

名称 メニュー表

SIZE:W150×H305
Color:1° K





glass of wine

グラスワイン

赤／白(100ml)

各¥750

carafe of wine

カラフェ

赤／白(370ml)

各¥2,420

glass of sparkling wine

スパークリングワイン

グラス

¥1,080～1,430

today's glass of wine

本日のグラスワイン

赤／白(70ml～100ml)

各¥990～1,430

bottle of wine

ボトルワイン

赤／白

各¥5,000～



その他ドリンク

draft beer

生ビール

(醸造家の夢 マスターズドリーム)

¥880

distilled liquor

蒸留酒

(ジン・ウォッカ・焼酎など)

¥880

non-alcoholic beer

ノンアルコールビール

¥720

natural juice

自然派ジュース

¥770

carbonated water

炭酸水

(サンペレ クリノ 750ml)

¥770

digestif

食後酒

¥990



当店で取り扱うワインは全て
自然派ワイン(vin naturel)です。
300種700本以上が番を迎える時まで
セラーで熟成しております。
以下、株式会社ディオニー様の文が判りやすいので抜粋。

Le vin nature=ヴァンナチュールとは？

何も加えないワインと定義しています。

そして・・

ナチュラルワイン

(仏語でLe vin naturel=ヴァンナチュレル)の中に
含まれる究極のカテゴリーです。

ヴァンナチュールは、酵母や酸化防止剤(SO2)、
糖類など一切添加せず自然のままに造られます。

良く熟した健全で凝縮したブドウを
選果収穫する事でのみ可能な醸造方法で
有機栽培やビオディナミ農法はその健康なブドウを
生み出す為の前提条件と言えます。
ヴィニユロン達は除草剤、化学肥料・農薬を全く使用せず、
いつも自然とブドウの声を聴きながら畑と共に生き、
カーヴでは絶えずワインの声に耳を傾けて
一年を過ごしているのです。

抗菌化作用を求めて澱をそのまま残したり
酸化を自然に防ぐ為に少し炭酸ガス(CO2)を
残した状態で瓶詰めするなど昔ながらの造りを行います。
その為、抜栓後直ぐは還元香(天然イオウの香り)が現れたり、
澱を含んだ薄にごりの液体がグラスに注がれ、
一般的なワインとは装いが異なります。
また、高温を苦手とし酵母が動き出さないように
絶えず15° C以下での保管が必要です。
ちょっと気難しいワイン達ですが、良い状態で味わうと
ピュアな溢れる果実味とナチュラルな旨味で、
私達を別世界に導いてくれます。

