FARM DINING & CAFÉ

小岩井農場TOKYO

Wine List

ワインリスト

The Koiwai Farm Dining serves dishes
made with special ingredients from Koiwai Farm.

★ は、「ソムリエ おすすめ！」

Bottle Wine ボトルワイン

Sparkling／Champagne スパークリング／シャンパン

・ルネラフランス ブリュット ¥5,800
フランス辛口【ブドウ品種】ユニ・ブラン
リンゴとシトラスを思わせるフレッシュで繊細な香り

★・クレマン・ド・ブルゴーニュ ブリュット・レゼルヴ ¥9,800
フランス辛口【ブドウ品種】シャルドネ、ピノ・ノワール
柑橘類や白い花の香りで美しい余韻を楽しめます

・シャンパーニュ・グルエブリュット ¥12,900
フランス／シャンパーニュ地方【ブドウ品種】ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ
ピノ・ノワールが栽培面積の 80% を占めるコート・デ・パール地区の
家族経営シャンパンハウス。辛口シャンパーニュ

Rose Wine ロゼワイン

・コンチャ・イ・トロフロンテラロゼ ¥3,900
チリ／セントラル・ヴァレー【ブドウ品種】カベルネ・ソーヴィニョン
ほどよい酸味と優しくふくよかなボディが、色々なマリアージュを感じさせる辛口

White Wine 白ワイン

★・グルッポ・イタリアーノ・ヴィニフォロナリレッジェーロ ¥3,900
イタリア／ヴェネト洲【ブドウ品種】ガルガネーガ、トレッビアーノ、ソーヴィニョン・ブラン
ハチミツや花のような香りがほのかに感じられ、ソフトでバランスの良い味わい

・トラピチェアステイカシャルドネ ¥3,900
アルゼンチン／中央西部【ブドウ品種】シャルドネ
「アスティカは、インカ帝国ゆかりの言葉で「花」の意味。
リンゴやパイナップルの香りと新鮮な酸が特徴

・ゴンザレス・ビアスアルトザーノベルデホ＆ソーヴィニョンブラン ¥3,900
スペイン／内陸部地方【ブドウ品種】ベルデホ主体＆ソーヴィニョンブラン
シェリーの名門ゴンザレス・ビアス社が手掛ける、柑橘系のアロマとフレッシュな余韻

★・コンチャ・イ・トロセンデーロシャルドネ ¥4,900
チリ／セントラル・ヴァレー【ブドウ品種】シャルドネ
トロピカルフルーツの華やかなアロマ。爽やかな酸味ときリリとしたコク

・エスト！エスト！エスト！！！ディ・モンテフィアスコーネ ¥4,900
イタリア／ラッィオ【ブドウ品種】トレビアーノ主体
パイナップルのシロップ漬け、ドロップのような香り、爽やかな味わい

・シャトー・メルシャンアンサンブル萌黄 辛口☆☆☆ ¥5,900
日本／山梨県【ブドウ品種】シャルドネ主体
柑橘系の香りとシャープな酸味がすがすがしく、ふくよかな果実味が調和した厚みのある味わい

・ネグラーレソアーヴェクラシコ 辛口☆☆☆ ¥5,900
イタリア／ヴェネト洲【ブドウ品種】ガルガネーガ主体
アーモンドを思わせる香りとすっきりした口当たりが特徴

・クインツ・バーリースリングキュヴェ・トラディッション ¥7,900
フランス／アルザス【ブドウ品種】リースリング
リースリングらしい爽やかな香りと豊かな果実味、気品溢れる繊細な味わい

★・シャブリ・プルミエ・クリュ レ・ヴァイヨン 辛口☆☆☆ ¥12,900
フランス／ブルゴーニュ【ブドウ品種】シャルドネ
繊細な花の香りが魅力的、バランスが良い味わい

・表示価格は全て税込みとなっております。

★ は、「ソムリエ おすすめ！」

Bottle Wine ボトルワイン

Red Wine 赤ワイン

★・グルッポ・イタリアーノ・ヴィニフォロナリコルポーゾ ¥3,900
イタリア／シチリア【ブドウ品種】ネロ・ダーヴォラ、シラー、カベルネ・ソーヴィニョン
熟したフルーツのニュアンスが感じられ、濃厚で力強いブーケが魅力的

・リベルタスカベルネ・ソーヴィニョン ¥3,900
南アフリカ【ブドウ品種】カベルネソーヴィニョン
フレッシュな果実味とまろやかな口当たりが魅力的

・ロバート・モンダヴィウッドブリッジピノ・ノワール ¥3,900
アメリカ／カリフォルニア州【ブドウ品種】ピノ・ノワール
赤い果実のフルーツ感たっぷりの滑らかなワイン

★・コンチャ・イ・トロセンデーロカベルネ・ソーヴィニョン ¥4,900
チリ／セントラルヴァレー【ブドウ品種】カベルネ・ソーヴィニョン
ブラックベリー、カシス、チョコレートを思わせる豊かな香りに樽熟成由来の
ヴァニラの香りが広がり、ボディ感と果実味のバランスがとれたワイン

・シュール・ダルクヴィションシラー ¥4,900
フランス／ラングドック・ルーション【ブドウ品種】シラー
スパイシーな香りの中に黒スグリを感じ、ほのかに赤いベリー系果実の風味
バランスのとれた余韻が長く続くワイン

・グラン・サッソモンテプルチアーノダブルッツオ ¥4,900
イタリア／アブルッツオ洲【ブドウ品種】モンテプルチアーノ
プルーン、ドライフルーツ、南国の熟れた果実の豊かな香り。
タンニンが豊かでバランスがとれ、長い余韻があるワイン

★・ベリンダコーリーキャンティ・クラシコ ¥5,900
イタリア／トスカーナ州【ブドウ品種】サンジョベーゼ主体
スミレを想わせる香り、柔らかなタンニンとコクのある味わい

・シャトー・メルシャンアンサンブル藍茜 ボディ☆☆☆ ¥5,900
日本／山梨県【ブドウ品種】メルロー主体
ベリー系の果実と微かにスパイスの香り、しなやかでバランスの良いタンニン

★・ビスケルトラホヤ・グランレゼルヴァ・シラー ボディ☆☆☆ ¥6,900
チリ／コルチャグアヴァレー【ブドウ品種】シラー
ブルーベリーやプラムの果実味やスパイスを感じ複雑性と心地よいタンニン

・アルベール・ビショーブルゴーニュ・ピノノワール ¥6,900
フランス／ブルゴーニュ地方【ブドウ品種】ピノノワール
ダークチェリーの深い香りとまろやかな味わいが魅力的なワイン

・ウェンテヴィンヤードセレクションベイヤーランチジンファンデル ¥6,900
アメリカ／リヴァモア・ヴァレー【ブドウ品種】ジンファンデル主体
ラズベリーのフルーティさ、ブラックペッパーのスパイシーさ、
にわかに感じるヴァニラの香りが絶妙

★・シャトー・ペイ・ラ・トゥール ボディ☆☆☆ ¥9,400
フランス／アントル・ドゥ・メール地区【ブドウ品種】メルロー、
カベルネソーヴィニョン、カベルネフランスミレや花の香りを感じ、豊かで肉厚があり、
バランスの良いエレガントな味わい

・シャトー・レイノン ボディ☆☆☆ ¥11,800
フランス／コート・ド・ボルドー地区【ブドウ品種】メルロー、
カベルネソーヴィニョンァロマはブラックカラントにスモーキーなニュアンス。
ビロードのような柔らかな口当たりに、エレガントで力強い味わい

・ビスケルトプレミアムＱクレイ ボディ☆☆☆ ¥13,800
チリ／コルチャグアヴァレー【ブドウ品種】シラー、カベルネソーヴィニョン
フレンチオークの新樽で熟成、豊かな香りと滑らかな舌触り、
非常に長い余韻が楽しめます

・レ・カリヨン・ド・ルジェ ボディ☆☆☆ ¥13,800
フランス／ポムロール地区【ブドウ品種】メルロー、カベルネフラン
18世紀初頭に設立されたシャトー・ルジェのセカンドワイン
豊かな果実味を持ち、なめし皮や土・枯葉の印象を感じる表情豊かなワイン

★・ルーチェ・デッラ・ヴィーテルチェンテ ボディ☆☆☆ ¥14,800
イタリア／トスカーナ州【ブドウ品種】サンジョベーゼ、メルロー
20世紀を代表する二人のワイン造りの天才ヴィットリオ・フレスコバルディと
ロバート・モンダヴィによって創設されたワイナリーの傑作「ルーチェ」のセカンドワイン。
メルローの甘く心地よいタンニンのニュアンスが複雑性を与えて、
サンジョベーゼのきめ細かさ、滑らかさが広がります

・表示価格は全て税込みとなっております。