



unjour

DRINK LIST

Red wine

ヴィーニュ ヴェルト ¥2,500

[フランス / メルロ カベルネソーヴィニヨン]

ボルドーで名高い名門「リュシュアン・リュルトン」が、総力を結集した最高のピオワイン。豊かな果実味と滑らかな味わいが特長。

杯中至楽 ¥2,500

[日本 / マスカットベリーA主体]

日本ワインの決定版。心地よい果実の香りに加え、優しい酸味と柔らかな渋味が特長です。

ラ ヴィエイユ フェルム ¥2,700

[フランス / グルナッシュ シラー]

熟した苺やチェリーの爽やかな香りとスパイスの複雑な香りに溢れた芳醇なワインです。

スリーツリーズ ¥3,500

[フランス / カリニャン グルナッシュ]

森をイメージしたラベルデザイン。プラムの香りを持つ果実味の豊かで爽やかな味わい。

シャソルネ キュヴェG ¥3,600

[フランス / グルナッシュ]

自然派ワイン界の風雲児が南仏で醸す逸品。重すぎず、軽すぎず、完璧なフレッシュさがこのワインの最大の魅力。

ネッピオーロ ランゲ ¥4,200

[イタリア / ネッピオーロ]

赤い果実やバラの香りが華やかな印象のしっかりしたフルボディワイン。

カンポフィオリン マッジ ¥4,500

[イタリア / コルヴィーナ ロンディネッラ]

暖かみがあり、滑らかでリッチな味わい。

ブルゴーニュ ルージュ クーヴァンデ ジャコバン ¥4,500

[フランス / ピノノワール]

森の枯葉の香りやスパイシーさなど、より熟成した香りで楽しませてくれます。

ヴァケラス ¥5,000

[フランス / グルナッシュ シラー]

スパイシーで風味豊かなワインは、シンプルな中に華やかさやたくましさを感じます。

フィラチュール シラー ¥5,200

[フランス / シラー]

世界最高峰のマスターオブワインと称されるサム・ハロップ氏が手掛けた逸品。複雑な香りが溢れる上品な味わい。

セキーロ ¥5,200

[南アフリカ / シラー ムールヴェードル]

今、南アフリカで最も注目されている若手醸造家の一人。スパイシーなフレーバーとミネラルが表れています。

マタッサ ¥7,700

[フランス / カリニャン]

ワイン界の天才3人が設立したワイナリー。綺麗な仕上がりで芯のあるワイン。

シャトー レオヴィル ラスカーズ ¥25,000

[フランス / カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー カベルネ・フラン]

最高の切れ味と目を見張るほどの密度を誇る見事な赤ワイン。

White wine

ヴィーニュ ヴェルト ¥2,500

[フランス / ミュスカデル ソーヴィニヨンブラン]

ボルドーで名高い名門「リュシュアン・リュルトン」が、総力を結集した最高のピオワイン。華やかな香りとやさしくフルーティーな味わい。

杯中至楽 ¥2,500

[日本 / 甲州]

日本ワインの決定版。甲州の優しい香りとほのかな甘みと酸味のバランスが良い。

ラ ヴィエイユ フェルム ¥2,700

[フランス / グルナッシュブラン プールブラン ユニブラン]

柑橘類の持つはつらつとした印象、コーンやヘーゼルナッツの香ばしい香りを持つ。

スリーツリーズ ¥3,500

[フランス / マカベオ ロール]

森をイメージしたラベルデザイン。フレッシュでしなやか、風味豊かでありながらもアルコール度数は低めのワイン。

ペネデス アマルテア ¥3,600

[スペイン / ガルナッチャ・ブラン]

スッキリとした清涼感があり、余韻の風味が独特で面白い。

ピノグリージョ アロイス・ラゲーデル ¥3,900

[イタリア / ピノグリージョ]

フローラルでスパイシーで華やかな香り。口を含むと豊かな香りとスモーキーさが引き締めます。

ピノブラン マルク・テンペ ¥4,800

[フランス / ピノブラン]

ゴミーヨ一四つ星生産者マルク・テンペによる期待のピノブラン。清々しいハーブや白桃、杏のコンボートの香り。

フィラチュール シャルドネ ¥5,200

[フランス / シャルドネ]

世界最高峰のマスターオブワインと称されるサム・ハロップ氏が手掛けた逸品。熟した果実の豊かさと爽やかな酸が特長。

セキーロ ¥5,200

[南アフリカ / シュナン・ブラン グルナッシュ・ブラン]

今、南アフリカで最も注目されている若手醸造家の一人。全体のバランスがととても良く、驚くほど長い余韻を持っています。

シャブリ シャトードベル ¥5,900

[フランス / シャルドネ]

雑味は一切ない、フレッシュ感とミネラル感、そして凝縮感が魅力。

マタッサ ¥7,700

[フランス / グルナッシュグリー マカブー]

ブドウ品種との相性を徹底して考慮した畑で作られたワイン。大変エレガントで綺麗な仕上がり。

ムルソー ミシェル・ラファルジュ ¥11,000

[フランス / シャルドネ]

ぶどう本来の持ち味を生かした、ふくらみのあるたっぷりとした飲み応えの仕上がり。

シャブリ グランクリュ レプリューズ ¥25,000

[フランス / シャルドネ]

なめらかな酸味と心地よいミネラルの風味が特長。シャブリ地区の特級畑のビュアな魅力を見事に引き出している。

Sparkling wine

モスカートスパマンテ ¥2,100

[イタリア / モスカート]

白い花と桃のふくよかな香りのスパマンテ。程よい酸味と甘みが絶妙。

モンテベッコ ¥2,500

[イタリア / シャルドネ トレツピアーノ]

魅惑的で繊細な泡立ち、そしてフルーティーな香りに爽やかな喉越し。

バサンドル シードル ¥2,600

[フランス / りんご]

りんご本来の旨みやすっきりとした甘みを感じながら、後から酸とタンニン、ほのかな塩味が。

グッドワイン バブルス ¥3,300

[オーストラリア / シャルドネ ピノワール]

熟したフルーツの香り、爽やかな果実味とクリーミーな泡立ち。

キュヴェ バルマ ブリュット ナチュラル ¥4,700

[スペイン / チャレットロ マカベオ バレリヤーダ]

極上の完全辛口カヴァ。アフターに残る軽い苦みがまた魅力。

ドラピエ カルト ブランシュ ¥7,100

[フランス / ピノワール ピノムニエ シャルドネ]

凝縮した洋ナシやスパイス、バニラなどの豊かでしっかりした香りが主張しています。

ボランジェ スペシャル キュヴェ ブリュット ¥12,300

[フランス / ピノワール シャルドネ ピノムニエ]

3年以上の熟成後に出荷されるため、非常に力強く、上品さ、深みともに最高。

Rose wine

カミーノ ロゼ ¥2,200

[チリ / テンブラニーリョ シラーズ]

フレッシュな苺やチェリーの香り、新鮮味溢れる辛口ワイン。

ボージョレ ロゼ ¥4,700

[チリ / ガメイ]

自然派の畑で収穫したぶどうを天然酵母のみで発酵。SO2は極力加えない自然な美味しさ。

日本酒

天寶一 グラス ¥550 ボトル ¥2,500

[福山]

言わずと知れた福山の地酒。

nechi グラス ¥1,000 ボトル ¥5,700

[新潟]

従来にない米作りから酒造りまで一貫した生産体制から産み出される新しい日本酒。

Others

グラスワイン(赤) ¥760

グラスワイン(白) ¥760

グラスシャンパン ¥760

アサヒドライプレミアム ¥700

本日のカクテル ¥650

アサヒドライゼロ ¥600

ノンアルコールロゼシャンパン ¥600

季節のノンアルコールカクテル ¥600

ウーロン茶 ¥400

カナダドライジンジャエール ¥500

ウィルキンソンジンジャエール ¥500

ペリエ ¥500

オレンジジュース ¥500

グレープフルーツジュース ¥500