

# 厳選！お勧めフランスボトルワイン

## スパークリングワイン



サン メラン ブリュット  
*Saint Meyland Brut*

¥4,000

これ1本でなんでも合わせられる、肉厚な泡。  
ピノノワール、ガメイ、シャルドネ、アリゴテ。  
ドライでシャンパーニュに負けないクオリティ。

## ロゼワイン



ボルドー クレール  
*Bordeaux Clairet - Ch.de Parenchère*

¥4,000

ボルドーのロゼはお肉に合います。  
メルローとカベルネ。  
果実味が強く、ドライなロゼ。

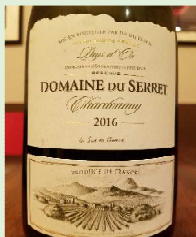
## 白ワイン



ベルフォンテーヌ  
*2016 Bellefontaine - Boutinot*

¥3,000

酸のある柑橘の優しいニュアンス。  
すっきり、優しく楽しめます。  
グルナッシュブラン。



シャルドネ - セレ  
*2015 Chardonnay - Serret*

¥3,500

南仏産、複雑な味と心地よいコク。  
樽感がないので様々な料理に通せます。



ゲヴェルトツラミネール  
*2009 Alsace Gewurtstraminer - Dietrich*

¥5,500

白花のような綺麗な香りと、ほどよい甘みを感じれます。スパイスの料理やフォアグラなどももちろんデザートも。



ルジドシャトー ギロー  
*2016 Le G de Ch, Guiraud*

¥6,000

肉厚な味わいのボルドー産、セミヨン。  
極ドライな味わい。  
**私、イチオシ！**

## 赤ワイン



ベルフォンテーヌ  
*2016 Bellefontaine - Boutinot*

¥3,000

ずっと飲み続けられるまろやかさが特徴。  
中程ボディで肉料理万能派。  
グルナッシュ、シラー。



ピノノワール  
*2016 Pinot Noir - Antoine Chatelet*

¥3,500

綺麗な果実感が先行する、  
まさに良質ブルゴーニュ。  
**私、イチオシ！**



シャトー バルベ  
*2015 Ch.Barbe*

¥4,000

程よい重さと、渋み。良年の深みを  
存分に楽しめるカベルネ ソーヴィニオン、  
メルロー。



リラック  
*2013 Lirac - Ch.de Segrie*

¥6,000

スパイス感が心地よく、濃厚なニュアンス  
当店の肉料理達にもっとも寄り添う。  
シラー、グルナッシュ。

お好みがあれば、お載せしてないワインもご提案いたします！