

# 俺のフレンチ神楽坂を堪能できる!!

## 俺フレ神 7

おすすめ



「俺の」で  
乾杯ドリンク  
といえば、これ!

名物! なみなみ  
シャンパン

1,280 (税込1,408)

Champagne selected 30 of ORENO sommeliers



神楽坂の新ランドマーク!  
牛フィレ肉とマグロ中トロ  
のトロッシーニ

2,480

(税込2,728)

Roasted beef fillet and sautéed fatty tuna

神楽坂の人気魚料理!



マグロ頬肉  
のロースト  
～焦がしバターソース～  
Roasted Cheek meat of Tuna

1,280

(税込1,408)

フレンチの  
美味しい  
リゾット...



渡り蟹の  
トマトクリームリゾット  
Blue Crab Tomato Cream Risotto

880

(税込968)

ウニ、海老、ホタテ、オマールのコンソメ  
ジュレと季節野菜のフォンダン



Sea Urchin, Shrimp, Scallop  
and Lobster consommé jelly with  
mousse of vegetable

980

(税込1,078)



田舎風お肉のテリーヌ  
Pate de Campagne a la maison

780

(税込858)

シェフ自慢の  
スイーツ



ピーチメルバ  
Peach Melba

880

(税込968)

俺のフレンチ神楽坂SPコース! 上記7品 7,777 (税込8,554)

通常より  
10%お得!



カツオのカルパッチョ



たっぷり！  
俺んちのシーザーサラダ



チェリートマトと  
モッツァレラチーズの  
アンサンブル



スモークサーモンと  
シーフードのマリネ



厚切り！  
田舎風お肉のテリーヌ



ウニ、海老、ホタテ、オマール  
ジュレと季節野菜のフォンダン



キャビア丸ごと1瓶プレート

# 冷前菜

## ～神楽坂の一品目を彩る～

### COLD APPETIZER

- おすすめ** カツオのカルパッチョ仕立て  
～酒盗のソース～  
Carpaccio of Katsuo Bonito 880  
(税込968)
- 厚切り!田舎風お肉のテリーヌ  
Pate de Campagne a la maison 780  
(税込858)
- おすすめ** チェリートマトと水牛モッツァレラ  
チーズのアンサンブル  
Ensemble of Cherry tomatoes and Mozzarella cheese 880  
(税込968)
- スモークサーモンと  
シーフードのマリネ  
Marinated Smoked salmon and seafood 780  
(税込858)
- おすすめ** ウニ、海老、ホタテ、オマールの  
コンソメジュレと季節野菜のフォンダン 980  
(税込1,078)  
Sea urchin, shrimp, scallops, lobster jelly with mousse of seasonal vegetable
- たっぷり！俺んちのシーザーサラダ 880  
(税込968)  
“Oreno” Caesar Salad
- 贅沢！！  
キャビア丸ごと1瓶プレート 2580  
(税込2838)  
A Jar of Caviar Plate

● **前菜を贅沢仕立てに**  
キャビア追加トッピング +500  
(税込550)  
Topping Caviar

● **お好みで一緒にいかがですか？**  
特製パン +380  
(税込418)  
Bread of Today  
オリーブオイル/バター 各+50  
(税込55)  
Olive oil / Butter

# 前菜

～もう一品いかがですか?～

## APPETIZER

季節野菜のピクルス 480  
Pickles of seasonal vegetables (税込528)

オリーブマリネ 480  
Marinated Olives (税込528)

**温** フライドポテト(アンチョビマヨorケチャップ) 580  
French Fries (Anchovy Mayonnaise or Ketchup) (税込638)

**温** 色々野菜のラタトゥイユ 580  
Ratatouille with assorted vegetables (税込638)

**温** クリームチーズの味噌漬け焼き 680  
Grilled cream cheese marinated with miso (税込748)

**おすすめ** 白レバーとラムレーズンのムース 680  
Chicken Liver and Rum Raisins Mousse (税込748)

ローストビーフと季節のフルーツ  
のサラダ仕立て 880  
Salad of seasonal fruits and sliced roasted beef (税込968)

生ハムとサラミの盛り合わせ 980  
Assorted dry-cured ham and salamis (税込1,078)

**温** エスカルゴのオーブン焼き ブルゴーニュ風 980  
Oven-baked Escargot burguignon style (税込1,078)

**温** 赤海老のグラタン 1,280  
Red Shrimp Gratin (税込1,408)

# リゾット

## RISOTTO

北海道産  
炙りホタテとバジルのリゾット 1,380  
Sautéed Scallop and Basil Risotto (税込1,518)

ポルチーニとキノコのリゾット 880  
Porcini Mushroom Risotto (税込968)

**おすすめ** 渡り蟹のトマトクリームリゾット 880  
Blue Crab Tomato Cream Risotto (税込968)

● お好みで一緒にいかがですか? ●

特製パン Bread of Today	+380 (税込418)
オリーブオイル/バター Olive oil / Butter	各+50 (税込55)



赤海老のグラタン



ローストビーフと季節のフルーツのサラダ仕立て



エスカルゴの  
オーブン焼き



クリームチーズの  
味噌漬け焼き



ラタトゥーユ



炙りホタテと  
バジルのリゾット



ポルチーニ茸のリゾット

俺のフレンチ

第三の！

# ロッシーニ

フランス革命時代の偉大なフレンチシェフ「マリー・アントナン・カレーム」氏が考案し、美食家でレストランオーナーの顔も持ち合わせた作曲家「ジョアキーノ・ロッシーニ」氏が絶賛し、世に広めたことから「ロッシーニ風」と呼ばれるようになったフレンチの代表的なメイン料理。

肉厚にカットされたフィレステーキの上に、やはり厚めにカットした **マグロ中トロソテー**。そして「ベリゲー」と呼ばれるトリュフをふんだんに使った芳醇なソース。  
是非、パンと一緒に最後のソースまでお召し上がりください。



## 牛フィレ肉にマグロの中トロを乗せたロッシーニ誕生！！



牛フィレ肉とマグロ中トロの  
トロッシーニ  
New styled Rossini: Roasted  
Beef Fillet and Sautéed Tuna **2,480**  
(税込2,728円)



圧巻の**鮪中トロ**、牛フィレ肉2倍！  
ボリュームが超ダサい  
牛フィレ肉とマグロ中トロの  
ダブルトロッシーニ  
New Rossini: Double Roasted  
Beef Fillet and Sautéed Tuna **4,880**  
(税込5,368円)



ちょっと今日は贅沢なロッシーニ体験を  
してませんか？  
上州牛フィレ肉とマグロ中トロの  
トロッシーニ  
New Premium Rossini: Roasted  
Joshu Beef Fillet and Sautéed Tuna **4,880**  
(税込5,368円)



上質の牛ホホ肉とフォアグラは  
一緒に食べたら幸せになります。  
最上級国産牛ホホ肉と  
マグロ中トロのトロッシーニ  
New styled Tender Rossini:  
Stewed Premium Beef Cheek  
and Sautéed Tuna **2,880**  
(税込3,168円)

いつも俺のシリーズをご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

昨年未の欧州の鳥インフルエンザ発生に伴い、かねてよりフォアグラの輸入量が激減しておりましたが、昨今のウクライナ情勢により状況はさらに悪化し、フォアグラの入手が著しく困難な状況となりました。

つきましては、誠に勝手ながらフォアグラの提供を一時中断させていただくこととなりました。これにあわせて「牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ」も同様に、一時提供を中止させていただきます。

フォアグラメニューが中止の間も、皆様によりお楽しみいただけるお料理をご用意しております。そして新商品の「**トロッシーニ**」をこの機会に是非お楽しみいただければ幸いです。

フォアグラ販売再開の日程につきましては、改めてご案内を当社より申し上げます。今後とも、さらなるサービスの向上に努めてまいりますので、変わらぬご愛顧のほど、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

さらに贅沢にトッピングで  
自分だけの「ロッシーニ」を

さらに高価なスペシャルメニューに！

・トリュフスライス +500 (税込550円)

ジャガイモを使ったトリュフ風味のグラタン

・トリュフ風味のグラタン・ドフィノワ +580 (税込638円)

ロッシーニのソースにつけるおつまみに「特製パン」

・特製パン +380 (税込418円)

# バラエティ豊かな メインディッシュ

## VARIOUS MAIN DISHES

ホホニク  
マグロ頬肉のロースト  
～焦がしバターソース～  
Roasted Tuna cheek meat

1,280  
(税込1,408)



マグロ頬肉のロースト

**おすすめ**  
チェリバレー種  
合鴨のロースト  
～赤ワインのソース～  
Roasted Cherry Valley Duck – Red Wine Sauce –

1,580  
(税込1,738)



チェリバレー種 合鴨のロースト

仔羊の低温ロースト  
～神楽坂特製ソース～  
Low Temperature Roasted Lamb

1,780  
(税込1,958)



仔羊の低温ロースト

オマール海老のブイヤベース  
Bouillabaisse of Lobster

1,880  
(税込2,068)

オマール海老の丸ごとロースト  
～その日の特製ソースで～  
Roasted Lobster with original sauce

(丸ごと1尾)1,980  
Normal size (税込2,178)

(丸ごと2尾)3,880  
Double size (税込4,268)

(みんなで分けやすく、  
オマール海老半身追加)  
Extra Lobster (1/2 piece)

+990  
(税込1,089)



豪快！オマール海老丸ごとロースト

ドカンと牛肉1ポンド(450g)  
と衝撃コスパステーキ登場!!  
1ポンド**IMPACT**ステーキ

1,980  
(税込2,178)

1 pound Beef Steak plate

お好みのお料理とトリュフ!!

お客様の目の前で!  
トリュフスライストッピング +500  
Topping Truffle slices in front of you!! (税込550)

お好みで一緒にいかがですか?

特製パン +380  
Bread of Today (税込418)

オリーブオイル/バター 各+50  
Olive oil / Butter (税込55)



1ポンドIMPACTステーキ



Oreno Sweets

# 至福のデザート

## DESSERT



神楽坂クレームブリュレ

神楽坂クレームブリュレ  
Crème Brûlée of Kagurazaka with Ice Cream

580  
(税込638)



アイスの盛り合わせ

アイスの盛り合わせ  
Assorted Ice Cream

480  
(税込528)



ホワイトチョコレートの  
クレームダンジュ  
Cremet d'Anjou of White Chocolate

580  
(税込638)

ピーチメルバ  
～桃のコンポートと桃のゼリー寄せ～  
Peach Melba

880  
(税込968)



スティルトンの  
バイクドチーズケーキ  
Baked Cheese Cake of Stilton

680  
(税込748)

タルトトロペジエンヌ ～サバラン仕立て～  
※アルコールを含んだデザートです。未成年の方はご遠慮ください。  
Tarte Tropézienne

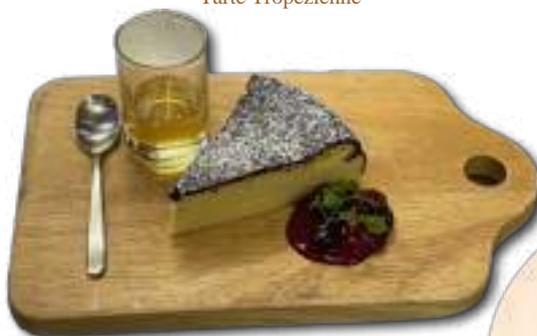
580  
(税込638)



ホワイトチョコレートの  
クレームダンジュ



ピーチメルバ



スティルトンのバイクドチーズケーキ



タルト トロペジエンヌ

デザートと  
一緒に  
いかがでしょうか？

## COFFEE&TEA 食後のお飲み物

デザートご注文の方はコーヒー・紅茶が300円(1点につき1杯)  
税込330

コーヒー  
Coffee (Hot / Iced)

380  
(税込418)

紅茶  
Tea (Hot / Iced)

380  
(税込418)



## DIGESTIF 食後酒

ソーテルヌ / ミュスカ・ド・ボーム・ド・ヴニーズ  
Sauternes Muscat de Beaume de Venise

マデラワイン / グラッパ / カルヴァドス  
Vinho da Madeira Grappa Calvados

各500  
(税込550)

# SPARKLING WINE

原価出し!

俺のなみなみシャンパン

ORENO Champagne  
selected by 30 of "ORENO" sommeliers

¥1,280 (税込1,408)

俺の泡 スパークリング 白 ORENO style Sparkling Wine White	¥780 (税込858)
俺の泡 スパークリング ロゼ ORENO style Sparkling Wine Rose	¥780 (税込858)
果肉入り 苺スパークリング Sparkling Wine Strawberry	¥780 (税込858)
ほろ酔いの泡 マスカット Sparkling Wine Muscat	¥780 (税込858)
なみなみミモザ Mimosa	¥780 (税込858)
なみなみアップルロワイヤル Apple Royale	¥780 (税込858)
私の泡 ノンアルコール Non-alcoholic Sparkling wine 【赤ブドウスパークリング】 Grape	¥780 (税込858)

“俺の  
杯に  
来たら  
まず  
乾杯  
はコレ  
名物  
なみなみ  
!”

## ソフトドリンク SOFTDRINK

俺のレモネード ORENO Lemonade	¥480 (税込528)
俺のレモンスカッシュ ORENO Lemon Squash	¥480 (税込528)
オレンジジュース Orange Juice	¥480 (税込528)
アップルジュース Apple Juice	¥480 (税込528)
グレープフルーツジュース Grapefruits Juice	¥480 (税込528)
マンゴージュース Mango Juice	¥480 (税込528)
グァバジュース Guava Juice	¥480 (税込528)
白桃ジュース White Peach Juice	¥480 (税込528)
赤ぶどうジュース Red Grape Juice	¥480 (税込528)
パイナップルジュース Pineapple Juice	¥480 (税込528)
コーラ Cola	¥480 (税込528)
ジンジャーエール Ginger Ale	¥480 (税込528)
ウーロン茶 Oolong Tea	¥480 (税込528)
富士ミネラルウォーター Fuji Mineral Water	¥480 (税込528)
ペリエ スパークリングウォーター Perrier Sparkling Water	¥480 (税込528)



## ビール&ハイボール BEER & HIGHBALL



生ビール サントリーモルツ Draft Beer "Suntory Malts"	¥680 (税込748)
俺のエール (クラフトビール瓶) "ORENO" ORIGINAL Ale Craft Beer	¥780 (税込858)
ノンアルコールビール Non Alcoholic beer	¥580 (税込638)
俺のハイボール Highball (Whisky + Soda)	¥580 (税込638)

## サワー SOUR

こだわり酒場のレモンサワー Lemon Sour	¥480 (税込528)
しょっぱい梅サワー Plum Sour	¥480 (税込528)
ライチサワー Lychee Sour	¥480 (税込528)
マンゴーサワー Mango Sour	¥480 (税込528)
シークワーサーサワー Flat Lemon Sour	¥480 (税込528)

# White Wine

## 白ワイン

俺の白～シャルロット～  
【シャルドネ】

White wine Chardonnay

グラス ¥780  
(税込858)  
ボトル ¥2,800 (税込3,080)



# Red Wine

## 赤ワイン

俺の赤～グランボー～  
【カベルネ・メルロ】

Red wine Cabernet Sauvignon & Merlot

グラス ¥780  
(税込858)  
ボトル ¥2,800 (税込3,080)



コスパの白  
High Cost Performance White wine

グラス ¥500  
(税込550)  
ボトル ¥2,000  
(税込2,200)

世界の厳選ワイン白  
White wine selected from Worldwide

グラス ¥880  
(税込968)  
ボトル ¥3,800  
(税込4,180)

コスパの赤  
High Cost Performance Red Wine

グラス ¥500  
(税込550)  
ボトル ¥2,000  
(税込2,200)

世界の厳選ワイン赤  
Red Wine selected from Worldwide

グラス ¥880  
(税込968)  
ボトル ¥3,800  
(税込4,180)

## Fine Choice

俺のソムリエオススメの  
グラスワイン

俺のソムリエが選ぶワンランク上のワイン  
ソムリエセレクション【白 or 赤】  
Special Wine selected by "ORENO" sommelier

グラス ¥1,280  
(税込1,408)  
ボトル ¥6,800  
(税込7,480)

## カクテル

# COCKTAIL



俺のサングリア  
ORENO Sangria

¥680  
(税込748)

キール ～カシス+白ワイン～  
Kir

¥580  
(税込638)

キールロワイヤル ～カシス+スパークリングワイン～  
Kir Royal

¥580  
(税込638)

ドライジン 【ロック、水、ソーダ、ジンジャー or トニック 割り】  
Dry Gin 【on the rock or water or soda or ginger or tonic】

¥580  
(税込638)

スプリッツァー赤 or 白  
Spritzer Red or White

¥480  
(税込528)

カシスカクテル 【オレンジ、ソーダ or ウーロン 割り】  
Cassis Cocktail 【orange or soda or oolong tea】

¥480  
(税込528)

ピーチカクテル 【オレンジ、ソーダ or ウーロン 割り】  
Peach Cocktail 【orange or soda or oolong tea】

¥480  
(税込528)

## ウイスキー

# Whisky

山崎 ～シングルモルトウイスキー～  
【ロック or 水割り or ソーダ割り or ストレート】  
Suntory Single Malt Whisky Yamazaki

¥880  
(税込968)

白州 ～シングルモルトウイスキー～  
【ロック or 水割り or ソーダ割り or ストレート】  
Suntory Single Malt Whisky Hakushu

¥880  
(税込968)

知多 ～シングルグレーンウイスキー～  
【ロック or 水割り or ソーダ割り or ストレート】  
Suntory Single Grain Whisky Chita

¥780  
(税込858)

ジョニーウォーカー ～スコッチウイスキー～  
【ロック or 水割り or ソーダ割り or ジンジャーエール割り】  
Johnnie Walker Double Black

¥680  
(税込748)

俺のアプリは使えば使うほどお得!  
ダウンロード&初回登録クーポンもあります!



来店で  
ポイント獲得!

貯めたポイントは  
クーポンと交換!



俺のアプリ  
ダウンロード  
はこちら



# BOTTLE WINE LIST

## SPARKLING

**泡・赤** ランブルスコ・デル・エミリア  
アマービレ/コルテ・ヴィオラ **¥2,800**  
(税込¥3,080)

1

原産国：イタリア/タイプ：甘口  
品 種：ランブルスコ  
ブルーベリーやカシスのような果実味たっぷり！  
微発泡な赤ワイン。生ハムとの相性最高です！

**泡** ミ・モスカテル キュヴェ  
**¥2,800**  
(税込¥3,080)

2

原産国：スペイン/タイプ：甘口  
品 種：マスカット・オブ・アレキサンドリア  
マスカットの爽やかでフルーティーな俺のオリジナルワイン。  
低アルコール&微発泡で女子会にピッタリ！

**泡** ロリマー・ブリュット  
**¥2,800**  
(税込¥3,080)

3

原産国：オーストラリア/タイプ：辛口  
品 種：シャルドネ、ピノ・ノワール  
JALのサクララウンジでも採用された実績もあり、すっきり  
とした喉越しは食欲をそそる、最初一杯としてオススメの  
スパークリングワインです。

**泡** ロリマー・スパークリング・ロゼ  
**¥2,800**  
(税込¥3,080)

4

原産国：オーストラリア/タイプ：辛口  
品 種：シャルドネ、ピノ・ノワール、シラー  
イチゴのような果実味にタルトのような香ばしいニュアンス。  
サーモンやトマトの前菜と相性抜群！

**泡** 俺のシャンパン マンスリーセレクション  
**¥5,800**  
(税込¥6,380)

5

原産国：フランス/タイプ：辛口  
品 種：シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ等  
俺のシリーズが誇るソムリエ達を選んだシャンパンです。  
お祝いや最初の乾杯の1杯に是非ともお選び下さい！

**泡** ガズボーン・エステイト  
ブリュット・リザーヴ 2018 **¥7,700**  
(税込¥8,470)

6

原産国：イギリス/タイプ：辛口  
品 種：シャルドネ、ピノ・ノワール、ムニエ  
世界から注目を集める新しいワイン産地、英国。  
ロンドンオリンピックの開会式でも振る舞われた実力派。  
複雑なニュアンスと長い余韻を楽しめます。

## WHITE

※その他秘蔵ありますのでスタッフに気軽にお声がけください。

**白** コスパの白  
アロマSソーヴィニオンブラン **¥2,000**  
(税込¥2,200)

1

原産国：スペイン/タイプ：辛口  
品 種：ソーヴィニオン・ブラン  
爽やかさとフルーティーさを兼ね備え、あと味はすっきりとし  
たキレのある白ワイン。

**白** フルール・ド・シャルロット キュヴェ  
**¥2,800**  
(税込¥3,080)

2

原産国：フランス/タイプ：中辛口  
品 種：シャルドネ  
トロピカルでエネルギー感あふれる俺のオリジナルワイン。  
前菜から鶏料理までオールマイティな1本。

**白** ベリーズ・グッド・オーディナリー  
ホワイト **¥3,800**  
(税込¥4,180)

3

原産国：フランス/タイプ：辛口  
品 種：ソーヴィニオン・ブラン  
力強い白スグリとレモンの皮のアロマが輝きを放っています。  
エレガントで骨格のある辛口のワインは、前菜と一緒に楽しんで  
いただくと最適です。

**白** L10 バイ ビアנק  
トロンテス **¥3,800**  
(税込¥4,180)

4

原産国：アルゼンチン/タイプ：中辛口  
品 種：トロンテス  
ほのかに金色と緑があった色。繊細な柑橘系、シトラス、開  
花したジャズミンなどの花の果実の芳香を伴う。フレッシュ  
でボリュームあるバランスの良い味わいは、長い余韻が残る。

**白** リトルアーク ランティディス  
**¥4,800**  
(税込¥5,280)

5

原産国：ギリシャ/タイプ：辛口  
品 種：マラグシア、アシルティコ  
熟した桃やパイナップルなどのトロピカルフルーツ、レモン  
を思わせる香り。果実味豊かでコクがありまろやか。余韻も  
長く心地よいギリシャの白ワイン！

**白** アルザス リースリング  
**¥4,800**  
(税込¥5,280)

6

原産国：フランス/タイプ：辛口  
品 種：リースリング  
バランスのとれた飲み飽きない魅力があります。フレッシュ  
なレモンやグレープフルーツの風味。生き生きとして、ドラ  
イ、上品で、長い余韻のある白ワインです。

**白** シャトーポワトヴァンブラン  
**¥5,800**  
(税込¥6,380)

7

原産国：フランス/タイプ：辛口  
品 種：ソーヴィニオン・ブラン、セミヨン  
輝く黄金色。柑橘系の香りが印象的。フルーティーかつフ  
レッシュで、ふくよかでバランスの取れた味わい。フィニッ  
シュは豊かで、余韻も長く続きます。

**白** パナメラ シャルドネ  
**¥5,800**  
(税込¥6,380)

8

原産国：カリフォルニア、米国/タイプ：辛口  
品 種：シャルドネ  
鮮やかな黄金色。マイヤーレモン、りんご、梨の活き活きと  
したアロマが立ち上り、ほのかなバナナとシナモンを伴う。  
テキサチャーは豊かでまろやか、キリッとした後味へと続く。

**白** ブルゴーニュ シャルドネ  
**¥6,800**  
(税込¥7,480)

9

原産国：フランス/タイプ：辛口  
品 種：シャルドネ  
フレッシュで若々しい洋梨や柑橘系フルーツを類張った時の  
様な、溢れ出す芳香と果実味が魅力的な白ワインです。

**白** シャブリ シャトー ドマリニー  
**¥7,800**  
(税込¥8,580)

10

原産国：フランス/タイプ：辛口  
品 種：シャルドネ  
淡い黄金色、青い果実の香り、フレッシュでフローラルな  
お料理に合わせやすい辛口ワイン。

**白** サントネイスラロッシュ  
**¥8,800**  
(税込¥9,680)

11

原産国：フランス/タイプ：辛口  
品 種：シャルドネ  
金色があったイエロー、柑橘系のフレッシュな香り、  
まろやかな酸味、コクを感じるバランスの良いワイン。

**白** シャサーニュ・モンラッシェ  
**¥9,800**  
(税込¥10,780)

12

原産国フランス/タイプ：辛口  
品 種：シャルドネ  
輝きのある金色があったイエロー、柑橘系の白い花の香り、  
柔らかな酸と豊かな果実味を感じる余韻の長いワインです。

ロゼ

### ヴォルド ニュイロゼ ドメーヌ ルーブル

¥3,800  
(税込¥4,180)

原産国：フランス/タイプ：辛口  
品 種：グルナッシュ、ロール、シラー、クレレット

淡いローズピンクの美しい色合い。フランボワーズ、桃、赤スグリのような果実の活き活きとした香り、口当たりはすっきり、果実味と爽やかな酸味のバランスを楽しめます。

フル

### タロンジーノ グレープフルーツワイン

¥3,800  
(税込¥4,180)

原産国：スペイン/タイプ：辛口  
品 種：グレープフルーツ

淡いオレンジ色。グレープフルーツの香りとバルサミコ酢、ウイキョウを含む、グレープフルーツのフレッシュな感じの中、甘みと苦味のバランスとエレガントさを楽しめます。

## RED

※その他秘蔵ありますのでスタッフに気軽にお声がけください。

赤

### コスパの赤 ヴァイントレイル カベルネ

¥2,000  
(税込¥2,200)

原産国：チリ/タイプ：フル  
品 種：カベルネ・ソーヴィニオン

チェリーやカシスの様な色合い。熟した果実味が特徴の非常にコスパの良い赤ワインです。

赤

### グランボー・レゼルヴ カベルネ・メルロ キュヴェ

¥2,800  
(税込¥3,080)

原産国：フランス/タイプ：ミディアム  
品 種：カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ

俺のオリジナル赤！コクのある果実味はメインディッシュを引き立てます！

赤

### アマウタ マルベック

¥3,800  
(税込¥4,180)

原産国：アルゼンチン/タイプ：フル  
品 種：マルベック

ブラックベリーやブルーベリーなど黒系果実の香りと共に、オーク樽からのスパイシーなアロマを感じる。ふくよかな果実味がまろやかな口当たりのワインです。

赤

### ガーディアンピーク シラース

¥3,800  
(税込¥4,180)

原産国：南アフリカ/タイプ：フル  
品 種：シラース

ブラムを凝縮した様な力強い果実味と胡椒などのスパイシーな香りに樽の香りが調和しているが、口当りはフルーティな色々なお料理に合わせやすいワインです。

赤

### ベリーズ・グッド・オーディナリー クラレット

¥4,800  
(税込¥5,280)

原産国：フランス/タイプ：フル  
品 種：カベルネ・ソーヴィニオンブレンド

色鮮やかなルビー色で、ブラックチェリーや木苺、木を燻製した香りがします。みずみずしい黒系果実の美味しい口当たりで、長くなめらかな余韻へと続きます。

赤

### トーマスヘンリー ジンファンデル

¥4,800  
(税込¥5,280)

原産国：アメリカ/タイプ：ミディアム  
品 種：ジンファンデル

ブラックチェリーやブラムを思わせる濃厚で果実味豊かな味わい。スパイス感となめらかなタンニン、黒系果実香とスパイス香が醸す風味は絶妙。

赤

### ヴィパーヴァ ピノ・ノワール ランシエリ

¥4,800  
(税込¥5,280)

原産国：スロヴァキア/タイプ：ミディアム  
品 種：ピノ・ノワール

ルビー色。カシス、ダークチェリー、熟したブラム、ハイビスカス、スミレの強いブーケ示し、エレガントな口当たりで、柔らかく心地よいタンニンとフレッシュさを楽しめます。

赤

### オヴァハ・ネグラ カベルネ・フラン&カルメネール

¥4,800  
(税込¥5,280)

原産国：チリ/タイプ：ミディアム  
品 種：カベルネ・フラン、カルメネール

紫色がかった濃い赤色。ブラックベリーとイチゴの強い香りとしパイイスを示す。丸いタンニンと新鮮でバランスの良い酸味、長い余韻と後味を楽しめます。

赤

### ラモス・ボンタック ルージュ

¥5,800  
(税込¥6,380)

原産国：フランス/タイプ：フル  
品 種：メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン

紫がかったルビー色で、黒い果実の非常に豊かな香り。スパイシーで繊細なニュアンスとすっきりした味わいで、「適度な酸味がフルーティさを際立たせます。

赤

### ブルゴーニュピノ・ノワール

¥5,800  
(税込¥6,380)

原産国：フランス/タイプ：ミディアム  
品 種：ピノ・ノワール

鮮やかなルビー色でフレッシュな酸味と果実味、控え目なタンニンとフルーティさで、若飲みに適したピノ・ノワール。

赤

### カンティーネ サルヴァトーレ ドンドナモリーゼロン

¥6,800  
(税込¥7,480)

原産国：イタリア/タイプ：フル  
品 種：モンテプルチャーノ

たいへん濃いルビーレッド。凝縮した果実の香りと快いスパイスの香り。タンニンのバランスも非常に良く、余韻も長い。

赤

### ラスエンフレーデ

¥6,800  
(税込¥7,480)

原産国：南アフリカ/タイプ：フル  
品 種：カベルネ・ソーヴィニオン

ワインスペクター誌の世界トップ100の赤ワインに選ばれた事もある実力派ワイン。カシスやモカの香りとしっきりとしたタンニンで、濃縮した味わいに魅了されます。

赤

### ムーラン・ナ・ヴァン

¥6,800  
(税込¥7,480)

原産国：フランス/タイプ：ミディアム  
品 種：ガメイ

古い風車が名前の由来であるこのワインは、華やかなルビー色が印象的で、ベリー系の魅惑的な香り、深みのある果実味が柔らかなタンニンと見事なハーモニーを醸し出しています。

赤

### ジョッシュ・セラーズ バーボン バレルエイジドカベルネ

¥7,800  
(税込¥8,580)

原産国：カリフォルニア、米国/タイプ：フル  
品 種：カベルネ・ソーヴィニオン

濃いガーネット色。ブラックベリー、ダークチョコレート、コーヒーなどの芳醇な深みある香りが幾重にも重なっています。バーボンバレルが織りなす深みある味わいをお楽しみください。

赤

### シャトー・ヌフ・デュ・パプ

¥7,800  
(税込¥8,580)

原産国：フランス/タイプ：フル  
品 種：グルナッシュ、ムールヴェードル、シラー、サンソー

エレガントでフレッシュでもあり、タンニンが強く酸もある凝縮感とバランスが素晴らしいワインです。

赤

### ジュヴレ・シャンベルタン

¥8,800  
(税込¥9,680)

原産国：フランス/タイプ：ミディアム  
品 種：ピノ・ノワール

ブルゴーニュワインの王様と称させるシャンベルタン。色合いが濃く、力強さと品格を備えた芳醇なワインです。

赤

### シャトー・ラグランジュ

¥9,800  
(税込¥10,780)

原産国：フランス/タイプ：フル  
品 種：カベルネ・ソーヴィニオン、プティ・ヴェルド

サン・ジュリアン村の格付け3級シャトーであるラグランジュは、美しい果実味と豊かなタンニンが溶け込んでいて、芳醇で長い余韻が感じられる優雅なスタイルのワインです。

赤

### マルゴー・デュ シャトー・マルゴー

¥9,800  
(税込¥10,780)

原産国：フランス/タイプ：フル  
品 種：カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、プティ・ヴェルド

シャトー・マルゴーが造るサードワイン。フローラルかつ果実味のある上品な香り。丸みを帯びた柔らかい口当りは、凝縮感溢れる余韻へと変化し、長期熟成のポテンシャルを感じられます。