

LUNCH

menu

ランチ

Japanese-style Lunch

季節野菜の前菜、白馬紫米の炊き立てごはんと信州みそのみそ汁が付きます。

今日のおすすめパスタはパンとオリーブオイルとなります。

Lunch set includes Green Leaf Salad, Grilled vegetables, Miso Soup and Freshly Steamed Hakuba Purple Rice.

Today's Pasta includes Fresh Baked Bread and Specialty Extra Virgin Olive Oil instead of rice and miso soup.

信州サーモンと福味鶏の幽庵朴葉包焼き 2,640
Yuan-yaki Shinshu Salmon and Fukumi Chicken Grill on Magnolia Leaf

今日のおすすめパスタ 2,860
Today's Pasta

信州吟醸豚の白ソーキそば(信州地粉)と切り落としローストビーフ丼 2,860
Soki soba / Okinawan Style Noodle with Shinshu Ginjo Pork and Roast Beef Rice Bowl

今日のしゃぶしゃぶと温泉卵の銀館かけ 3,080
Shabu-Shabu and Onsen Egg with Fish Broth Soup

信州牛のローストビーフ丼安曇野わさびの香り(10食限定) 3,630
Roast Shinshu Beef Rice Bowl with Fresh Azumino Wasabi

白馬三山 Hakuba Sanzan 3,960

信州サーモンの幽庵朴葉包焼き 日本海の蟹クリームコロッケ 信州牛のローストビーフ
Yuan-yaki Shinshu Salmon on Mgnolia Leaf, Crab Cream Croquette, Roast Shinshu Beef

今日のお刺身、安曇野生わさび
Sashimi, Fresh Azumino Wasabi

*ご飯、麺の大盛りは+220円いただいております。*ごはんのおかわりは150円いただいております *小麦粉の pasta を米粉の pasta に+220円に変更することができます。
*表示は税込み価格となります。*お一人様、1オーダーのご注文をお願いしております。
*食物アレルギーをお持ちのお客様はお申し付けください。*お持ち込みは別途、持ち込み料金をいただいております。
*Large serving rice or noodle is available for 220 yen. *Rice refill is 150 yen. *Rice flour pasta is available for 220 yen to substitute for regular pasta.
*All prices are tax included. *We ask our customers to order at least 1 food per person.
*Please let us know if you have any allergy concerns. *A corkage fee will be charged for bringing your own food or beverages.

溶岩石グリル

Lava Stone Grill

*焼き時間約30分程お時間いただきます。

*Please expect 30+ minutes to be served.

溶岩石から発する遠赤外線とミネラルが、外はカリッと中はジューシーに仕上げ、

熱した溶岩石に滴る肉汁や脂の煙で素材自体の薫りを引き立てます。

The infrared rays from lava stone grill the meat crispy on the outside and juicy on the inside.

The minerality smoke of the juices dripping onto the red-hot lava stone enhances the aroma of the ingredients themselves.

お客様ご自身で、屋外の焚火にかざしてお肉に薪の香りをつけていただくことが出来ます。是非体験してみてください。
Outside Takibi fire is for you to elevate your dish to camping level. Give your meat a real wood aroma and taste an outdoor experience!

季節野菜の前菜、白馬紫米の炊き立てごはん、信州みそのみそ汁が付きます。

* 左ページのランチメニューをご注文のお客様は、()内のお値段にてお肉単品のご注文も承ります。

* お肉の増量も()内のお値段にて承ります。

Lava Stone Grill includes Green Leaf Salad, Grilled vegetables, Miso Soup and Freshly Steamed Hakuba Purple Rice.

* You can add your favorite grill with the price in () to the lunch set on left page.

* Large portion is available with the price in ()

信州牛・ウチモモ肉 3,630
Shinshu Beef Top Round (2,640)*

甲州ワインビーフ・サーロイン 4,400
Koshu Wine Beef Sirloin (3,740)*

信州新町産・仔羊 2,860
Lamb from Shinshusinmachi (2,200)*

信州みゆきポーク・フィレ 2,860
Shinshu Miyuki Pork Fillet (2,200)*

デザート Dessert

本日の日替わりデザート & 990 雪峰特製 白馬しろプリン 880
食後のお飲み物セット SEppo Special HAKUBA White Custard Pudding

*お食事をご注文いただいたお客様限定となります。

Today's Dessert with Tea / Coffee.

*Only for customers ordered lunch set.

小布施ジャージー乳のフルーツパフェ 1,540
Obuse Jersey Milk Fruit Parfait

SOFT DRINK

ジンジャーエール 715
Homemade Ginger ale

ノンアルコールドリンク 825
Homemade Seasonal nonalcohol drink

長野市・やまだい農園のりんごジュース 660
Local apple juice (YAMADAI Farm, Nagano City)
100年の歴史を誇るりんご農園の、無添加100%りんごジュース

池田町・ドメーヌ ヒロキのぶどうジュース 660
Local grape juice (Domaine HIROKI, Ikeda Town)
ワイン用品種「メルロー」をつかった濃厚なぶどうジュース

ノンアルコールビール 605
Non-alcoholic beer

そば茶 550
Buckwheat tea

特選紅茶 (ホット・アイス) 660
Black tea Hot / Iced

アクアパンナ (イタリア・トスカーナ) 660
Spring water

サンペレグリノ (イタリア・ロンバルディア) 660
Sparkling water

翠 -SUY- グラス 440
Hakuba's original mineral water Glass
白馬村の環境が育んだ旨口のお水。 ボトル小(300ml) 1,100
お食事の邪魔をしない、 ボトル大(720ml) 2,200
口当たりのまろやかな白馬のお水です。

虎へびコーヒー TORAHEBI Coffee



世界から厳選した生豆に、独自のオーガニックサイエンスを施し、カビ毒を除去して焙煎した唯一無二の珈琲です。

雪峰ブレンド (ハンドドリップ) 1,100
Hand Drip Coffee

虎へびコーヒー (ホット・アイス) 880
Coffee (Hot・Iced)

エスプレッソ シングル 770 ダブル 990
Espresso Single Double

雪峰ラテ (ホット・アイス) 990
Cafe Latte (Hot・Iced)

京都 一保堂のお茶

享保2年(1717年)創業。宇治川及び木津川水系を中心に栽培され、標高が高く、朝晩の寒暖差が大きく、川霧に包まれて育つ茶葉は、香りが高く、穏やかな旨みが特長です。

玉露 (温・冷) 605
Gyokuro Hot or Cold

芳醇な旨み、日本酒を味わうようにゆったりどうぞ
A fine tea with a luscious, deep umami. Great for slow sipping.

煎茶 (温・冷) 550
Sencha Hot or Cold

どの料理とも相性の良い、爽やかで清涼感あるのど越しです
Aromatic. A pleasant balance of bitter and sweet.

ほうじ茶 550
Hojicha Hot

ほうじ茶特有の芳醇な味と香りをお楽しみいただけます。
Enjoy the flavorful roasted greentea

抹茶 (エスプレッソ) 605
Matcha Espresso

口いっぱいに広がる味わいは食後の一服にぴったりです
Full-bodied, smooth, and fragrant. A perfect post-meal drink.

ALCOHOL

アルコール Alcoholic beverage

グラスワイン 白・赤 1,100～ サントリープレミアムモルツ生ビール 715
Wine, red or white (glass) Beer, premium malts

グラススパークリングワイン 1,100～ 白馬クラフトペールエール 990
Sparkling wine (glass) Craft pale ale beer, Hakuba

ボトルワイン 5,500～ 白馬クラフトブラック 990
We have wine for bottle. Craft black beer, Hakuba

ビオロジック・自然派を中心にソムリエが多数ご用意しています。
詳しくはスタッフにお尋ねください。

自家製カクテル 935
Homemade seasonal alcohol drink

◎長野の日本酒 Sake・Nagano

福源酒造（長野県池田町） やまだい農園ハードサイダー・風の子感 1,320
FUKUGEN Shuzo (Ikeda Town) (YAMADAI Farm's Hard Cider, Kaze no Yokan)

宝暦8年(1758年)より酒造りを続けている酒蔵。減農薬農法・アイガモ農法で蔵人の手によって栽培される酒米を、北アルプス連峰より湧き出る冷たく清らかな井戸水で仕込んだ、杜氏・蔵人の「これだ」というこだわりの日本酒です。新酒をつくらず、お酒の熟成にこだわるつくり手の、お米の旨味が詰まったお酒をお楽しみください。

レモンサワー 715
Lemon sour

角ハイボール 715
Suntory wiskey and soda

純米吟醸 グラス 880
無濾過原酒 生貯 Glass
Junmaiginjo Muroka gensyu Namacho 1合 1,320
180ml

バラントイン12年 シングル 990 ダブル 1,870
Ballantine Single Double

ラフロイグ シングル 1,100 ダブル 2,090
Laphroaig Single Double

純米大吟醸 グラス 1,320
無濾過原酒 生貯 Glass
Junmaidaiginjo Muroka gensyu Namacho 1合 1,980
180ml

爽醸久保田雪峰（ボトル：500ml） 6,380
Soujyo kubota seppo

食後酒各種 880～
Digestif

久保田雪峰（ボトル：500ml） 6,380
Kubota seppo

KIDS

menu



信州お肉たっぷり 1,320

ミートソーススパゲティ

Spaghetti Bolognese, Full of Shinshu Beef and Pork

◎アレルギー：小麦、卵 Allergies: Wheat, Egg

信州福味鶏の親子丼 1,320

Oyako-Don / Rice Bowl topped with Fukumi chicken and Egg

◎アレルギー：卵、乳製品 Allergies: Egg, Dairy products

白馬特製ベーコンの 1,320

カルボナーラスパゲティ

Spaghetti Carbonara with Hakuba Local Bacon

◎アレルギー：小麦、卵、乳製品 Allergies: Wheat, Egg, Dairy products

Kid's 雪峰特製 白馬しろプリン 550

Kid's SEppo Special HAKUBA White Custard Pudding

はらぺこシェフの野菜たっぷりカレー 1,320

Classic Pork Curry with Chunky Vegetable

◎アレルギー：小麦、乳製品 Allergies: Wheat, Dairy products

Kid's 小布施ジャージー乳ジェラート 550

Kid's Obuse Jersey Milk Gelato

信州吟醸豚の白ソーキそば (信州地粉) 1,320

Soki Soba / Okinawan Style Noodle with Shinshu Ginjo Pork

◎アレルギー：小麦、卵、乳製品 Allergies: Wheat, Egg, Dairy products

* 小学生以下のお子様向けのメニューとなります。

* 食物アレルギーをお持ちの方はお申し付けください

* 表示は税込み価格となります。

SS

* Please let us know if you have any food allergies.

* All prices are tax included.

RED WINE

アタ・ランギ クリムゾン・ピノワール **RECOMMEND** 8,250
Ata Rangi/Crimson Pinot Noir ハーフ 4,180

◎品種:ピノワール Pinot Noir ◎生産地:ニュージーランド マーティンボロ New Zealand Martinborough

アタ・ランギとは、マオリ語で「新しい始まり」「夜明けの空」。ニュージーランドTOP5に最初に挙げられる蔵元。
複雑で香り高い。チャーミングな赤い果実にシナモン、ベルガモットとほのかなタバコの風味。
収益の一部は、ニュージーランドに 自生する樹ラタとポフツカワの保護を目的とした「プロジェクト・クリムゾン」に寄付される。

ブルックス ピノワール・ジャナス 2018 **RECOMMEND** 12,100
Brooks/Pinot Noir Janus

◎品種:ピノワール Pinot Noir ◎生産地:アメリカ オレゴン America Oregon

オレゴンのバイオダイナミック農法の先導者の遺志を継ぐワイナリー。「循環性」を表すウロボロスがエチケットに描かれている。
赤い果実のエレガントなフローラルとスパイスの風味。凝縮感があり美しくバランスの取れた逸品。

モンテ・ヴィビアーノ フェウド・デ・ヴィビ・ロッソ 5,500
Monte Vibiano/Feudo dei Vibi Rosso

◎品種:メルロー,カベルネソーヴィニオン,カベルネフラン Merlot,Cabernet Sauvignon,Cabernet Franc ◎生産地:イタリア ウンブリア Itaria Umbria

世界で初めて「CO2排出量0」の認証を取得したワイナリー。完熟したスモモと赤いベリーの果実香。果実感は強いがタンニンはまろやか。

ノーザン・アルプス・ヴィンヤード デイ・ライフ 6,050
Roblet Monnot/Bourgogne Pinot Noir

◎品種:ピノワール Pinot Noir ◎生産地:フランス ブルゴーニュ France Bourgogne

白馬に隣接する大町市のワイナリー。タンニンや酸は穏やかでカジュアルに楽しめる豊かな果実味。

ボイジャー・エステート ガート・バイ・シー・カベルネ・メルロ 6,930
Voyager Estate/Girt By Sea Cabernet Merlot

◎品種:カベルネソーヴィニオン,メルロ,プティヴェルド Cabernet Sauvignon,Merlot,Petit Verdot

◎生産地:オーストラリア 西オーストラリア Australia Western Australia

「ガート・バイ・シー(海に囲まれた)」の名は、インド洋沿岸にほど近い畑にちなむ。濃厚な果実味に華やかなスパイスさを持ち、やわらかい口当たり。

ロブレ・モノ ブルゴーニュ・ピノワール 7,150
Roblet Monnot/Bourgogne Pinot Noir

◎品種:ピノワール Pinot Noir ◎生産地:フランス ブルゴーニュ France Bourgogne

祖父の代から除草剤等の化学農薬を不使用でビオディナミ。フレッシュな赤い果実の風味とキレイな酸が印象的なクラシカルな味わい。

ダーレンベルグ デレリクト・グルナッシュ 7,150
d'Arenberg/Derelict Grenache

◎品種:グルナッシュ Grenache ◎生産地:オーストラリア 南オーストラリア Australia South Australia

放棄された(デレリクト)古木の畑を買い取り、低収量で畑を再生。豊潤でしっかりとした骨格があり、果実味が強い。

ノーザン・アルプス・ヴィンヤード エチュード 7,700
Northern Alps Vineyards/Etude

◎品種:カベルネフラン,メルロ Cabernet Franc,Merlot◎生産地:日本 長野 Japan Nagano

白馬に隣接する大町市のワイナリー。黒や紫の果実をすりつぶしたような果実感となめらかな舌ざわり、細やかな酸が特徴のミディアムボディ。

WHITE WINE

セルヴォレス セルヴォレス・ブラン **RECOMMEND** 7,700
Cérvoles/Cérvoles Blanc

◎品種:シャルドネ,マカベオ Chardonnay,Macabeo ◎生産地:スペイン カタルーニャ Spain Cataluña

スペインのグランクリュともいわれる土地でつくられる。カタルーニャNo.1白ワインにも選出。

ミネラルとボリュームがあり、しっかりとした酸味をもつ、香りがとても豊かなワイン。

ペティリア フィアーノ・ディ・アヴェツリーノ **RECOMMEND** 8,470
Petilia/Greco di Tufo

◎品種: フィアーノ・ディ・アヴェツリーノ Fiano di Avellino ◎生産地:イタリア カンパニア Itaria Campania

手摘み・天然酵母を用いて再生可能エネルギーでワイナリーを運営。トロピカルで豊富な塩気のある風味が特徴的。

ジ・アイリー・ヴィンヤーズ エステート・ピノグリ **RECOMMEND** 11,000
The Eyrie Vineyards/Estate Pinot Gris

◎品種:ピノグリ Pinot Gris ◎生産地:アメリカ オレゴン America Oregon

アメリカで最初につくられたピノグリ。有機栽培・自然発酵・長期間のシュールリーでつくられる、長い余韻を伴う洗練された味わい。

オレンジ、はちみつ、レモンバーベナの香り。ふくよかな質感のもと自然な酸が長く余韻まで持続する。

モンテ・ヴィビアーノ フェウド・デ・ヴィビ・ビアンコ 5,500
Monte Vibiano/Feudo dei Vibi Bianco

◎品種:ソーヴィニヨンブラン,トレブビアーノスポレティーノ,ヴィオニエ Sauvignon Blanc,Trebbiano Spoletino,Viognier

◎生産地:イタリア ウンブリア Itaria Umbria

世界で初めて「CO2排出量0」の認証を取得したワイナリー。特徴的な柑橘のニュアンスのある爽やかなワイン。

アルスアガ ファン・デ・オロ 6,380
Arzuaga/Fan de Oro

◎品種:シャルドネ Chardonnay ◎生産地:スペイン リベラ・デル・デュエロ Spain Ribera del Duero

自然と環境への情熱から所有する広大な農場で動植物との共存を図るワイナリー。豊かな果実味に合わせたスモーキーな樽香があり、濃厚な味わい。

A to Z ワインワークス リースリング 6,600
A to Z Wineworks/Riesling

◎品種:リースリング Riesling ◎生産地:アメリカ オレゴン America Oregon

心地よい残糖の甘みと快活な酸のバランスのもと、爽やかなフィニッシュ。売上の一部はアメリカ蜜蜂保護団体に寄付される。

ヴィニャーノ プリマヴォルタ 7,040
Vignano/Primavolta

◎品種:プティマンサン,ヴィオニエ Petit Manseng,Viognier ◎生産地:イタリア トスカーナ Itaria Toscana

持続可能性、生態系のバランス、畑に対する敬意をビジネス哲学とする。香りはトロピカルで、ゆっくり広がる清涼感とミネラル感がバランスよく整う。

ザ・ポーン グリュナー・ヴェルトリーナー 7,370
The Pown/Gruner Veltliner

◎品種:グリュナーヴェルトリーナー Gruner Veltliner ◎生産地:オーストラリア 南オーストラリア Australia South Australia

ワイナリーに因みチェスのルーク(塔)がエチケットに描かれる。柑橘のニュアンスに引き締まった酸。ドライ且つミネラリーで和食にも好相性。

RED WINE

ブルックス ピノノワール・ウィラメットヴァレー Brooks/Pinot Noir Willamette Valley ◎品種:ピノノワール Pinot Noir ◎生産地:アメリカ オレゴン America Oregon オレゴンのバイオダイナミック農法の先導者の遺志を継ぐワイナリー。ミディアムボディで、バランスのよい鮮やかな果実味がしなやかに広がる。	8,470
サン・コム サン・ジョセフ Saint Cosme/Saint Joseph ◎品種:シラー Syrah ◎生産地:フランス ロース France Rhone 500年の歴史を有するジゴンダスのトップ生産者。小さな赤い果実、ローリエ、タバコやトーストしたパンの風味。しっかりした骨格と深い余韻。	8,800
ジャン・フォワヤール モルゴン・コート・ド・ピイ Jean Foyard/Morgon Côte de Piy ◎品種:ガメイ Gamay ◎生産地:フランス ボジョレー France Beaujolais ボジョレーの自然派トップ4生産者の一人。ふっくらとした果実感でボリュームのあるミディアムボディ。	9,350
レメリュリ レメリュリ・レセルヴァ 2014 Remelluri/Remelluri Reserva ◎品種:テンブラニージョ, ガルナッチャ, グラシアーノ, ヴィウラ Tempranillo, Graciano, Garnacha, Viura ◎生産地:スペイン リオハ Spain Rioja 100%有機認証でワインづくりに取り組む、リオハ最古のワイナリー。若さが落ち着き飲み頃に入った、骨格のあるフルボディ。	9,900
シャペレ マウンテン・キュベ Chappellet/Mountain Cuvee ◎品種:カベルネソーヴィニオン Cabernet Sauvignon ◎生産地:アメリカ カリフォルニア America California ナバヴァレーで2番目に醸造設備をフル完備。赤と黒のリッチな果実とスパイシーな香りに芳醇なベリーやグレナデンの風味。	10,450
ジャン・クロード・バシュレ・エ・フィス サン・トーバン・プルミエ・クリュ・デリエール・ラ・トゥール 2015 Jean-Claude Bachelet et Fils/Saint Aubin Premier cru Derriere La Tour ◎品種:ピノノワール Pinot Noir ◎生産地:フランス ブルゴーニュ France Bourgogne 1648年からの歴史を誇るドメヌ。豊かな果実味が特徴。タンニンも酸も上質で、凝縮感もありながら非常にエレガント。	10,450
ドメヌ・ヒロキ メルロー・ジュピター Domaine HIROKI/Merlot Jupiter ◎品種:メルロー Merlot ◎生産地:日本 長野 Japan Nagano 日本ワインコンクール2022で銀賞。みずみずしい赤い果実に少しスパイスのニュアンスがあり、非常に滑らか。	11,550
シャトー・ラグランジュ 2017 Chateau Lagrange ◎品種:カベルネソーヴィニオン, メルロー, プティヴェルド Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot ◎生産地:フランス ボルドー France Bordeaux メドック格付け3級。ブラックベリー、カシスなど黒系果実の香り。強いボディで凝縮した味わい。	18,700

WHITE WINE

ドメーヌ・ヒロキ ソーヴィニヨン・ブラン・エレガント Domaine HIROKI/Sauvignon Blanc Éléant	7,920
◎品種: ソーヴィニヨンブラン Sauvignon Blanc ◎生産地:日本 長野 Japan Nagano 近隣地域の池田町のワイナリー。柑橘系フルーツ、フレッシュハーブの香り。軽やかな酸味で果実のボリューム感が特徴。	
ドメーヌ・ヒロキ シャルドネ・ヴェニユス Domaine HIROKI/Chardonnay Vénus	8,580
◎品種: シャルドネ Chardonnay ◎生産地:日本 長野 Japan Nagano 近隣地域の池田町のワイナリー。GI長野プレミアム認証。洋梨、花梨とハニートーストの香りと優しい酸味。	
ドメーヌ・エティエンヌ・ドールニー サンセール Domaine Etienne Daulny/Sancerre Blanc	8,800
◎品種:ソーヴィニヨンブラン Sauvignon Blanc ◎生産地:フランス ロワール France Loire 南向き斜面でリュットレゾネ。産地では例外的なほど低収量のぶどうにより、完熟した果実味と雄大なミネラルの骨格をもつ。	
レ・ザレ・デュ・ヴィニョーブル シャブリ Les Allees du Vignoble/Chablis	9,020
◎品種:シャルドネ Chardonnay ◎生産地:フランス ブルゴーニュ France Bourgogne 樹齢60年以上の古木を含む区画。引き締まったミネラルと美しい酸にフレッシュな果実味の自然派シャブリ。	
ステレンラスト アーティソンズ・マザーシップ・シュナン・ブラン Stellenrust/Artisons Mothership Chenin Blanc	9,900
◎品種:シュナンブラン Chenin Blanc ◎生産地:南アフリカ ステレンボッシュ South Africa Stellenbosch 1964年植樹のぶどうを天然発酵。濃厚でボディがありながら、酸が効いてエレガント。2012ロンドンオリンピックに使用されたワイナリー。	
フェルトン・ロード シャルドネ・バノックバーン 2014 Felton Road/Chardonnay Bannockburn	11,000
◎品種:シャルドネ Chardonnay ◎生産地:ニュージーランド セントラル・オタゴ New Zealand Central Otago 人的介入を最小限に抑える手法でニュージーランドTOP"5"に列するワイナリー。複雑で優雅なシャルドネ。	
ドメーヌ・フィリップ・ナデフ マルサネ・ブラン・ヴィエイユ・ヴィーニュ Domaine Philippe Naddef/Marsannay Blanc Vieilles Vignes	12,100
◎品種:シャルドネ Chardonnay ◎生産地:フランス ブルゴーニュ France Bourgogne 名門ヴォギユエで修業を積み、有機農法でぶどうを育てるつくり手。古木から作られる凝縮した果実味。	
フェルミエ アルバリーニョ・バリッカ Fermier/Albariño Barrica	16,500
◎品種:アルバリーニョ Albariño ◎生産地:日本 新潟 Japan Nigata Snow Peak本社のある新潟のワイナリー。海のニュアンスとリッチな果実味、樽熟成由来のふくよかな風味。	

SPARKLING WINE

スマロッカ カヴァ・ヌリア・アリエ・グランレセルヴァ 2016 RECOMMEND	7,700
Smarroca/Cava Nuria Allier Gran Reserva	
◎品種:シャルドネ Chardonnay ◎生産地:スペイン カタルーニャ Spain Cataluña	
フランス産オークの樽で長期熟成した贅沢なカヴァ。創業者の4人の息子たちから母ヌリアへの敬意をこめて作られた逸品。オーク由来の香ばしさとボリューム、海の風を受けたミネラル感が特徴の、骨格のあるカヴァ。	
アンリ・ジロー エスプリ・ナチュラル RECOMMEND	13,750
Henri Giraud/Esprit Nature	
◎品種:ピノワール,シャルドネ Pinot Noir, Chardonnay ◎生産地:フランス シャンパーニュ France Champagne	
自然と共存し、シャンパーニュづくりに取り組むという信条を表した1本。30年間農薬・除草剤・殺虫剤不使用の畑で作られる上質なシャンパーニュ。非常にきめ細かい泡と豊かな果実の香り、香ばしい熟成の香りが特徴で、バランスが良くコストパフォーマンスが高い。	
ドゥ・ヴノージュ ブランス・ブラン・ドゥ・ブラン RECOMMEND	16,500
de Venoge/Princes Blanc de Blancs	
◎品種:シャルドネ Chardonnay ◎生産地:フランス シャンパーニュ France Champagne	
一番搾り果汁のみを使用するシャンパーニュの老舗。卓上を優雅に彩るオリジナルのカラフェ型ボトル。フレッシュ感とミネラル感がエレガントさを強調し、気品ある力強さのあるシャンパーニュ。	
マルク・テンペ クレマン・ダルザス・ブリュット・ナチュラル	5,500
Marc Tempé/Cremant D'Alsace Brut Nature	
◎品種:ピノワール,ピノオーセロワ,ピノブラン Pinot Noir,Pinot Auxerrois,Pinot Blanc ◎生産地:フランス アルザス France Alsace	
「アルザスの巨匠」ともいわれる作り手。丸みのあるふくよかな果実に柑橘の酸。長期熟成による奥深い味わい。	
ドゥ・ヴノージュ コルドン・ブルー・ブリュット・ハーフ	7,150
de Venoge/Cordon Bleu Brut Half	
◎品種:ピノワール,ピノムニエ,シャルドネ Pinot Noir,Pinot Meunier,Chardonnay ◎生産地:フランス シャンパーニュ France Champagne	
一番搾り果汁のみ使用し、36か月の瓶内熟成。輝きのある黄金色でリンゴ、レモン、ハチミツの幅のある複雑なアロマ。	
真澄 スパークリング・Origarami	7,150
Masumi/Sparkling Origarami	
◎品種:金紋錦 Cross-fertilized Yamada nishiki/Takenenishi ◎生産地:日本 長野 Japan Nagano	
1662年創業。須坂市の酒蔵。壘内二次発酵で醸した、澱引き作業前の泡酒。	
ロワイエ キュヴェ・ドゥ・レゼルヴ・ブリュット	8,250
Royer et Fils/Cuvée de Reserve Brut	
◎品種:ピノワール,シャルドネ Pinot Noir, Chardonnay ◎生産地:フランス シャンパーニュ France Champagne	
「畑こそすべて」を信条とする生産者。ボリューム感のある落ち着いた味わいのシャンパーニュ。	
BKワインズ ペティヤン・ナチュラル	8,360
BK Wines/Petillan Naturel	
◎品種:シャルドネ Chardonnay ◎生産地:オーストラリア サウス・オーストラリア Australia South Australia	
2007年設立のアルティザンなワイナリー。自然派微発砲のペティヤン。瑞々しい果実味と旨味、香ばしさが特徴。	
ブルックス スパークリング・リースリング 2015	9,350
Brooks/Sparkling Riesling	
◎品種:リースリング Riesling ◎生産地:アメリカ オレゴン America Oregon	
オレゴンのバイオダイナミック農法の先導者の遺志を継ぐワイナリー。熟した果実と柑橘系のキレのある酸がフィニッシュまで長く残る。	
ミシェル・ゴネ グランクリュ・ミレジメ 2011	13,530
Michel Gonet/Grand cru Millésimé	
◎品種:シャルドネ Chardonnay ◎生産地:フランス シャンパーニュ France Champagne	
1802年創業のメゾン。非常にきめの細かい泡と、長期の熟成によるボリューム感と複雑さのあるシャンパーニュ。	

ORANGE WINE

- フリッチ マテリア・プリマ **RECOMMEND** 8,250
Fritsch/Materia Prima
◎品種:トラミナー, グリュナーヴェルトリーナー Traminer, Grüner Veltliner ◎生産地:オーストリア ニーダーエスタライヒ Austria Niederösterreich
産地、自然と維持可能性をモットーとして天然酵母のみに頼ったワインづくりを行う。凝縮感がありながらすっきりとしたオレンジワイン。
ワイン名には宇宙や生命のすべての基礎物質の意味を冠する、原点回帰の意味を込めた特別感のある陶器製のボトル。
- ボデガス・アスル・イ・ガランサ ナトゥラレサ・サルバへ・ガルナッチャ・ブランカ 6,050
Bodegas Azul y Garanza/Naturaleza Salvaje Garnacha Blanca
◎品種:ガルナッチャブランカ Garnacha Blanca ◎生産地:スペイン カタルーニャ Spain Cataluña
砂漠地帯の厳しい自然環境で有機栽培に取り組む。白い花やアプリコットにナッツのニュアンス。バランスが良く力強い余韻が長く続く。
- シャラウリ ルカツティリ 7,480
Shalauri/Rkatsiteli
◎品種:ルカツティリ Rkatsiteli ◎生産地:ジョージア Georgia
地下に埋めたクヴェヴリ内で作られる、オレンジワインらしい一本。甘味のないキャラメルのような風味と土着品種の芳醇な味わい。
- スモールフライ・ワインズ タンジェリン・ドリーム 8,250
Smallfry Wines/Tangerine Dream
◎品種:セミヨン, ペドロヒメネス, リースリング等 Sémillon, Pedro Ximenez ◎生産地:オーストラリア サウス・オーストラリア Australia South Australia
樹齢100年を超える古木を含む様々なぶどうから醸造。マスカットや花梨などの甘い果実のアロマ、ブドウの皮由来のうまみとミネラル感のある複雑な味わい。

ROSÉ WINE

- ドメーヌ・ヒロキ ロゼ **RECOMMEND** 6,600
Domaine HIROKI/Rosé
◎品種:メルロ, カベルネソーヴィニオン, カベルネフラン Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc ◎生産地:日本 長野 Japan Nagano
近隣地域の池田町のワイナリー。少し濃い目のピンク色でボリューム感のある果実味。旨味と厚みのあるバランスの取れた味わい。
- アタ・ランギ ロゼ 6,050
Ata Rangī/Rosé
◎品種:ピノワール, カベルネフラン, メルロー, シラー, ピノグリ Pinot Noir, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Pinot Gris
◎生産地:ニュージーランド マーティンボロ New Zealand Martinborough
アタ・ランギとは、マオリ語で「新しい始まり」「夜明けの空」。ニュージーランドTOP5に最初に挙げられる蔵元。
桃やブラッドオレンジにエルダーフラワーやザクロが混じる華やかなアロマと豊潤な果実感。
- アルスアガ ロサド 7,040
Arzuaga/Rosae
◎品種:テンブラニージョ Tempranillo ◎生産地:スペイン リベラ・デル・デュエロ Spain Ribera del Duero
自然と環境への情熱から所有する広大な農場で動植物との共存を図るワイナリー。チェリーやイチゴなどの赤果実の豊かなアロマ。
フレッシュで心地よい味わいで余韻が長い。
- イ・ヴィニエーリ ヴィヌディリーチェ 2014 12,100
I Vigneri/Vinudilice
◎品種:アリカンテ, グレカニコ, カタラット Alicante, Grecanico, Catarratto ◎生産地:イタリア シチリア Itlia Sicilia
非常に労力のかかる伝統的な仕立てでのぶどう栽培を徹底して敢行。口当たりはライトだがフルーティーでバランスが良い。