesling
ピースポーター・ミヒェルスベルク ¥4,959 (¥6,000)
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、トライフルーツのようなノーズ。
フルーティーでジューシーなフルボディ。すっきりとした酸味と甘さのバランスが絶妙。

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 ¥5,372 (¥6,500)
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
淡い黄金色ので、イタリアでもっとも有名な白ワイン。
パイナップルや白桃等、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> ラングドック A.O.P. France > LanguedocA.O.P.
シャルドネ Chardonnay
コート・デ・ローズ シャルドネ ¥5,620 (¥6,800)
Cote des Roses Chardonnay
中辛口ミディアム：相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の硬質感。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 ¥6,446 (¥7,800)
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・オマール海のフリカッセ
天才醸造家「ジャン・リケール」が造るユズ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。

フランス> ロワール France > Loire A.O.C プイイ・フュメ
ソーヴィニヨン ブラン Sauvignon Blanc
ドゥ・ラドゥセット プイイ・フュメ 2022 ¥11,570 (¥14,000)
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 ¥28,926 (¥35,000)
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。

Rose/Red

～ ロゼ・赤ワイン ～

税抜き
(税サ込み)

フランス> ラングドック A.O.P. France > LanguedocA.O.P.
グルナッシュ、シラー、サンソー Grenache, Syrah, Cinsault
コート・デ・ローズ ロゼ ¥5,620 (¥6,800)
Cote des Roses Rose
中辛口ミディアムボディ：魚介料全般・生ハム・テリーヌ・鶏肉・豚肉・軽めの牛肉料理
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に清涼感のある余韻。

イタリア> ヴェネト Italy > Veneto
コルビーナ60% メルロー40%
アンタレ・ヴェネト・ロッソ ¥3,802 (¥4,600)
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。ブラックベリーやプ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わいの要素が調和している。

チリ Chile
カベルネソーヴィニョン Cabernet Sauvignon
ドメーヌ・デ・グラス・レゼルバ・カベルネソーヴィニヨン 2022 ¥4,876 (¥5,900)
Domaine de Gras Reserva Cabernet Sauvignon
ミディアムボディ：相性：肉系テリーヌ・スペアリブBBQ・牛ほほ煮込み・赤ワインソース・黒トリュフ
熟した赤系果実やプルーベリーの香り、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 > LanguedocA.O.P.
ピノ・ノワール Pinot Noir
コート・デ・ローズ ピノ・ノワール ¥5,620 (¥6,800)
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
添まわ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
タンプ・フレール シュヴァリエ・デオン・ブルゴーニュ・ルージュ 2022 ¥6,281 (¥7,600)
Dampt 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・ボトフ・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 Chile D.O.トライケン
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 ¥6,694 (¥8,100)
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・スペアリブBBQ・肉系煮込み料理など
天才醸造家フランシスコ・ベディック。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 >Côtes de Nuits A.O.C G.C
ピノ・ノワール Pinot Noir
ドメーヌ アルマン ジョフロワ ジュヴレ・シャンベルタン 2023 ¥23,967 (¥29,000)
DOMAINE HARMAND GEOFFROY Gevrey Chambertin
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
ジュブレらしい力強さとフィネスを合わせ持つワイン。濃厚な黒系果実やほんのり香ばしいオークなど、
芳醇で複雑なアロマ。いきいきとして凝縮した果実味が素晴らしいとても満足感の高い1本です。

カリフォルニア> ナパヴァレー California > Napa Valley
カベルネ・ソーヴィニヨン他4種 Cabernet Sauvignon etc.
オーパス・ワン 2018 ¥176,860 (¥214,000)
Opus One 2018
フルボディ：相性：濃い味の料理・牛すじ煮込み・スペアリブ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。