

ワイン

メニュー内すべての金額は税抜価格です

五ーワイン

赤 スペシャル

720ml 1,500円

グラス 750円

白 竜眼

720ml 2,000円

グラス 1,000円

和食にあうワインをご用意しました
とても飲み易いワインで、女性にもお薦めです

単一醸造だから、ぶどうの味がそのまま。
保存料を一切使わないから、自然なやさしい味。
個性が、そしておいしさが生きています。

五ーワイン 竜眼

竜眼は、大きな房で有名な中国原産の食用ぶどうで、
信州では長野市を中心にして栽培。
別 寺ぶどうと呼ばれています。



淡泊できりっとした飲み口で、
口に含むと水のように飲みやすく、
後からうまみがやさしく広がってくる
辛口の白ワイン、
日本食に似合ったワインです。

スクリュウキャップなので、
お持ち帰りも容易です。

野村ユニソン様輸入のワイン

次ページから(赤5種・白3種)

CH オーシャンピオン ルージュ



豊かな自然環境から弾ける果実味！

<生産者名> ベルナール・デュブレ

<生産地域> フランス・ボルドー地方

<ぶどう品種> メルロー100%

商品詳細

果実味豊かでまるやかな風味。落ち着いたダークチェリー系の風味と深い味わい。程良い樽の効いた香りが、焼き物料理からソース系料理まで幅広く合います。



赤、白
価格：2,000円
(グラス 1,000円)

レゼール コートデュローヌ ルージュ



「リアルワインガイド」旨安ワイン大賞受賞！

<生産者名> エステザルグ協同組合

<生産地域> フランス・コートデュローヌ地方

<ぶどう品種> シラー・グルナッシュ主体 gurasuni

商品詳細

グラスに注ぐと濃い色調ですが、飲んでみるととにかくピュアでスルスル飲めます。葡萄のジューシーさが全面に現れていて、とてもバランスの良い味わいに仕上がっております。



**赤 価格：2,500円
(グラス 1,250円)**

バスティッド キュヴェトレゾール ルージュ



歴史と品質を積み上げた南仏のシャトー！

<生産者名> シャトー・ラ・バスティッド

<生産地域> フランス・ラングドック地方

<ぶどう品種> シラー・カベルネ・メルロー他

商品詳細

濃い色調で口に含んだ瞬間に力強いタンニンを感じます。

しかしただ濃いだけでなく、南仏品種の香り高い熟した果実の旨味とのバランスがとても良く仕上がっております。



**赤 価格: 5,700円
(グラス 2,850円)**

ポマール ルージュ



ブルゴーニュ自然派ワインを代表する造り手

<生産者名> フィリップ パカレ

<生産地域> フランス・ブルゴーニュ地方

<ぶどう品種> ピノワール100%

商品詳細

口に含むと、柔らかい果実味と赤い果実やスパイスの風味がとても豊か。タンニンは控えめで、滑らかな口当たりなのでスムーズに入っていく、柔らかい余韻と旨味を存分に楽しむ



赤 価格：10,000円
(グラス 5,000円)

シャンボール ミュジニー ルージュ



自然派ブルゴーニュの最高の造り手！

<生産者名> フィリップ・パカレ

<生産地域> フランス・ブルゴーニュ地方

<ぶどう品種> ピノノワール100%

商品詳細

バラやスミレ、紅茶のようなニュアンスが感じられ、口当たりはなめらかで複雑味のある味わいです。気品の良さを感じるエレガントで繊細な芳香をワインに与えています。



赤 価格：14,000円
(グラス 7,000円)

ラ・デジレ ブラン



野村ユニソンが造る至高のワイン！

<生産者名> マルク・ペノ

<生産地域> フランス・ロワール地方

<ぶどう品種> ミュスカデ100%

商品詳細

爽快な酸味と心地よいミネラル感があり、じわじわ口の中に広がる熟した果実の旨味。時間の経過と共にハチミツのような甘みも出てきて、そういった変化も楽しめるワインに仕上



白 価格：4,000円
(グラス 2,000円)

Domaine Pattes Loup



【 名称 】 パットルー シャブリ
【 ヴィンテージ 】 2011
【 分類 】 白ワイン
【 タイプ 】 辛口
【 国 】 フランス
【 地方 】 ブルゴーニュ地方
【 品種 】 シャルドネ
【 内容量 】 750ml

価格：6,000円
(グラス 3,000円)

シャブリというアペラシオンはその名声の高さと世界的需要の為に、ほとんどの生産者が品質追及を放棄し、大量生産を行う怠惰な生産地域です。しかしそんな地域で僅か2ha程の畑から、自然派ワイン造りを始めたのが、弱冠26歳(2008年現在)のトーマピコ氏です。彼が目指したのが農薬や化学肥料を用いない自然な栽培、そしてそれをいかした自然派ワイン造りです。パットルーのワインの最大の魅力は、シャブリというアペラシオンに求められるイメージを損なわずに、自然派ワインのなめらかな飲み心地が楽しめる所です。

コメント:シャブリらしいミネラルとまろやかさのある果実味、そしてバランスが良く素晴らしい清涼感です。ステンレスタンクにて自然酵母で発酵・熟成。亜硫酸は必要に応じて少量添加。