








グラスワイン

俺のシリーズ名物なみなみスパークリング

 泡1. 俺の泡「アンジュール・ブリュット」 680 スペイン フレッシュ&フルーティなスパークリングワイン 俺の名物なみなみグラスにおつぎします！ 品種：マカベオ主体	 泡2. 俺の泡ロゼ「アンジュール・ブリュット・ロゼ」 680 スペイン ストロベリーやラズベリーのような香りが広がる、低アルコール やや甘口のスパークリングです。なみなみおつぎします！ 品種：テンプラニーリオ、スモル
 泡3. 俺のシャンパン「ローラン・ペリエ」 1,280 フランス・シャンパーニュ 俺のシリーズ30人のソムリエが選ぶ今月のシャンパン！ 気品に満ちたフレッシュな味わい 品種：シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ	 ^{ノンアル!} 泡4. シャメイ スパークリング グレープジュース 680 フランス ワイン用ブドウを発酵させずそのまま瓶詰！100%ノンアル・甘味料・添加物 未使用！ 品種：シャルドネ主体

 白1. 俺の白「フルール・ド・シャルロット・シャルドネ」 580 フランス・ラングドック 辛口で程よい樽香が効いた「俺の」でしか飲めない オリジナル白ワイン 品種：シャルドネ	 白2. ミ・モスカテル キュベ・オレノ 680 スペイン・バレンシア マスカットの高貴な香りに優しい泡立ち ☆微発泡 品種：モスカテル
--	---

 白3. ペコリーノ・オーガニック/ババルプロジェクト 700  イタリア・マルケ 爽やかながら厚みのある果実味。 ワインの売上の一部がババル農場学校の子供たちに寄付されます 品種：ペコリーノ	 白4. スルキ・ピアンコ/サンターディ 780 イタリア・サルディーニャ島 トロピカルな果実味とスッキリとした酸味 アフターに潮風を感じる 魚介にピッタリ 品種：ヴェルメンティーノ
--	---

 白5. ヒーロー・ピアンコ/ピッツォラート 880  イタリア・ヴェネト ヴィーガン認証を取得したオーガニックワイナリーの名門。 優しくスイスイ飲めるバランスの良い作り 品種：シャルドネ	 白6. 俺のボルドー ブラン/ジャンリュック・テヌヴァン 980 フランス・ボルドー ボルドーサンテミリオンスター「テヌヴァン」と「俺の」のコラボ！ ほどよく樽の効いたバランスボルドー！ 品種：セミヨン、ソーヴィニヨンブラン
---	---


 橙1. ベインテミル・レグアス 880  スペイン・カスティーリャ 熟したアブリコットや黄桃、オレンジピールを想わせる香り ブドウ本来の旨味を楽しめる一品 品種：シャルドネ主体	 橙2. ルナリア マルヴァジア・ピアンカ 980  イタリア・アブルツォ 完全なる自然派ワイン！豊かな果実味とおだやかな酸味が心地よく、 ブドウ本来の旨味を感じるピュアな味わい 品種：マルヴァジア
--	--

 赤1. 俺の赤「グランボーレゼルブ キュヴェ「俺の」 580 フランス・ラングドック 充実した果実味と程よい渋み、コスバ抜群！「俺の」オリジナルワイン 品種：カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ	 赤2. プリミティーボ・オーガニック/ババルプロジェクト 700  イタリア・マルケ 濃厚で赤い果実のジャムのような口当たり。 ワインの売上の一部がババル農場学校の子供たちに寄付されます 品種：プリミティーボ
---	--

 赤3. スルキ・ロツ/サンターディ 780 イタリア・サルディーニャ島 地中海ワインの決定版！新鮮な果実とスパイスの香り、軽やかな飲み心地 品種：カリニャーノ	 赤4. ピノ・ノワール/メゾン・アルペール 880  フランス・ラングドック 果実味たっぷり！イチゴやラズベリーのような力強いフルーティな味わい 品種：ピノ・ノワール
---	--

 赤5. コート・デュ・ローヌ ヴィラージュモンタニエ 980  フランス・コート・デュ・ローヌ フランス国内でも人気の作り手！たっぷりの果実味！ 凝縮感がありながらも柔らかく優しい口当たり 品種：グルナッシュ、シラー主体	 赤6. 俺のボルドー ルージュ/ジャンリュック・テヌヴァン 980 フランス・ボルドー ボルドーサンテミリオンスター「テヌヴァン」と「俺の」のコラボ！ ほどよく樽の効いたバランスボルドー！ 品種：メルロ
--	--

 … 自然派ワイン


 … 巻末にワインボトルリストもごさいます



ビール

- | | |
|---------------------------|-----|
| ・アサヒ生ビール マルエフ | 680 |
| ・葡萄ビール | 680 |
| ・擦りおろしジンジャービール (シャンディーガフ) | 680 |
| ・俺のエール (330mlボトル) | 980 |
| ・ノンアルコールビール「アサヒドライゼロ」 | 580 |

ハイボール

- | | |
|--|-------|
| ・ハイボール (ブラックニッカ) | 500 |
| ・アップルハイボール | 500 |
| ・クラフトジンジャーハイボール | 580 |
| ・ニッカフロンティアハイボール | 680 |
|  スーパーニッカハイボール (神戸ハイボールスタイル) | 780 |
| ・シングルモルト駒ヶ岳ハイボール | 980 |
| ・1800アネホハイボール (神戸ハイボールスタイル) | 1,200 |

サワー・カクテル

- | | |
|--------------------------------|-----|
| ・レモンサワー | 500 |
| ・擦りおろしジンジャーサワー | 680 |
| ・ボンタンアメのお酒ソーダ | 680 |
| ・カシス (ソーダ/ジンジャー/オレンジ/ブドウ/ウーロン) | 680 |
| ・サングリア (白/赤) | 680 |

クラフトサワー & カクテル

- | | |
|--|-----|
|  カルダモンサワー | 780 |
| ・山椒サワー | 780 |
| ・パッションペッパーサワー | 780 |
| ・青いジントニック(EMPRESS1908) | 780 |



ソフトドリンク

なみなみ!

・シャメイ スパークリング グレープジュース	680
・自家製レモネード	580
・自家製レモネード“ピンク”	580
・自家製レモネード“ブルー”	580
・ラベンダートニック	580
・コーラ	380
・ジンジャーエール	380
・メロンソーダ	380
・ウーロン茶	380
・赤葡萄ジュース	380
・オレンジジュース	380
・富士ミネラルウォーター	380
・富士ミネラルスパークリングウォーター	580

食後の飲み物

・フレンチプレスで抽出する“挽きたてコーヒー”	780
・コーヒー (ホット or アイス)	500
・紅茶 (ホット or アイス)	500
・ハーブティー (カモミール)	680

食後酒もあります...!

・クエルボ1800 アネホ (テキーラのショット)	1,200
・カルヴァドス・ポム・ド・イヴ (リンゴの蒸留酒)	1,200
・マール (ブドウの蒸留酒)	1,200

フレンチタパス

・パンのお供に！ホイップ焦がしバター	280
ウフマヨ	380
・3種のオリーブマリネ	380
・キャロットラペ	380
・いろいろキノコマリネ	380
・トリュフ香るミックスナッツ	380
生ハムのムース（1個）	480
いくらと発酵バターのタルティーヌ（1個）	580
フォアグラのムース～俺のどら焼き仕立て～	880
・おまかせフレンチタパス 5種盛合せ	1,280

冷前菜

・本日の鮮魚のカルパッチョ	1,380
・サーモンの低温調理～香草サワークリーム～	780
“炙り”とろ金華イワシのタブレ	880
・トリュフ香るなめらかポテトサラダ	500
・ブーケサラダ（グリーンサラダ）	680
フレッシュマッシュルームのサラダ～トリュフドレッシング～	780
・チーズの盛合せ	1,380
・ブッラータチーズと季節のフルーツのプレート	1,980
・パテ・ド・カンパーニュ	780
仔羊モヒート	780
・切りたて生ハム 2種	800
・切りたて生ハム 3種	1,200
・フォアグラのテリーヌ マスカット香るジュレ	1,480

・テーブル席ご利用のお客様は、お1名様あたり550円のテーブルチャージを頂戴いたします。

※「俺のBakery」で焼き上げたパンをご提供いたします(おかわりOK!)






・スタンディング席は、テーブルチャージはございません。

・お1名様あたりワンドリンク以上のご注文をお願いいたします。




・混雑時は2時間までのお席利用をお願いいたします。

こちらはオススメです！ こちらはお一人ひとつご注文がおすすめです！

温菜

	・俺のフレンチフライ	480
	四角いアジフライ (1個)	580
	ホタテのブルゴーニュ風	580
	アツアツ! 焼きナスのグラタン	580
	仔羊のメンチカツ ~ジュとバジルのソース~	580
	・とろ~りチーズオムレツ	680
	・海老のアヒージョ	780
	・モツのトマト煮込み ~揚げモチのせ~	980
	フォアグラのポワレとフレンチトースト	1,980

メイン

	 鮮魚のカダイフ包み揚げ ~マッシュルームの白ワインソース~	(1本) 600
	フレンチの王道! 舌平目のデュグレレ風	(1個) 780
	・本日の鮮魚料理	1,580
	・新潟県産もち豚バラ肉のブレゼ ~グリーンマスタードソース~	1,280
	・マグレ鴨胸肉のロースト ~ポワブラードソース~	1,480
	黒毛和牛とフォアグラのレアカツ ~黒トリュフソース~	2,800



澄ましバターをたっぷりかけて焼き上げた
熱々ジューシーなステーキです





	・仔羊のTボーンステーキ (200g)	1,880
	・サーロインステーキ (200g)	1,880
	・黒毛和牛ステーキ (150g)	2,800



メの Pasta

- ・“フレッシュトリュフ”の生パスタボロネーゼ 1,580

デザート

-  ラム酒香る大人の濃厚プリン 500
-  ガトーショコラ ~4種のベリーソース~ 500
-  チーズケーキ 500
 - ・アイスの3種盛合せ 500
-  俺の名物！生搾りモンブラン 1,380

食後の飲み物

- ・フレンチプレスで抽出する“挽きたてコーヒー” 780
- ・コーヒー（ホット or アイス） 500
- ・紅茶（ホット or アイス） 500
- ・ハーブティー（カモミール） 680

食後酒もあります...!

- ・クエルボ1800アネホ（テキーラのショット） 1,200
- ・カルヴァドス・ポム・ド・イヴ（リンゴの蒸留酒） 1,200
- ・マール（ブドウの蒸留酒） 1,200

泡ボトル

- | | |
|---|---|
|  <p>1. アンジュエール・ブリュット 3,300</p> <p>スペイン
フレッシュ&フルーティなスパークリング
俺の名物なみなみスパークリングでお注ぎしているのはこちらです！
品種：マカベオ主体</p> |  <p>2. アンジュエール・ブリュット・ロゼ 3,300</p> <p>スペイン
ストロベリーやラズベリーのような香りが広がる、低アルコール
やや甘口のスパークリングです
品種：テンプラニーリョ、スモル</p> |
|  <p>3. ミ・モスカテル キュベ・オレノ 3,300</p> <p>スペイン・バレンシア
マスカットの高貴な香りに優しい泡立ち♪微発泡♪
俺のシリーズオリジナル！
品種：モスカテル</p> |  <p>4. プロジェクト・クワトロ・カヴァ 4,400</p> <p>スペイン・カタルーニャ
リンゴや梨などのフルーツを感じる、
いきいきとしたバランスのとれた味わい
品種：マカブー主体</p> |
|  <p>5. カテナ・アラモス エクストラ・ブリュット 4,400</p> <p>アルゼンチン・メンドーサ
きめ細やかで長く続く泡
すっきりとした味わいながら、フルーティなアロマと余韻
品種：シャルドネ主体</p> |  <p>6. フリザンピアンコ/イル・ファルネート 6,600</p> <p>イタリア・エミリア ロマーニャ
徹底した自然派ワインの造り手。キレのある酸と豊かな果実味。
フレッシュながら味わい深いフリツァンテ
品種：スゴベラ、ソーヴィニヨン・ブラン</p> |
|  <p>7. ローランペリエ・ブリュットラ・キュヴェ 7,700</p> <p>フランス・シャンパーニュ
「フレッシュさ」「エレガントさ」「バランスの良さ」を表す
フランスを代表するメゾン
品種：シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ</p> |  <p>8. トラウトワインペットナット ヴァイサーブルグンダー 7,700</p> <p>ドイツ・バーデン
世界で最も基準が厳しいオーガニック認証を獲得
新鮮な柑橘系の香りにグレープフルーツを連想させる酸味
品種：ピノ・ブラン</p> |
|  <p>9. マリーオブモデナ ロゼ / イルファルネート 8,800</p> <p>イタリア・エミリアロマーニャ
徹底した自然派ワインの造り手
豊かな果実味と旨味と穏やかな酸、リッチな味わい
品種：スベルゴラ、テルマリーナ</p> |  <p>10. ボランジェ スペシャル・キュヴェ ブリュット 16,500</p> <p>フランス・シャンパーニュ
世界的に認められている、歴史ある名門シャンパーニュメゾン
濃密な果実味と奥行ある味わい
品種：ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ</p> |

ロゼ・オレンジボトル

- | | |
|---|---|
|  <p>11. ポデーレ414 トスカーナ・ロザート フラワーパワー 4,400</p> <p>イタリア・トスカーナ
「できるだけ手を加えずに自然なまま」に造られたロゼ
どんな料理にも合わせやすく、気軽に楽しめる一品
品種：サンジョベーゼ</p> |  <p>12. エム・ド・ミニュティー 4,400</p> <p>フランス・プロヴァンス
オレンジを思わせる香り
心地よいフレッシュさと芳醇な味わい
品種：グルナッシュ主体</p> |
|  <p>13. ペインテルミレグアス 4,400</p> <p>スペイン・カスティリーヤ
熟したアプリコットや黄桃、オレンジピールを想わせる香り
ブドウ本来の旨味を楽しむ一品
品種：シャルドネ主体</p> |  <p>14. オレンジワイン/ドメヌ・レゾン 6,000</p> <p>日本・北海道
ジュースのようにガブ飲みできる
オレンジワインの入門編に最適な一品
品種：甲州</p> |
|  <p>15. ファーツィ・パッタリア ガットアランチョ 6,000</p> <p>イタリア・マルケ
ドライアプリコット、シロップを想わせる香り
柔らかく豊かな果実味に心地よい酸味
品種：ヴェルディッキオ</p> |  <p>16. ルナリア マルヴァジア ピアンカ 6,000</p> <p>イタリア・アブルッツォ
完全なる自然派ワイン！豊かな果実味とおだやかな酸味が心地よく、
ブドウ本来の旨味を感じるピュアな味わい
品種：マルヴァジア</p> |
|  <p>17. ファビュラス フォエミネ 6,000</p> <p>イタリア・アブルッツォ
ハーブやチェリーの香りにブラッドオレンジを感じる果実味
グイグイ飲めるライトな味わい
品種：ピノ・グリージョ</p> | |

白ボトル

- | | | | |
|--|---------------------|--|----------------------|
|  <p>18. フルール・ド・シャルロット キュヴェ「俺の」
 フランス・ラングドック
 辛口で程よい樽香が効いた「俺の」でしか飲めない
 オリジナル白ワイン
 品種：シャルドネ</p> | <p>3,300</p> |  <p>19. スルキ・ビアンコ/サンターディ
 イタリア・サルディーニャ
 トロピカルな果実味とスッキリとした酸味
 アフターに潮風を感じる魚介にピッタリ
 品種：ヴェルメンティーノ</p> | <p>3,300</p> |
|  <p>20. ヒーロー・ビアンコ/ピッツォラート
 イタリア・ヴェネト
 ヴィーガン認証を取得したオーガニックワイナリーの名門
 優しくスイスイ飲めるバランスの良い作り
 品種：シャルドネ</p> | <p>3,800</p> |  <p>21. コロレス・サントス ホワイト
 チリ・セントラルヴァレー
 パッションフルーツやピーチを思わせる爽やかでエレガントな香り、
 飲み心地フレンドリーなワイン
 品種：ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ</p> | <p>3,800</p> |
|  <p>22. アルモニア・ブラン/バサック
 フランス・ラングドック
 リンゴや白桃などいろいろなもぎたてのフルーツを感じる味わい
 いきいきした酸もあり飲みやすい一品
 品種：ソーヴィニヨン・ブラン主体</p> | <p>4,400</p> |  <p>23. メゾン・アルペール シャルドネ
 フランス・ランドック
 温暖な地中海で育ったシャルドネ
 フレッシュで力強いアロマ、しっかりとした味わい
 品種：シャルドネ</p> | <p>4,400</p> |
|  <p>24. アンサンブル甲州ブラン/鳥居平今村
 日本・山梨
 日本（山梨）が世界に誇るワイナリー「鳥居平今村」
 ビューな果実味が溢れる美しくしなやかな甲州
 品種：甲州</p> | <p>4,400</p> |  <p>25. ビコーズ アイム・リースリング フロム・ドイツ
 ドイツ・ファルツ
 最良の土地で育った香り高いリースリング 青リンゴや白桃、
 スターフルーツ、レモンの香り ビュアですっきり爽やかな味わい
 品種：リースリング</p> | <p>4,400</p> |
|  <p>26. ヴィオニエ/ドメヌ ペイリエール
 フランス・ラングドック
 ラングドックで最も樹齢の古いヴィオニエ種を使った
 芳醇で濃厚な果実や花の香り
 品種：ヴィオニエ</p> | <p>5,000</p> |  <p>27. 俺のボルドーブラン/ジャンリュック・テヌヴァン
 フランス・ボルドー
 ボルドーサンテミリオンのスター「テヌヴァン」と
 「俺の」のコラボ！ ほどよく樽の効いたバランスボルドー！
 品種：セミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン</p> | <p>5,000</p> |
|  <p>28. ランゲ・ビアンコネ？/プンセット
 イタリア・ピエモンテ
 フルーツやハチミツの心地よさ、
 わずかな酸味と風味豊かな味わい
 品種：アルネイス主体</p> | <p>5,500</p> |  <p>29. トーニ/ヴァインゲート スールナー
 オーストリア・ヴァーグラム
 フレッシュで瑞々しい果実味にほんのりピリッとスパイシーなニュアンス
 心地よさ抜群の一品
 品種：グリュナーヴェルトリーナー</p> | <p>5,500</p> |
|  <p>30. ガヴィ/フラッテリ・ジャコーザ
 イタリア・ピエモンテ
 ブドウ品種特有の香りとキリッとした酸が
 心地よく爽やかな味わい
 品種：コルテーゼ</p> | <p>6,000</p> |  <p>31. ブルゴーニュ シャルドネ/ルイ・ラトゥール
 フランス・ブルゴーニュ
 リッチでバランスに優れたクラシカルなブルゴーニュワイン
 品種：シャルドネ</p> | <p>6,600</p> |
|  <p>32. シャブリ/ピス・ルー
 フランス・ブルゴーニュ
 ブドウのポテンシャルを最大限引き出されたビューな味わい
 ミネラルと旨味がたっぷり詰まったシャブリ
 品種：シャルドネ</p> | <p>7,700</p> |  <p>33. ブレッド&バター シャルドネ
 アメリカ・カリフォルニア
 バニラ、アーモンド、プリュレなどの豊かな香り
 トロピカルな果実の風味にしっかりとした樽のニュアンス
 品種：シャルドネ</p> | <p>7,700</p> |
|  <p>34. ヴィナーエ/イエルマン
 イタリア・フリウリ
 イエルマンを代表する一本！シーフードと相性抜群
 華やかで個性溢れる味わい
 品種：リヴォッラ・ジャッラ主体</p> | <p>8,800</p> |  <p>35. ムルソー・レ・プート・ヴィーニュ/
フレデリック・マニャン
 フランス・ブルゴーニュ
 ムルソーらしいふっくらとした豊かな果実味！
 昨今高騰のブルゴーニュをこの価格で…！
 品種：シャルドネ</p> | <p>12,800</p> |

赤ボトル

- | | | | |
|--|--------|---|--------|
|  36. グランポー レゼルブ キュヴェ 「俺の」
フランス・ラングドック
充実した果実味と程よい渋み、コスバ抜群！
「俺の」オリジナルワイン
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ | 3,300 |  37. キャンティ/ポッジョ・アル・ヴェント
イタリア・トスカーナ
かわいい果実味としなやかなタンニン
どんなシーンでも楽しめる一品
品種：サンジョベーゼ主体 | 3,300 |
|  38. スルキ・ロツソ/サンターディ
イタリア・サルディーニヤ島
地中海ワインの決定版！
新鮮な果実とスパイスの香り、軽やかな飲み心地
品種：カリニャーノ、モニカ | 3,300 |  39. コロレス・サントス レッド
チリ・コルチャグラヴァレー
熟した果実の香り、滑らかな口当たりと
シルクのように柔らかなタンニンが親しみやすい一品
品種：カラムネール、シラー | 3,800 |
|  40. メゾン・アルベール ピノ・ノワール
フランス・ラングドック
果実味たっぷり！イチゴやラズベリーのような
力強いフルーティな味わい
品種：ピノ・ノワール | 4,400 |  41. アンサンブル ベーリーA ルージュ/鳥居平今村
日本・山梨
日本（山梨）が世界に誇るワイナリー「鳥居平今村」
チャーミングなベリーの果実味と心地よくエレガントな酸
品種：マスカット・ベリーA | 4,400 |
|  42. コート・デュ・ローヌ ヴィラージュ/モンタニエツト
フランス・コートデュローヌ
フランス国内でも人気の造り手！たっぷりの果実味！
凝縮感がありながらも柔らかく優しい口当たり
品種：グルナッシュ主体 | 4,950 |  43. ラヴィス トラディション・カベルネ
イタリア・トレンティーノ
渋みが優しく、なめらかで心地よい舌触り
バランスが良く親しみやすい一品
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン | 5,000 |
|  44. 俺のボルドー ルージュ/ジャンリュック・テヌヴァン
フランス・ボルドー
ボルドーサンテミリオンノのスター「テヌヴァン」と「俺の」のコラボ！
ほどよく樽の効いたバランスボルドー！
品種：メルロ | 5,000 |  45. ベルツメイン/イルファルネート
イタリア・エミリアローマーニャ
徹底した自然派ワインの造り手。ナチュラルな果実味と柔らかなタンニン
肉料理に合わせてガブガブ飲める一品
品種：マルツェミーノ主体 | 5,500 |
|  46. ジャンドン・ロツソ/イルファルネート
イタリア・エミリアローマーニャ
徹底した自然派ワインの作り手 ピュアで軽快な飲み口
「ベルツメイン」よりもさらに気軽に楽しめるように作られた一品
品種：マルツェミーノ主体 | 5,500 |  47. ジンファンデル/カーサ・ヴィニコラ・ポッターカルロ
イタリア・プーリア
しっかりとした甘みから「プリミティーボ」と名乗らず
「ジンファンデル」と名乗るほど果実味溢れる一品
品種：ジンファンデル | 6,600 |
|  48. シャトー・プピーユ
フランス・ボルドー
カスティヨンのシンデレラ・ワイン、プピーユのセカンドブランド
濃縮感ある深い味わい
品種：メルロー | 7,700 |  49. ブレッド&バター ピノ・ノワール
アメリカ・カリフォルニア
フレッシュな赤系果実の豊かな果実味、
樽の風味が心地よい濃厚ピノノワール
品種：ピノ・ノワール | 7,700 |
|  50. コート・デュ・ローヌ モンクール / ジャン・ルイ・シャープ
フランス・コートデュローヌ
著名なローヌの作り手！シラーの力強さとグルナッシュの果実味が
バランスよく柔らかな口当たりで飲みやすい仕上り
品種：シラー主体 | 7,700 |  51. ブルゴーニュ ピノ・ノワール/ルイ・ラトゥール
フランス・ブルゴーニュ
チェリーやプラムなどを思わせる芳醇な香り、
なめらかなタンニンと豊かな果実味ブルゴーニュワインの秀作
品種：ピノ・ノワール | 8,000 |
|  52. バルバレスコ/フラッテリ・ジャコーザ
イタリア・ピエモンテ
濃縮感ある果実味にエレガントで滑らかなタンニンを持つ
イタリアワインの女王
品種：ネッピオーロ | 8,800 |  53. バローロ/フラッテリ・ジャコーザ
イタリア・ピエモンテ
優美な花や熟した果実を連想するエレガントな香り、
滑らかな口当たりにより柔らかいタンニンイタリアワインの王様
品種：ネッピオーロ | 9,900 |
|  54. シャンボール ミュジニー V.V. ジャー熟成 2019 フレデリック・マニャン
フランス・ブルゴーニュ
アンフォアラでの熟成をほどこし、
シャンボールらしいフランボワーズのような果実味をきれいに表現
品種：ピノ・ノワール | 12,800 |  55. ニュイ・サン・ジョルジュ V.V. 2019 ファブリス・ビゴ
フランス・ブルゴーニュ
アンリ・ジャイエを師に持つブルゴーニュのライジングスター！
芳醇かつ繊細な果実味を楽しめる一品
品種：ピノ・ノワール | 18,500 |