

Esta muy rica

Pairing

- ・ごじゃんポールのジビエカレープレート（猪カレー、ライスと副菜付き）
& 赤ワインのペアリング 限定 20 食 ¥2,000-

（仮）ビガルド・ティント 50ml
+ Other Red Wine 50ml

- ・あまべ牡蠣 1 個 & ワインペアリング ¥1,200-
+ ¥400 であまべ牡蠣 1 個追加できます

（仮）タントカ・チャコリ（白 / 65ml）
（仮）トレジョ・ペチャデス・ロサド（ロゼ / 65ml）
（仮）アート・テッラ クルティメンタ（オレンジ / 80ml）

Food

- アオリイカのトリュフ醤油漬 & ワインペアリング ¥900-

徳島県南・太平洋から揚がるアオリイカの歯応えと風味、トリュフの香りが
ワインにぴったりの逸品。期間限定！まずはこれからスタート

- サー（鹿）のジャンボン & ソングリエ（猪）のソシース・セッシュ ¥1,000-

極上のジビエがプレスハムとサラミになりました。
鹿のハムはもう、ハムの領域を超えました。少数入荷につき超限定です！早い者勝ち

- あまべ牡蠣 2 個 ¥900 / 3 個 ¥1,200-

- ごじゃんポールのジビエカレープレート（猪カレー、ライスと副菜付き） ¥1,300-

- 100g を 20g まで凝縮させた伝説のポークジャーキー ¥1,000-

- 煎パリパリいりこ（ぶどう山椒） & 藍ソルトのミックスナッツ ¥500-

- 自家製チーズケーキ ¥500-

Española

Cava まずはカヴァから

モネガール・セルダ・ブリュット ￥850

ワイン王国64号で四つ星半を獲得したフレッシュで心地よいキレのあるカヴァ（スパークリングワイン）。軽快で繊細な味わいが口の中で広がり、青リンゴやパイナップルなどを想わせる心地よい香りがします。いろいろな料理に合わせられますが、特に食前酒に最適。

バルディネット・モンサラ・カバ・ブルット ￥850

上品でなめらかな泡。シャンパーニュと同じ製法で造られた、コストパフォーマンス優秀な本格的カヴァ！

ファンティーニ スプマンテ キュヴェ ココッチオーラ ￥1000/7800

ルカ・マローニで、3年連続で最優秀生産者に選出！ファルネーゼ初のスプマンテ！
ラベルの中央に収められているクリスタルビーズは、スワロフスキー製オリジナル

Vermut スペイン流にヴェルムットから

ペトロニ・ブランコ ￥600

神々が手を触れられた土地とされるパドロンは、その昔、異国の地からワインやスパイスを載せた船が沢山入ってきました。先祖伝来のシュール・リーによる最良のアルバリーニョの醸造技術と、神秘的な植物「ニガヨモギ」の復活、先祖の英知と技術。アルバリーニョにニガヨモギ、ミント、青唐辛子、タイムなど30種の香草やスパイスを配合したドライ・ヴェルムット。フレッシュな草木と柑橘系アロマ、爽やかで風味豊かなバランスの取れた味わい。スパイスのエレガントな刺激を感じ、複雑な味わいと長い余韻を楽しめます。

Wine 今回はこだわりのスペインワインを源泉

Blanco/ 白

マル・デ・エンベロ ￥900

「熟した葡萄色の海」という意味を持つ、リンゴや洋ナシ、アブリコット、グレープフルーツのアロマを感じる香り高く気品のあるワイン。輝きを帯びた淡い金色でグラスを廻すと粘度の高さを確認できます。口に含むとフレッシュな中にもバランスのとれた濃厚さが余韻となり続き、最後にもう一度、フルーツの様々なニュアンスが口に残るストーリー性のある極上ワイン。

マルヴァジアボデガス ヴェルム 2016 ￥900

花の香りを最大限に表現。最も古いブドウ品種と言われるマルバシア・アロマティカ種100%を使用したワインは、ヴェルムによって、カスティージャ・ラ・マンチャ州で初めて造られました。エル・ロメラルという名前の単一畑は、少数品種の復興の為に用いられています。ワインは、温度管理された環境で発酵した後、シュールリーで3ヶ月間熟成されます。瓶詰め後、6ヶ月間セラーでじっくり瓶熟させた後、市場に出ます。ヴェルム・マルバシア（アロマティカ）の、その豊かな花の香りと、心地よい酸とクリーミーな味わいに、誰もが驚かされるでしょう。そして、余韻は長く長く続きます。

ヴェルム キュヴェ 1222 ￥1000/6900

厳選された古樹
18年前に植えられたロベス・モンテロ・ファミリーの畑の中で最も優れたソーヴィニヨン・ブランを厳選し、単一品種で造りました。カサ・ラミロという名の単一畑は、土壌は貧しく地表は浅く、石灰石を多く含んでいます。ワインは、立方体の樽Roc Cuveで4ヶ月間発酵され、毎日バトナージュを行うことでワインの澱をし、アロマと味わいが豊かになります。キュヴェ 1222は、このユニークなワインのファーストヴィンテージで、1222は生産ボトルの数を示しています。

タンタカ・チャコリ ￥1100/7200

発泡無しチャコリ。ガストロノミーとの相性を強く意識し、味わいのクオリティーを追求した、いま話題のバスク地方の地酒です。バスクはミシュランガイド「美食世界」の土地、世界で最もグルメな地域です。TANTAKAは、「ひと雫、ひと雫」という意味のバスク語であり、栽培人ホアンホ・テジャエチェの熱い想いがワインになった物語です。

Rose/ ロゼ

トレジョ・ペチャデス・ロサド ￥1100

「スペインで最も素晴らしいロゼワイン」として評価されたロゼワイン。「ペチャデス」とはカタルーニャ語で「足跡」という意味で、赤い果実のフレッシュさと果実味を追求したロゼワインです。生産者のトレジョ・ファミリーが所有するベネデスの肥沃な土地の自社畑「カン・マルティ」のブドウのみを使用しています。最高の成熟、糖と酸のバランスが完璧に採れたものを手摘み収穫し、さらにその中で状態のいいブドウのみを選び抜き、「モスト・フロール」と呼ばれる一番搾りのみを使用されています。

Wine

Arbor/ オレンジ

アート・テッラ クルティメンタ

¥ 850

やや強い赤い果実のアロマの中に木を焦がした香りを感じる、エレガントでバランスの良い赤ワイン。樹齢 80 年のメンシア 100%。すみれ色がかかった赤いきれいなチェリー色。葡萄園で熊の 4 つの足跡が見つかり、「4 つの足跡」という意味のこの名前が付けられました。こだわりのあるラベルは女性に人気！

Tint/ 赤

クアトロ・パソス

¥ 900

やや強い赤い果実のアロマの中に木を焦がした香りを感じる、エレガントでバランスの良い赤ワイン。樹齢 80 年のメンシア 100%。すみれ色がかかった赤いきれいなチェリー色。葡萄園で熊の 4 つの足跡が見つかり、「4 つの足跡」という意味のこの名前が付けられました。こだわりのあるラベルは女性に人気！

ウルテリオール・No. 6 2016 ガルナッチャ

¥ 1100/8000

忘れられていたカスティーリャ・ラ・マンチャのブドウ栽培の歴史を取り戻す、未来のワイン。ガルナッチャ種は、グリーンハーヴェストを行うことで生産量を制限し、最高の房だけを残します。収穫は、10 月に達するほど晩熟。とても良い酸を持っているので、完熟した時、赤い果実が強く表現されます。全房発酵 50%、残り半分は 5000L の小さなステンレスタンクで発酵。その後、11 ヶ月間ティナハ（陶器製の花瓶）で保管します。

ウルテリオール・No. 4 2016 マスエロ

¥ 1100/8000

透明感のある赤みがかかった濃いサクランボ色。土壌の複雑さが心地よく、バルサミコやフレッシュなハーブ、プラムの香りが寄り添い、バルサミコの記憶を呼び起こします。キレイな酸と熟れた赤い果実がバランスよく融合し、イチゴ香の余韻に包まれます

バラオンダ エレダー・カンデラ モナストレル

¥ 1200/8500

樹齢 100 年！区画限定の希少ワイン。このワインは上級地区カンボ・アリーバの特定の区画のモナストレルを使用しています。非常にエレガントなスタイルです。スペイン モナストレル専門の生産者であるバラオンダが造るフラッグシップ。劇的にこなれていて要素の全てが絶妙にバランス。15% のアルコールでも飲み疲れしないしなやかさがあります。

トッサルス セレクシオ

¥ 1300/9000

熟した赤果実と、甘くスパイシーなバルサミコにほのかなバニラの香り。きれいな酸とまろやかなタンニンがフレッシュさと長く心地よい余韻をもたらす。

マウンテンワインズとは
エルモラル村のグリフォイ・デクララの自社畑から生産される高品質ワインの認証名です。EU と ENAC（スペイン国家認定機関）により認証されています。DO モンサンに認定されていた畑・ワイナリーと、そこで造られたワイン全ては、2017 年から、ISO（国際標準化機構）の厳しい監査を経て「マウンテンワインズエルモラル（MWEM）」のラベルのもと、生産されています。（ISO17065 認証取得）マウンテンワインズは、山岳地帯にあるエルモラル村の自社畑限定、100% 有機農法、手摘み、生産者元詰めなど、品質とテロワールを重視する厳格な規定の元、トレーサビリティの管理も目指しています。

ビガルド・ティント（赤）

¥ 1800/12000

樹齢 20 ~ 100 年、異なった区画のぶどうを別々に醸造し、実に 20 種類の異なるワインを造り、飲ませてそれらをブレンドして 1 つに仕上げることで、個性と複雑さを導き出しています。フランボワーズなどの黒赤果実のノートが出ているバルサミコのアロマ。フレッシュで骨格がしっかりしていて、ビターなフィニッシュで複雑な余韻を感じます。地元の葡萄農家に生まれ育ったキコ・カルボが世界に向けて地元愛を発信する、トレードマークの土とワインで汚れたトロ（角のマーク）のワインです。生産本数 30000 本。

Non Alcohol ノンアルコールでも本格的

ブラッドオレンジ

¥ 450

ヴィンテンス・シャルドネ（白）

¥ 650

リンゴのようにほんのり甘い癒し系。アルコール好きの妊婦さんやドライバーさんにもご満足いただけるボリューム感が魅力的。

ヴィンテンス・メルロー（赤）

¥ 650

本物のワインから造られたノンアル・赤ワイン！程よい渋みもあり、ワイン好きも納得の味わい。