

十皿 × Wine

＊料理を引き立てる名脇役

時には、アクセントをつけ、時には調味料となり、相乗効果で未知なる美味しさに導いてくれます。十皿のお料理に寄り添い、補い、oneupさせるワインをお楽しみください。

- ・ 寄り添うワイン (500cc) ￥5000
- ・ (300cc) ￥3500



料理に足りない味を補うワイン

牡蠣にレモンを絞るように酸味のある白ワインを。



同じ産地を合わせるワイン

和食に日本産のワインが合うように

風味や格を合わすワイン

黒トリュフと熟成香のある赤ワイン



同じ方向で合わせるワイン

デザートには甘ロワインでよりグレードUP

マリアージュはワインのみにとどまらず、あらゆる選択肢(日本酒等含め)で対応致します。お好みがありましたらお気軽にスタッフまでお伝えください。

Aperitivo , aperitif

champagne by the glass / champagne cocktail

税抜価格

グラス シャンパン	glass	¥1,200
グラス スパークリング	glass	¥900 ~
エビスビール		¥700
ハイボール(各種)		¥600 ~
シャンパンカクテル(カシス、ピーチ、オレンジ)		¥1,000

alcohol-free

ノンアルコールワイン【フランス シャルドネ 200ml】	¥900
ノンアルコールビール	¥500

ソフトドリンク

赤ブドウジュース	¥700 ~
ブラッドオレンジジュース	¥700
能勢ジンジャーエール	¥500
ルイボスティー	¥500

Bianco or Rosso 白ワインや赤ワインをグラスでどうぞ。

(お好みのタイプをスタッフまでお伝えください。)

白ワイン	¥900 ~ ¥1,200
オレンジワイン (白ブドウを使って、赤ワインの製法で作られたオレンジ色のワイン)	¥900 ~ ¥1,200
赤ワイン	¥900 ~ ¥1,600

※ 日本酒ございます。

ワインリストをご用意しています。スタッフまでお伝えください。

Champagne. spumante. sparkring 泡

spumante

フリッツァンテ、クレマン。

ヴィーノ・フリッツァンテ	コル・タマリエ	グレラ主体	ITA ヴェネト	¥5,400
自然派、グレラによる微発泡ワイン / レモン、ハーブ、酵母 / 魚介のマリネ、鶏肉				
マネキネコ	サン・スフル	クリュー	ピノブラン60 ピノオーセロワ40 ピノワール	FRA アルザス
	☐ゼ			¥6,600
				¥7,800
日本の招き猫を気に入り名付けた特別キュヴェ / 旨味、甘味、長い余韻 / フォアグラ、うまみの濃い魚介				

champagne

シャンパーニュ

アンリ グートルブ		ピノワール70 シャルドネ30		¥8,500
グレープフルーツや金木犀の香りがしてコクのある味わい。				
プリアール・モリゼ	ブリュット・グラン・クリュー		シャルドネ100	¥10,500
シャルドネ100%でつくる辛口シャンパーニュ。				
カナル・デュシェーヌ	パーセル181		シャルドネ50 ピノ40 ムニエ10	¥11,200
有機栽培のシャルドを主体につくられたオーガニックシャンパン。				
ヴーヴ・クリコ・イエローラベル				¥12,800
柑橘系のフルーツ、白い花の香り、ちょっとコクのある味わい。				
ペリエ・ジュエ	ベル・エポック		2011	¥28,000
ペリエ・ジュエ	ベル・エポック	☐ゼ	2006	¥32,000
100%グランクリューのブドウを使い、完璧なバランスを誇る、まさにシャンパーニュの華。				
ドンペリニヨン			2009	¥26,000
世界中で最も愛されるシャンパーニュ、熟成シャンパーニュをお楽しみください。				
クリュッグ	グランキュベ			¥32,000
芸術にも喩えられるアッサンブラージュと6年以上の熟成。				

Bianco. Branc. White. 白

キスヴァン	甲州	キスヴァンワイナリー	JAP 山梨 塩山	2018	¥5,600
女性の醸造家・斎藤まゆさん / 和のシトラス、柚子、カボス / 魚やハマグリのだし汁					
サンブリ	ソーヴィニヨン・ブラン	グラン ロシェ	FRA ブルゴーニュ	2017	¥4,800
ブルゴーニュ最北、シャブリの隣のAOC / レモン、すっきり / 魚介全般					
ペコリーノ		ラオーネ	ITA アブルッツォ	2018	¥5,400
イタリア東海岸、石灰石 / あんず、柑橘 / 生魚、パスタ					
アルザス	リースリング	ロワ ダゴベルト	FRA アルザス	2018	¥6,000
アルザス最北、シャンパーニュの隣 / 繊細、華やか / 洋ナシやホワイトアスパラ					
シャブリ	プライベート	マルセルセルヴァン	FRA シャブリ	2015	¥6,800
アンモナイトの化石がゴロゴロでくる畑 / 熟成向きシャブリ、ブルミエクラス / 牡蠣、ハマグリ					
ブルゴーニュ・ブラン		仲田 晃司	FRA ブルゴーニュ	2016	¥7,600
日本人醸造家・仲田晃司さん / ほんのり樽の香り / 焼き魚、だし汁					
エル シエゴ	マカベオ、ガルナッチャブラン	デスペイナーダ	SPA カタルーニャ	2018	¥7,200
自然派。マセレーショ1日、アンフォラ発酵2ヶ月 / ほんのり苦み、渋み / 脂ののった魚、肉系					
ムルソー・レ・ナルヴォー		ディコンヌ	FRA ブルゴーニュ	2017	¥9,800
ブルゴーニュ3大白ワインのひとつ。芳醇で、樽由来の、ヘーゼルナッツやバターのような香り / クリーム系フォアグラ					
ピュリニーモンラッシェ		フランソワ・ダレン	FRA ブルゴーニュ	2016	¥12,500
世界最高の白ワインと呼ばれる / 上質なミネラルが特徴。 / 魚介、チーズ					

Rosso. Rouge. Red. 赤

ヴァルヴィニエール	シラー	アントニーバレ	FRA ローヌ・サンジョセフ	2018	¥5,000		
サン・ジョセフの若木、有機栽培シラー / バランス良く、時間が経つとキャラメルの香り / 鹿や牛肉の炭火焼き							
ブルゴーニュ	ピノワール	フィリップ・ロシニョール	FRA ブルゴーニュ	2016	¥6,600		
蔵元で熟成、クラシックなピノ / 野イチゴ、チェリー、渋み / 鴨や牛肉のロースト							
ロッソ	ディ	モンタルチーノ	ブルネッロ	ヴェルベーナ	ITA トスカーナ	2017	¥6,400
50%バリック、50%大樽 / 果実味、渋み、香ばしいロースト / 牛肉の炭							
ジェロニモ	サンソー	ファン・ロッジレンベルグ	南ア ステレンボッシュ	2017	¥7,000		
自然派、スタイリッシュで綺麗な味わい / チェリー / 牛、鹿などの赤身肉							
ラストー	グルナッシュ、シラー		FRA ローヌ	2010	¥6,400		
蔵出しのバックビンテージ/昔ながらの濃厚なローヌワインではなくバランス重視。							
リオ・デ・メッシ	カベルネ・ソーヴィニヨン	主体	ITA トスカーナ	2017	8600		
醸し3週間、バリック20ヶ月/芳醇な香り、長い余韻をゆっくり楽しむ							
バローロ	ネッピオーロ	エルバルーナ	ITA バローロ	2014	¥9,500		
イタリア赤ワインの【王様】と言われるバローロ / 奥深い旨みと、エレガントなタンニンが広がる。/ キノコ、肉系							
トスカーナ	ラ	ジョイア	サンジョベーゼ	リエチネ	ITA トスカーナ	2011	¥12,000
リエチネを世界に轟かせた1本 / 3年間の樽熟からくる芳醇な香り、上品なタンニン / 牛肉、トリュフ							
クロレオ	メルロー、カベルネフラン	篠原麗雄	FRA コート・ド・カスティヨン	2016	¥16,800		
日本人初のボルドー醸造家 篠原麗雄氏 力強く、円やかそして綺麗な酸味を兼ね揃えた優雅なワイン							

GRAND VAN

ブルゴーニュ

白 ムルソー	1999	ドゥメセ	¥14,000
シャンボール・ミュジニー			
ジュヴレ・シャンベルタン	v v 2011	フィリップ・ロシニョール	¥14,000
ジュヴレ・シャンベルタン	v v 2016	仲田晃司	¥16,000
ジュヴレ・シャンベルタン	1er CRU ラヴォー サンジャーク 201	ジェラルド セガン	¥17,000
ニュイサンジョル	1er CRU ジュ クロ・ド・ラ・マレシャル 2009	フレデリック・ミュニエ	¥34,000
コルトン	ペリエール グランクリュ 2009	メゾンジェシオーム	¥36,000

ボルドー

白 レ・プランティエール・デュ・オー・ブリオン	2003	ch オーブリオン	¥16,000
CH フェリエール	1998		¥18,800
CH モンローズ	2011		¥22,000
白 アルザス ピノグリ	GRAND CRU 1995	ドルシュヴィール	¥9,200
クローズ・エルミタージュ	2013		¥9,200
ジゴンダス	1997	グラン・モンミライユ	¥8,800

イタリア

 ラディコン ヤーコット 2006 500cc		¥7,500
 ラディコン オスラーヴィエ リゼルヴァ 1998 750cc		¥22,000
エトナ・ロツソ・ジュン 2015	西川恵章	¥9,500
バローロ・カパロット vv 2013	メローネ	¥22,000
バルバレスコ 1989 パッコ ディ ネイーブ	ッロコ ディ ネイー:	¥28,000
バローロ 1982 フラテッリ・セリオ&バッティスタ	フラテッリ・セリオ & バッティスタ	¥32,000
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ 2013	ボッジョ・ディ・ソツ	¥30,000
マセトー 2004	オルネライア	¥90,000
ニューワールド		
ニュージーランド		
KOYAMA リースリング 2016	小山竜宇	¥8,000
ナバ・ヴァレー オヴァチュア	オーパスワン	¥42,000