

WINE LIST

スパークリングワイン

中華に合う万能ワインと言えば、
果実濃厚な泡でしょ

ボトル

ヌヴィアナ カヴァ フリュット (スペイン) 3,200

品種：マカベオ・チャレッロ・パレリヤーダ
リンゴ、洋梨、レモンにトロピカルフルーツのアロマ。トーストやナッツの香りもある、フレッシュな本格カヴァ。



バルティビエソ フリュット ロゼ (チリ) 3,200

品種：シャルドネ・ピノノワール
ラズベリーやイチゴ、スミレのような香り。タンニンも感じられボリュームある飲みごたえ。チャーミングにして濃厚な辛口の泡。冷菜に



ムッサ カヴァ フリュット ロゼ (スペイン) 3,800

品種：ガルナッチャ・モナストレル
赤系果実と花の香り。飲めばキレの良い辛口。泡は決め細かく、飲みごたえあるコクとボディも併せ持つ。食中酒としても抜群。

ロゼワイン

中華にはロゼ 万能です
お勧めはやや甘口

グラス

ボトル

イゲルエラ ロゼ (スペイン) 600 3,200

品種：シラー
ラズベリーやアセロラ、シラー種特有のスパイスやハーブのニュアンスも。果実味、スパイス、そして濃さ。スペインリオハの陽気さを感じるロゼ！
油をしっかり使った料理なら何でも来い！



ドメーヌ・デ・ランド (フランス) 700 3,600

品種：グロロー
リンゴやイチゴのキャンティ、赤いフルーツの果実感がジューシーに広がるフレンドリーな美味しさ。
やや甘口 エビチリに



ラシュトー (フランス) --- 4,200

品種：グロロー
白桃やフレッシュなパイナップル、ピンクグレープフルーツに上品な白い花のアロマ。赤系果実を感じるフルーティな味わい。 やや甘口

お得なラスト1本ワイン

ボトル

バルティビエソ フリュット (チリ) 2,800

品種：シャルドネ、ピノノワール
キリッとした酸と、果実の濃厚さが
中華にぴったりのスパークリング。
春巻きや唐揚げなど揚げ物系に合わせて



日本女性審査員だけで行う
サクラアワードにて
ゴールド以上を受賞した
ワインです。



ワイン好きおじさんが
セレクトした中でも
ぜひ飲んでほしいワイン

WINE LIST

白ワイン

グラス ボトル



ネコーロ ヴィオニエ（イタリア）

660 3,300

品種：ヴィオニエ

ヴィオニエらしい上品で華やかさがあり、杏子や蜂蜜のアロマ。ミネラルと酸のバランスの良いコク旨辛口ワイン。魚介の他、鶏肉料理ともGood！



トウルツリ（イタリア）

700 3,500

品種：ヴェルメンティーノ

ピーチ、レモンピール、マンゴーなど果実のアロに、ドライハーブの魅惑的な香り。塩味の効いたミネラル感と程良い酸が広がり、ボリューム感のある果実味。海鮮系のお料理と



トンダビ トロンテス（アルゼンチン）

--- 3,500

品種：トロンテス

香水とも称されるアロマティックな品種。マスカットやオレンジ、バラの華やかで甘い香り。味わいは柑橘系の爽やかさがありドライ。飲んだ後も口中で香る。



ヴィーニャ エスメラルダ（スペイン）

770 3,800

品種：モスカテル、ゲヴェルツトラミネール

花のような華やかな香り、ほのかに甘い果実味とフレッシュな酸。品種から来るマスカットやライチの甘い香りもあるが味わいはドライ。中華料理との相性も良く、皆が「美味しいね」と口を揃えちゃうワイン。



インドミタ レイトハーベスト（チリ）

デザートワイン

品種：ゲヴェルツトラミネール、ソーヴィニヨンブラン
ハチミツやリング、ハーブなどなど複雑な香り。とりりとしているが、バランスの取れた酸とスパイス感が甘ったるさを感じさせない。とにかく一度飲んでほしい！

グラス

500

赤ワイン

グラス ボトル



カンポ アリーバ（スペイン）

660 3,300

品種：モナストレル・シラー・ガルナツチャ

完熟葡萄のジューシーな果実味。タンニンは穏やか。サクラアワード2024でダイヤモンド受賞。麻婆豆腐に

ベンド カベルネソーヴィニヨン

660 3,300

品種：カベルネソーヴィニヨン（アメリカ）

わかりやすく旨いカリフォルニアワイン。樽由来のバニラ香、黒系果実、まろやかなタンニンと酸。濃くて甘いとってもアメリカンなワインです。



ボテガ ノートン（アルゼンチン）

--- 3,800

品種：マルベック

熟したカシスや黒系果実と、樽由来のスパイスのニュアンス。酸味、タンニンは穏やかだがフルボディ。豚三枚肉の煮込みと高相性



バッコロ ロッソ（イタリア）

770 3,800

品種：メルロー、コルヴィーナ

ブラックベリーやカシスのコンポート、干しブルーンの香りに、スパイシーさも。酸味と果実の甘みがコントラストを描く。陰干しブドウによるリッチ感やタンニンのスムーズさ、熟成した複雑さも併せ持つ。



WINE 通 LIST



スパークリングワイン

ボトル



クレマン ド ジュラ ブラン フリュット
ヴィニコール ダルボワ NV (フランス)

7,600

品種：シャルドネ、ピノノワール、サヴァニャン
綺麗な酸とクリーミーな泡に豊富なミネラル。冷涼感を感じられる高品質クレマン。柑橘系果実の香りにナッティーなニュアンス。コクもありリッチ。サクラアワード ダブルゴールド

白ワイン

ガーネット・モントレー 2016 (アメリカ)

4,200

品種：シャルドネ
カリフォルニア樽熟シャルドネ。酸も樽香も落ち着き、バターやナッツのニュアンスもありクリーミー。余韻も長く、まろやかなミード酒(蜂蜜酒)のよう。



クストーザ モンテ テル フラ (イタリア)

4,800

品種：ガルガーネガ/トレッビアーノ種/コルテーゼなど
果実味あふれるアロマティックな香り。野菜と相性の良いガルガーネガを中心に地産地消ををブレンドした辛口白ワイン。香りと味わいを両立させた、いわゆる旨いワイン。うまっ！

シャブリ / ドメーヌ ド ピスルー 2022
(フランス)

6,800

品種：シャルドネ
青い柑橘を感じさせるクラシックなシャブリ。ミネラルも強すぎず果実味も感じる。三ツ星のジョエル・ロブションなどのレストランでも採用される信頼のシャブリ。骨太にして繊細。さあ何に合わせますか？



ぎんの雫 グット ダルジャン (チリ)

7,600

品種：シャルドネ
日本酒酵母を使用し、超低温発酵を通常の3倍以上かけ複雑で厚みのあるテクスチャー。ムートンの醸造家、獺祭、神の雫の原作者の夢のコラボワイン。サクラアワード ダブルゴールド受賞
日本、チリ、フランスの良いとこ取りワイン。マニア垂涎！

サン ジョセフ ブラン 2020 / E.ギガル
(フランス)

7,800

品種：マルサンヌ/ルーサンヌ
白い花と蜜の香り。フィニッシュにかけては洋梨やグレープフルーツの皮なども香ります。複雑さ、リッチなボリュウム、やや塩味と苦みのある余韻が多重奏を織りなします。
熟成も進んだ状態で、控えめな樽も溶け込んで非常にまろやかです。

※このページのワインは1~2本のみ仕入れております。
価格、人気の面から次回入荷はほぼないと思います。
※掲載以外にも数種類あります。お声掛けください。



WINE 通 LIST



ロゼワイン

ボトル



タヴェル ロゼ ボールヴォワーズ (フランス) 4,800

品種：グルナッシュ/シラー/サンソー/クレレット・ロゼ/フルフラン
ローヌの2台巨頭M.シャプティエが手掛ける、ロゼ3大銘醸地タヴェル
これだけでもワイン好きなら飲みたくなるでしょうが、中華に合う
ワインとしてもとても有名。麻婆豆腐ご注文なら是非お供に！

赤ワイン



ファルネーゼ コレクション (イタリア) 4,600

品種：モンテプルチアーノ/サンジョベーゼ/チリエジョーロ
7~8度に冷やして旨いワインをコンセプトに開発されたワイン。
プラムやチェリーといったやや赤いフルーツのアロマとフレーバー。
温度が上がるとタンニンを感じる不思議なワイン。
サクラアワードダイヤモンド受賞の皆が美味しいワイン。
タンニン弱めで、唐辛子と喧嘩しないのも中華にグッド！

ティバム ピノノワール モントレー 2019 5,800 (アメリカ)

品種：ピノノワール
カレラ唯一の女性醸造家が手掛けるワイン。
カリピノの果実味と、アルゴニユのエレガントさを合わせ持つ。
タンニンは非常になめらかで弱め。クリーム系料理とも併せられる
ほどのまろやかな酸にもビックリ！料理フレンドリーなワイン



ラ キャピテール ド バロナーグ 2016 (フランス) 7,800

品種：メルロー/シラー/マルベック/カベルネ・フラン
オーパスワンと同じ製法を用いたラングドックのプレミアムワイン。
ムートンロートシルトの樽で6か月熟成し、南仏の太陽を感じる暖か
でふくよかな味わい。飲み頃をまもなく迎え、熟成ボルドーを感じさ
せる1本を是非！

バローロ/フォンタナ フレツダ 2020 7,800 (イタリア)

品種：ネッピオーロ
言わずと知れたイタリアワインの王様。カチコチで飲めるの？と思
いでしょうが、早く飲めるバローロが最近の流行り。そうは言っても
リリースまで最低5年は熟成しないとけないのがバローロ。
複雑さ、熟成感、タンニンとバローロらしさもしっかり。
お料理を吟味してゆっくりとお楽しみください。



アマローネ テッラ ヴァルポリチェッラ 2019 9,800 ラ コリナ デイ チリエージ (イタリア)

品種：コルヴィーナ・ヴェロネーゼ/コルヴィノーネ/ロンティネッラ
赤果実のジャムのような甘さと、スパイスやなめし革などの複雑な
香り。力強く、芳醇で滑らか。余韻も長く、バランスが秀逸。

※このページのワインは1~3本のみ仕入れております。
価格、人気の面から次回入荷はほぼないと思います。
※掲載以外にも数種類あります。お声掛けください。

DRINK LIST

ウィスキー



グラス
シングル

ニッカフロム・ザ・バレル

原材料 モルト・グレーン アルコール度数51%
ブレンデッドウィスキー
熟成を経たモルト原酒とグレーン原酒を
ブレンド後、さらにもう一度樽詰めし
数か月ほど再貯蔵
骨太な飲みごたえとともに、再貯蔵で生まれた
濃厚にして繊細な香りと味わいのハーモニーが魅力

990

サントリー白州

原材料 モルト アルコール度数 43%
シングルモルトウィスキー
甘くやわらかいスモーキーに新緑の香り
爽快な果実香が漂う
フルーティでコクがあり、後味はキレがよい

1,100

サントリー山崎（10年）

原材料 モルト アルコール度数 43%
シングルモルトウィスキー
やわらかく華やかな香りに潜むイチゴのような
香りは、ワイン樽熟成モルト原酒がもたらし
甘く煌めくようななめらかな広がり
ミズナラ樽熟成モルト原酒が
加わることによって生まれる

1,540

日本酒



カラフェ
150ML

郷乃誉 純米大吟醸

原材料 笠間市産コシヒカリ
精米歩合 50% 須藤本家酒造
アルコール度数 15%
日本最古の歴史を持つ酒蔵
香り華やかでシルクのようなやさしい
口当たりと見事なバランスをもった
オールマイティな味わい

1,320

来福 SMILEGATE

原材料 茨城県産ひたち錦 精米歩合55%
アルコール度数 16% 来福酒造
お飲みになるお客様のもとに福が来ることを
願いながら丁寧につくられたお酒
雑味のないきれいな味わいと華やかで
フルーティな香り

770

すべて税込

DRINK LIST

紹興酒



ボトル

純5年五珠白磁壺 500ml

原材料 もち米 アルコール度数 15%
5年以上の熟成酒のみを使用
華やかな香りと厚みのある味わいが調和

6,600

純10年瑠璃彩磁壺 500ml

原材料 もち米 アルコール度数 15%
10年以上の長期熟成酒のみを使用
フローラルなエステル香にエレガントな味わい

8,250

特撰塔牌紹興酒（15年） 500ml

原材料 もち米 アルコール度数 14%
15年の長期熟成による繊細で軽やかな味わいと
上品で芳醇な香り

12,650

焼酎



グラス

やばびじん

耶馬美人 麦

原材料 麦 アルコール度数 25%
100%内地産むぎにて醸した純むぎ本格焼酎
穏やかな麦の香り、深みのある味わいは絶品

770

ふくろう

梟 麦

原材料 麦 麦麴 米麴 アルコール度数 25%
焙煎した大麦を使用してできた原酒を櫪樽で
長期貯蔵熟成
気品高いほどよい樽香とまろやかさがある

880

薩摩宝山 芋

原材料 芋 白麴 アルコール度数 25%
伝統の技で熟成させたやわらかで甘い香り
重厚な口当たりはしっかりと芋を感じさせる
鹿児島の大地の恵み

770

魔王 芋

原材料 黄金千貫 米麴 アルコール度数 25%
黄金千貫と白麴を使用 香りはすっきりさわやかで
さっぱりとした甘さからキリッと辛口に変化
味わいには甘みとコク、キレのある後味を感じる

1,430

すべて税込