

# Something to DRINK?



生ビール	エビスビール	¥700
グラスワイン	赤白・有機ワインリストより	¥700
	スパークリング / 辛口 / 仏	¥700
カシス	(オレンジ グレープフルーツ ウーロン茶)	¥800

## ● 日本酒

かえで庵 本醸造 (静岡) 300ml	¥800
花の舞 (浜松市) プライベートラベル。爽やかな飲み口で冷酒がオススメ。	
城ヶ崎 本醸造 (静岡) 300ml	¥800
富士高砂 (富士宮市) の城ヶ崎ラベル。中辛口。冷酒または燗。	
大七 「爽快冷酒」 (福島) 300ml	¥1000
江戸時代以来の、手間のかかる生酛作りの銘酒。コクが有り、旨みに富む。	

## ● 焼酎

しろ (熊本) 純米焼酎 25度 (ロック・水割り)	
厳選された米と球磨川の清らかな水が生み出した焼酎の傑作。	
	¥600



## ソフトドリンク



ウーロン茶	¥300
プレミアムフリー (ノンアルコールビール 334ml ボトル)	¥400
オレンジジュース	¥400
グレープフルーツジュース	¥400
コーラ	¥400
ジンジャーエール	¥400
ペリエ (天然炭酸水 330ml ボトル)	¥400

# — Wine of the BEAUTY —

## 美容と健康の自然派有機栽培ワインのご紹介

ナチュラルワイン、オーガニックワインとも呼ばれ、有機農法で力強く育ったブドウを用い、二日酔いしにくいともいわれる体に優しいワイン。

各地方において異なるビオ認証の有無は別として「事実として化学農薬・化学肥料を用いずブドウを栽培している【自然派有機栽培】ワイン」をご案内致します。

全銘柄 グラス 700円 フルボトル 3200円



### Moli Bianco モリ・ビアンコ

(白/辛口/ディ・マーヨ・ノランテ/モリーゼ州/イタリア)

白い花やエキゾチックな風味、柔らかいタッチ、程よい量感。  
辛口でありながら、飲み口も軽くさわやかな後口。



### Muscadet Sevre et Maine -SUR LIE- ミュスカデ・セーヴル

(白/辛口/ルヴトリ/ロワール地方/フランス)

その昔海の底だった畑の産。膨大な貝殻のミネラルを吸い込んだ風味と「シュールリー」によって保たれた深み・旨味が秀逸。海産物が最良の伴となる。

「シュールリー」とは？

醸造後のワインに残る微粒子・オリを残したまま 6 か月以上寝かせることで、ワインの旨味を増すロワール地方の白にみられる製法

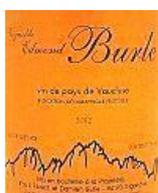


### Les Hexagonales Pinot Noir ゼキサゴナル・ピノ・ノワール

(赤/ミディウムボディ/フランソワ・メリオー/ロワール地方/フランス)

飲みやすい赤。繊細でかぐわしく、このエレガントさは「ピノ・ノワール」の真骨頂。「今日はワインにトライしてみよう」という方にお薦めの佳品。

オードブルや魚料理にもマッチ。



### Vin du pays du Vaucluse ヴァン・ド・ペイ・デュ・ヴォークリューズ

(赤/フルボディ/ビュルル家/ローヌ地方/フランス)

なめらかな口当たりと凝縮感のある果実味。パワフルでタンニンも上々。有機農法の先駆者ビュルル家 3 代にわたり培ってきたノウハウと情熱で仕上げた銘酒。

# かえで庵 ワインセレクション

## 赤ワイン フルボトル

- 1. ハウスワイン -モリ・ロッソ-** **¥3200**  
(ミディアムボディ/ディ・マーヨ・ノランテ/イタリア)  
明るいいび色、スマレや森のベリーのフレッシュな香り、タンニンもしっかりと味わえるが、力強くも飲みやすい一品。
- 2. 当館お勧め 季節のボルドー直詰め品** **¥3800**  
(ミディアムボディ/ボルドー/フランス)  
ボルドーに数多ある「プティ・シャトー」と呼ばれる小規模農家の直詰め品。  
これは！と思える品を季節によって選出。
- 3. シャトー・ド・ラスコー** **¥4000**  
(ミディアムボディ/ブワ・カガリ/フランス)  
「ワインスペクテーター」誌で、2年連続90点を獲得した力作。  
黒いベリー、タンニン、量感などのバランスの巧み。
- 4. モンテプルチアーノ・ダブルッツォ** **¥5000**  
(フルボディ/ファルネーゼ/イタリア)  
1本の樹に僅か2房しか実をつけさせずに造った特別醸造品。  
中部イタリアならではのしなやかで濃厚、鮮やかな果実味。
- 5. ブルゴーニュ・ピノ・ノール・オーガニック** **¥5000**  
(ミディアムボディ/ロブレ・モノ/フランス)  
究極の有機農法「ヴィオディナミ」を通じて、優れた品を醸す栽培醸造家の作。力強く複雑味もある良品。

## 白ワイン フルボトル

### 6. ヴェレナー・ゾンネンウーア・リースリング ￥3800

(中甘口/モーゼル/ドイツ)

果物の芳醇な香りとともに、余韻はさわやかで軽く飲みたい方に。

### 7. ハウスワイン -モリ・ビアンコー ￥3200

(辛口/ディ・マーヨ・ノランテ/イタリア)

明るいまわら色。爽やかで、穏やかな酸もあり、果実味豊かなやわらかい味わい。

### 8. トウレーヌ・ソーヴィニオン ￥3600

(辛口/ドメヌ・J・ランツワ/フランス)

よく熟れた果実味のアロマ。色彩的な味わいと豊かな酸。非常時以外は農薬を用いない「リュットレゾネ」を実践。

### 9. シャブリ ￥5800

(辛口/ブルゴーニュ/フランス)

現地で信頼厚い栽培者組合による直詰め品。ミネラルィな風合いで、ザ・シャブリといえる一品。

## スパークリングワイン

### 10. アスティ・スプマンテ

フルボトル ￥4000

ハーフ ￥2600

(甘口/ピエモンテ/イタリア)

フルボトルは**ロゼ**になります

### 11. ポルタ・レオーネ・プロセッコ

フルボトル ￥4200

ハーフ ￥2800

(辛口/ヴェネト/イタリア)

### 12. モエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアル

フルボトル ￥8700

ハーフ ￥5000

(辛口/シャンパーニュ/フランス)

## 赤ワイン ハーフサイズ

13. **コート・デュ・ローヌ** ¥ 2 0 0 0  
(ミディアムボディ/フランス)  
南フランスの太陽の賜物。フレッシュで軽やか。
14. **シャトー・グリヴィエール** ¥ 3 0 0 0  
(フルボディ/ボルドー/フランス)  
ブルジョア級シャトーによる熟成された逸品。

## 白ワイン ハーフサイズ

15. **ハウスワイン -ユルツィガー-** ¥ 1 8 0 0  
(中甘口/モーゼル/ドイツ)  
ほの甘く新鮮な果実味。それでいて料理との相性も◎。
16. **ソアーヴェ・クラシコ** ¥ 2 0 0 0  
(辛口/カ・ルガーテ/イタリア)  
レモンと梨蜜のニュアンスと程よいヴォリューム感。
17. **シャブリ** ¥ 3 0 0 0  
(辛口/ブルゴーニュ/フランス)  
現地で信頼厚い栽培者組合による直詰め品。ミネラルィな風合いで、ザ・シャブリといえる一品。

## ロゼ ハーフサイズ

18. **タヴェル** ¥ 2 8 0 0  
(辛口/ローヌ/フランス)  
ロゼにこだわるシャトーによる、傑出したロゼ。果実味、量感、酸、の3者が織り成す引き締まった香味。