

Wine List

Sparkling Wine



ボッテガ・プロセッコ・ブリュット / ボッテガ
BOTTEGA PROSECCO BRUT / BOTTEGA

メロンを思わせるフレッシュでほのかに甘い果実味と、
柔らかいのごしが心地良いスパークリングワイン。

グラス ¥750 / ボトル ¥3,800

フランチャコルタ・ベラヴィスタ・キュヴェ・ブリュット
/ ベラヴィスタ
FRANCIACORTA BELLAVISTA CUVEE BRUT / BELLAVISTA

焼いたパンやビスケットの香りが印象的。複雑でしっかりした
酸味と、豊かな果実味が持続性のある味わいを構成しています。

グラス ¥980 / ボトル ¥8,000



White Wine



フリウラーノ / アテムス
FRIULANO / ATTEMS

白い花のような優しい香りにパイナップルなどの果実の香りが
溶け合います。エレガントでバランスのとれた味わいです。

グラス ¥800 / カラフェ ¥2,400 / ボトル ¥4,800

ヴィナーエ / イエルマン
VINNAE / JERMANN

爽やかな酸味と熟す前の桃を思わせる甘酸っぱい香りが
溶け合います。豊かな果実味が感じられる芳醇な味わい。

グラス ¥950 / カラフェ ¥2,850 / ボトル ¥5,500



VILLAZZA グリルフェア



グリル料理にぴったりな赤ワイン3種類をソムリエールがセレクト。
当店ならではのジューシーなグリル料理とワインを合わせて、
至福の時間をお楽しみください。

ソムリエール 森山 英子 監修

～ ソムリエールのおすすめワイン ～



メルロ / アテムス
MERLOT / ATTEMS

Red Wine



イタリアワインですがフランス品種メルロ100%、滑らかで、
優しく、包み込むようなタンニン、広がる余韻が、グリル料理の
味わいを最大限に引き出してくれます。

グラス ¥850 / カラフェ ¥2,550 / ボトル ¥5,000

テヌータ・ディ・カスティリオーニ / フレスコバルディ
TENUTA DI CASTIGLIONI / FRESCOBALDI

ボルドーの品種カベルネ・ソーヴィニヨン55%が主体、
イタリア品種サンジョヴェーゼとのバランスも絶妙、
イペリコ豚、仔羊、牛リブロースの脂をまるやかにします。

グラス ¥1,000 / カラフェ ¥3,000 / ボトル ¥6,000



ピアン・ディ・ノーヴァ
/ イル・ボッロ
PIAN DI NOVA / IL BORRO

南フランスの品種シラー75%のしっかりとした味わいが際立つ
ワイン、じっくりと石窯でグリルされた鴨肉や、仔羊の背肉を
口の中で柔らかくとろけさせてくれます。

グラス ¥1,200 / カラフェ ¥3,600 / ボトル ¥7,200

< 森山 英子 プロフィール >

(社)日本ソムリエ協会認定ソムリエ
ブルゴーニュワイン親善大使
1990年渡仏、フランスにてワインを学ぶ。
パリッツ・エスコフィエワインコース終了。



17:00～のご注文時は上記価格に別途10%のサービス料を頂戴しております。
Tax included in. An additional 10% service charge will be added.