

Vin de bou teille

vin nature

⑫ワイルドネイチャー ヴェネトビアンコ



🇮🇹 (イタリア) 白辛口
ピノグリージョ・グレラ・シャルドネ
驚くべきミネラル感!
リンゴや白い花を思わせるフルーティな香りとドライでエレガントな口当たり。

¥2,420 (2,200)

⑬ナダルエノー トロワ スルス ルージュ



🇫🇷 (フランス) ミディアムボディ シラー
Bioの良さ、出ちゃってます
甘いスパイスと赤系果実が香ります。丸みのある柔らかな味わいが飲みやすく、確実にオススメの一本です!

¥2,530 (2,300)

⑭ラモーロ ピノグリージョ



🇮🇹 (イタリア) オレンジ やや辛口
ピノグリージョ
辛口好きはこちらのオレンジ
イチゴや柑橘などのフルーツやスパイス、乳製品のような香りを感じます

¥2,970 (2,700)

⑮グレースリパスリック セリエ エッレ ビアンコ



🇯🇵 (日本) 白中辛口
スチューベン、ナイアガラ、ネオマスカット、口残リオビアンコ
酸化防止剤無添加!今話題の日本ワイン
キャンディー香と瑞々しい味わいが魅力の一本。エキス感のある自然な旨味とフルーティンさを楽しめます。

¥3,520 (3,200)

⑯キリュ クリュ オレンジワイン



🇫🇷 (フランス) オレンジ やや辛口
シルヴァーナ・グヴェルトラミネール・ピノグリ
複雑で濃密なオレンジ
バラや蜂蜜のフローラルなアロマに、スパイスやカレー、マンダリンオレンジなど様々な香りが複雑に絡みます。

¥3,740 (3,400)

⑰ムーリラ フラクシス ピノノワール



🇦🇺 (オーストラリア) 赤 ミディアムボディ
ピノノワール
タスマニア島で生産
サワーチェリーや熟したイチゴ、ドライフラワーやスパイスの香り。野生酵母の複雑さも感じます。

¥3,740 (3,400)

vin mousseux pétillant vin blanc vin rosé vin orange

①ペルリーノ ソット ボスコ



🇮🇹 (イタリア) 白泡 辛口
トレビアーノ、シャルドネ、ピノビアンコ
超コスパ抜群のスパークリングワイン
スズマンテにふさわしい品質のストウのみを厳選し、シャルマ方式で造られています。ドライでバランスのとれた酸味のあるワインです。

¥1,155 (1,050)

②カステリ モデネージ ランスルスコ ロッソ



🇮🇹 (イタリア) 赤 やや甘口
ランスルスコ
赤の微発泡ワイン。旨い!
ほのかに甘口でもサッパリと飲みやすく、い口当たり。乾杯にも食中にもどうぞ!

¥1,320 (1,200)

③ガンチア スリュット スズマンテ



🇮🇹 (イタリア) 白泡 辛口
シャルドネ
しゅわしゅわなシャルドネ
新鮮な果実の香り。繊細でフルーティな味わい。フレッシュさの中にエレガントさを兼ね備えたワインです。

¥1,320 (1,200)

④ヴァンサンダストレー スリュット



🇫🇷 (フランス) 白泡 辛口
ピノムニエ・シャルドネ
コスパ抜群のシャンパーニュ
洋ナシやリンゴなど華やかなアロマにフレッシュなスパイス、パンやバターも薫る贅沢なシャンパン

¥6,050 (5,500)

⑤パロン ドロスチャイルド スリュット



🇫🇷 (フランス) 白泡 中辛
シャルドネ、ピノ・ノワール
あのムートン・ラフィットの名門が醸す極上シャンパーニュ
洋ナシ、ナッツなどの香りにトーストのニュアンス。長期瓶内熟成のまろやかさと繊細で持続性のある泡をお楽しみください。

¥7,920 (7,200)

⑥ドン ペリニヨン



🇫🇷 (フランス) 白泡 辛口
シャルドネ、ピノ・ノワール
プレミアムシャンパン
グアパの実と青くスパイシーなグレースフルーツの皮の香り。味わいは華やかで堂々たる存在感を放っています。

¥29,700 (27,000)

⑦ヴィニャアルバリ



🇪🇸 (スペイン) 白辛口
バルデホ
超コスパ抜群の白ワイン
ハースやシトラスのような爽やかな香り、メロンやピーチのような華やかな香りのバランスがよいワインです。

¥990 (900)

⑧アクア レアレ シャルドネ



🇮🇹 (イタリア) 白辛口
シャルドネ
爽やかなシャルドネ
エキゾチックな果物と花の繊細な香り。優しく爽やかな味わいはアペリティフにもおすすめです。

¥1,100 (1,000)

⑨シャトー ペスキースラン



🇫🇷 (フランス) 白辛口
ソーヴィニヨンブラン
高品質ボルドー白ワイン
グレースフルーツやレモンのようなアロマ、爽やかな酸味が特徴的なワイン。

¥1,320 (1,200)

⑩ミュスカデ セーヴル エメール シュールリー



🇫🇷 (フランス) 白辛口
ミュスカデ
ミュスカデはピストロでは定番の辛口白ワイン!
ヨード香の中に花の香りも感じられます。口に含めば上品さと心地よさが広がります。

¥1,650 (1,500)

⑪ペッティロッシェ チェラスオーロ ダスルツォ



🇮🇹 (イタリア) ロゼ 辛口
モンテスルチアーノ
飲むと一瞬で口中華やかに!
花やサクランボ、ストロベリーの香り。フレッシュで温かみがあり、フィニッシュにはアーモンドを感じます。

¥2,310 (2,100)

⑫アスカネリ ツィナダリ ホワイトドライ



🇬🇪 (ジョージア) 白辛口
ルカツイテリ・カフリムツヴァネ
世界最古のワイン産地ジョージア
アーモンドの花、青りんご、レモンの繊細なアロマ、軽いボディで爽やかなフィニッシュ

¥2,530 (2,300)

⑬カリテラ アルボレダ シャルドネ



🇵🇷 (チリ) 白辛口
シャルドネ
より熟したトロピカルなシャルドネ
柑橘系やトロピカルフルーツの香り。奥行きのある芳醇な味わいが特長です。

¥2,750 (2,500)

⑭アンセルミ サンヴィンチェンツォ



🇮🇹 (イタリア) 白辛口
ガリガナーガ、トレビアーノ、シャルドネ
ソアヴェを名乗らないソアヴェの革命児!
蜜入りリンゴやカリンの黄色系果実の香り、ほんのりバターのようなニュアンス。

¥2,970 (2,700)

⑮ラ シャスリジェンヌ シャスリ ラピエレ



🇫🇷 (フランス) 白辛口
シャルドネ
酸とミネラルが特徴的な辛口白!
エレガントなリンゴや洋ナシのアロマが香り立ち、口中で見事な質感を感じることが出来るワインです。

¥3,190 (2,900)

⑯ラ・トゥネツラ ビアンコセスト



🇮🇹 (イタリア) 白辛口
フリウラーノ、リボツラジャッラ
フリウリの地葡萄の個性爆発!
フルーツやお花の上品な香りに追いつけてくるヴァニラやアーモンドのような品種の個性が楽しめます。

¥5,720 (5,200)

⑰レイ ラトール ピュリニーモンラッジェ



🇫🇷 (フランス) 白辛口
シャルドネ
高級フルゴニュー村名ワインがこの価格!
アーモンド、サンタシ、ピーチなどに加え、シダの香りが特徴的です。

¥13,750 (12,500)



1 ヴィニャ アルバリ テンフラニーリヨ

〈スペイン〉 ライトボディ テンフラニーリヨ

超コスパ抜群の赤ワイン

スペインの伝統的な品種テンフラニーリヨで造られた、スラムのような香りとなめらかな飲み心地が特長のワインです。

¥990(900)

2 アクア レアレ カベルネ

〈イタリア〉 ミディアムボディ カベルネ ソーヴィニヨン

安定のカベルネをこの価格で

熟した果実、ほのかに草や胡椒のようなスパイシーな香り。調和のとれたタンニンと長い余韻が楽しめます。

¥1,100(1,000)

3 カリテラ カルメネール レゼルバ

〈チリ〉 ミディアムフルボディ カルメネール

チリの濃い旨ワイン!

スペインの伝統的な品種テンフラニーリヨで造られた、スラムのような香りとなめらかな飲み心地が特長のワインです。

¥1,320(1,200)

4 キリピンビン スニーキーシラーズ

〈オーストラリア〉 フルボディ シラーズ

BAN でピンピンしてください!

ラズベリーピューレや、様々な赤い果実のモデルとほんのりパナラの香り。とても飲みやすく、親しみやすいバランス。

¥1,540(1,400)

5 ミート&ミート

〈ポルトガル〉 ミディアムボディ アラゴネス、トリンカデイラ、カステラン

BAN をイメージして造られたワイン

新鮮な果実の芳香が際立ち、繊細かつまろやかなタンニンが感じられます。

¥1,870(1,700)

6 サン ヴァレンティン ガルナッチャ

〈スペイン〉 ミディアムボディ ガルナッチャ

愛する人のための贈り物

オナーが彼の妻ハバレンタインのスレセントとして造ったワイン。たっぷり詰まった果実味が魅力的なチャーミングな味わい。

¥1,980(1,800)

7 パッチワイン アップパシーテ ロッソ

〈イタリア〉 フルボディ・やや甘口 モンテスルチャーノ

アップパシーテ=陰干し葡萄の意

糖度が高い葡萄で造るため、とても果実味は力強く、複雑なスパイスや甘み。

¥2,090(1,900)

8 シレーニ エステート ピノノワール

〈ニュージーランド〉 ミディアムボディ ピノノワール

赤ワインの渋味が苦手な方はこちら

溢れる果実のアロマに心地よいタンニン。フレッシュ&エレガントなワイン。

¥2,310(2,100)

9 ディーレ パルペーラダスティ オークエイジド

〈イタリア〉 ミディアムボディ パルペーラ

手形をかたどったユニークなボトル

オーク樽で熟成したパルペーラの深みのある豊かな香りと、熟した果実の芳醇な味わいが魅力的な1本。

¥2,310(2,100)

10 アスカネリ ムクスタニ レッドドライ

〈ジョージア〉 フルボディ サベラヴィ

ジョージアを代表する地葡萄酒

サベラヴィの特徴の酸味やタンニンと濃密なボディに樽香が複雑さを持たせます。

¥2,420(2,200)

12 グラーティ キャンティルフィーナ

〈イタリア〉 ミディアムボディ サンジョベーゼ・カナイオーロ・コロリーノ

キャンティらしい酸味と渋味のバランス

ルフィナ地区は、キャンティの生産地の中でも最良とされています。オーク樽で6か月熟成。

¥2,530(2,300)

13 エラスリス マックス レゼルヴァ カベルネ ソーヴィニヨン

〈チリ〉 フルボディ カベルネソーヴィニヨン、カベルネフラン

世界一のカベルネと称されるアコンカグア産

濃い深みのある色、カベルネソーヴィニヨン特有の個性に溢れるスタイル。

¥2,750(2,500)

14 サンテミリオン ローズヴィル

〈フランス〉 フルボディ メルロー、カベルネフラン

「バラの街」の名前の通りエレガント!

メルロー主体で造られるサンテミリオンらしい重厚感と柔らかなタンニンが特徴。

¥2,970(2,700)

15 カサロホ CL98

〈スペイン〉 ミディアムフルボディ ティンタ・フィノ(テンフラニーリヨ)

テンフラニーリヨの原点を猿人で表現

品種由来の赤系果実やハーブの香りが素晴らしいバランス。パルサミコのような酸が骨格を作っている。

¥3,300(3,000)

まるき葡萄酒 16 ラフィーユ樽 甲斐ノワール

〈日本〉 ミディアム 甲斐ノワール、カベルネソーヴィニヨン

日本の「土」を感じる傑作ワイン

細やかなタンニンと上品な酸が熟成のポテンシャルを物語る至高のワイン。

¥3,410(3,100)

18 スエナ ヴィスタ ソノマ ジンファンデル

〈アメリカ〉 フルボディ ジンファンデル

お肉とジンファンデル、もはや定番

ストロベリーなどのアロマ。ドライフルーツの様な果実味を感じさせます。

¥3,630(3,300)

19 メロディ クローズ エルミタージュ ルージュ

〈フランス〉 フルボディ シラー

フランス・ローヌ地方を代表するワイン

赤い果実のアロマにカカオのトースト香も感じる複雑で濃厚なワイン。

¥3,850(3,500)

20 カトヌック エステート シラーズ

〈オーストラリア〉 フルボディ シラーズ

オーストラリア産スレミアムワイン

ラズベリーやスラムのニュアンス。豊かな味わいが口中に広がります。

¥4,180(3,800)

21 パルパレスコ ガイア フリンチペ ロベルト サロット

〈イタリア〉 フルボディ ネッピオーロ

イタリアワインの女王と称されるワイン

滑らかな飲み心地で豊かな風味と香りがあり、スタイルは実にモダンな仕上がります。

¥5,280(4,800)

22 カレラ ピノノワール セントラルコースト

〈アメリカ〉 フルボディ ピノノワール

カリフォルニアのロマネコンティ

滑らかな口当たりで、余韻にはジューシーな味わいが長い時間持続します。

¥5,720(5,200)

23 カオール エクスプレスィオン

〈フランス〉 フルボディ オーセロフ

カオールは黒ワインとも称されます

新樽からのパナラの魅力的な香り。口を含むととても濃くタンニックでパワフルなワインです。

¥6,050(5,500)

24 エコー ドランシュ パージュ

〈フランス〉 フルボディ カベルネ ソーヴィニヨン、メルロー 他

ボルドー格付けワインのセカンドを楽しむ

近年高い評価を受けているポイヤック第5級ランシュ・パージュがつくるワイン。

¥7,150(6,500)

25 サンズベリー カベルネソーヴィニヨン

〈アメリカ〉 フルボディ カベルネソーヴィニヨン

カリフォルニアの高級ワインの代名詞パヴァー産

スラックベリーの味わいにチョコレートやエスプレッソピーンズ・ヴァニラの香りが広がります。

¥7,700(7,000)

26 ワイルドネイチャー アマローネ

〈イタリア〉 フルボディ コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ

アルコール16%の超フルボディワイン

陰干しした葡萄を発酵させる伝統製法。非常に濃厚でまるでチョコレートと思わせる苦みも特徴。

¥7,920(7,200)

27 ルイ・ラトゥール ヴォーヌロマネ

〈フランス〉 フルボディ ピノノワール

ヴォーヌロマネがこの価格はBANだけ

スルゴニーユの中でも最も優れた土壌や気候から産まれるワインは果実味・酸・ミネラル全てが最高です。

¥13,750(12,500)