

白 WHITE WINE

EROS CHARDONNAY 4,800yen(税込 5,280yen)
 エロス・シャルドネ
 イタリア/エミリア・ロマーニャ【シャルドネ】
 愛の神「エロス」をイメージして作られたワイン。オーク樽の優しい香りがバナナやバターを思わせます。ワイン単体でももちろん、お肉との相性も抜群の白ワインです！

GAVI 5,500yen(税込 6,050yen)
 ガヴィ
 HAPPY HOUR! 4,000yen(税込 4,400yen)
 イタリア/ピエモンテ【コルテゼ】
 別名「白バローロ」イタリアワインの王的存在のこのガヴィ。ミネラルと柑橘のアロマ、長い余韻が時間を忘れさせてくれます。

MATUA SAUVIGNON BLANC 5,800yen(税込 6,380yen)
 マトゥア・ソーヴィニオンブラン
 ニュージーランド【ソーヴィニオンブラン】
 マトゥアはニュージーランドを代表する品種ソーヴィニオンブランを始めて生産したワイナリー。グレープフルーツを思わせる香りと味わいはお肉の油と調和し、お食事をより引き立ててくれます。

TSURUNUMA GEWURZTRAMINER 6,800yen(税込 7,480yen)
 鶴沼ゲヴェルツトラミネール
 日本/北海道 洞爺湖 鶴沼【ゲヴェルツトラミネール】
 ジャスミンやライチの様な芳醇な香り。ワインが苦手な方でもきっと好きになれる爽やかさ。

PANAMERA CHARDONNAY 6,500yen(税込 7,150yen)
 パナメラ・シャルドネ
 HAPPY HOUR! 4,800yen(税込 5,280yen)
 カリフォルニア/ナバヴァレー【シャルドネ】
 しっかりとした樽香は上質なバターやトースト香を思わせる至高のカリフォルニアシャルドネ。牛肉にあわせてマリナーージュをお楽しみください。

DOURTHE LA GRANDE CUVÉE SAUVIGNON BLANC 7,500yen(税込 8,250yen)
 ドゥルット・グランキュベ・ブラン
 HAPPY HOUR! 5,500yen(税込 6,050yen)
 フランス/ボルドー【ソーヴィニオンブラン】
 これが飲めるのはHEARTHだけ！ボルドーのソーヴィニオンブランはこういふことですよ！レモンとグレープフルーツの魅力的でフルーティーな味わいが…言葉はわかりません。飲めばわかる！

MARC KREYDENWEISS ANDLAU RIESLING 8,500yen(税込 9,350yen)
 マルク・クライデン・ヴァイス・リースリング
 フランス/アルザス【リースリング】
 明るく爽やかなシトラスとフローラルなアロマ。豊かなミネラルとしっかりとした酸味が印象的な辛口のリースリング。絶対に損をしない逸品です。

CIMONNET FEBVRE CHABLIS 9,000yen(税込 9,900yen)
 シモネ・フェブル・シャブリ
 HAPPY HOUR! 7,000yen(税込 7,700yen)
 フランス/シャブリ【シャルドネ】
 ドライでキレのある辛口とはこのワインのことを例えているのではないのでしょうか。どんなお料理にも合わせられるスタープレイヤーなワインです。

PULIGNY MONTRACHET 18,000yen(税込 19,800yen)
 ピュリニー・モンラッシェ
 フランス/コート・ド・ボヌ【シャルドネ】
 エレガントな果実味に溶け合う洗練された酸。ブルゴーニュを代表するピュリニーモンラッシェから贅沢なお時間をお届けいたします。

BOTTLE WINE

泡 SPARKLING WINE

BELSTAR PROSECCO 4,800yen(税込 5,280yen)
 ベルスター
 イタリア【グレーラ】
 ドライで辛口スパークリングとはこのこと。あとから仄かな塩味が料理を引き立てます。最初のクリーミーな泡立ちとドライな味わいのキヤップに満ち。

CAVA RESERVA FAMILIA BRUT 5,500yen(税込 6,050yen)
 カヴァ・レセルヴァファミリアブリュット
 HAPPY HOUR! 4,000yen(税込 4,400yen)
 スペイン【パレリャーダ・チャレロ・マカベオ・シャルドネ】
 高品質なシャンパーニュに対抗し、瓶内2次発酵 29ヶ月!! シャルドネを少しだけブレンドすることでよりキレを加え、シルクのような泡立ちや豊かな風味がお食事をより楽しく演出します。

RABOURE-ROI CREMANT DE BOURGONE 8,000yen(税込 8,800yen)
 ラブレ・ロワ・クレマン・ド・ブルゴーニュ
 HAPPY HOUR! 6,000yen(税込 6,600yen)
 フランス/ブルゴーニュ【ピノ・ノワール・シャルドネ】
 ブルゴーニュ屈指の名門ラブレロワ社のクレマン。瓶内2次発酵 12か月の繊細な泡とキレのある口当たりが乾杯を彩ります。

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT 19,000yen(税込 20,900yen)
 ヴーヴクリコ・イエローラベル
 フランス/シャンパーニュ【シャルドネ・ピノ・ノワール・ピノ・ムニエ】
 1分間に1億にも及ぶ泡が立つといわれるフレッシュで爽やかな口当たりのシャンパーニュ。際立ったフルーティーさとパチパチと音まで愉しめるこのシャンパーニュをぜひご堪能ください。

TAITTINGER NOCTURNE 19,000yen(税込 20,900yen)
 テタンジェ・ノクターン
 フランス/シャンパーニュ【シャルドネ・ピノ・ノワール・ピノ・ムニエ】
 優美で繊細な香りは熟れた果実の芳醇なアロマを想像させます。シルキーな泡と長い余韻はまさに【夜想曲】そのものです。

LOUIS ROEDERER COLLECTION 22,000yen(税込 24,200yen)
 ルイ・ロデレール・コレクション
 フランス/シャンパーニュ【シャルドネ・ピノ・ノワール・ピノ・ムニエ】
 毎年ワインをつぎ足しながら熟成させていくこのシャンパーニュは愛好家たちに最も愛されるワインとして有名な逸品です。エチケットに刻まれたナンバーは【何年度に収穫されたか】を刻んでいます。年輪のように刻まれた時を愉しんでいただきたいエレガントなシャンパーニュ。

HAPPY RAINY DAY!
 雨の日限定 マークがついたボトルワインを半額にてご提供いたします。
 Bottles marked with the are 50% off on rainy days.
HAPPY HOUR!
 平日 17:00-19:00 は対象ドリンクがハッピーアワー価格にてお楽しみ頂けます。
 We will be offered at the price of Happy Hour from 17:00-19:00



赤 RED WINE

GRAN SASSO ROSSO 4,800yen(税込 5,280yen)
 グランサッソ・ロッソ
 イタリア/アブルッツォ【モンテプルチアーノ・ダブルツォ】
 ブルーンやチェリーの甘やかなジャムのような豊やかな香りが楽しめる。万能型赤ワイン!豊かなタンニンと長い余韻が続きます。

DOMAINES ARNAUD PINOT NOIR 5,900yen(税込 6,490yen)
 アルノー・ピノワール
 フランス/ラングドック【ピノワール】
 ブドウを噛んでいるようなたっぷりとした果実味の中に、しっかりとした酸とタンニンがバランスよく溶け込んでいると感じられる一本です。

AVVOLTO 6,000yen(税込 6,600yen)
 アヴォルト
 イタリア/プーリア【ジンファンデル (プリミティーボ)】
 アメリカワインにオマージュしたイタリアワイン!バラ香と優美なブーケ。アヴォルトとは【包み込む】という意味。エチケット同様、優しく包み込んでくれるワインです。

LILLIANO CHIANTI 7,000yen(税込 7,700yen)
 リリアーノ・キアンティ
 HAPPY HOUR! 5,000yen(税込 5,500yen)
 イタリア/トスカーナ【サンジョベーゼ】
 イタリアトスカーナ代表キャンティックラシコ。熟したベリーと葛根感あふれる果実味が特徴的。余韻も非常に長く楽しめる【時】を大切な方と共有していただきたい。

SLAM DUNK 8,000yen(税込 8,800yen)
 スラムダンク
 カリフォルニア【プティシラー・ジンファンデル】
 カリフォルニアカルトワイン【スクリーミングイーグル】を平掛ける醸造チームが「ジョーダンに例えたらどんなワインが生まれるだろう」と作ったワイン。パワフルで鮮やか、優美な味わいのこのワインは、【バスケの神様】を表現しているのではないのでしょうか。

DOURTHE LA GRANDE CUVÉE 8,000yen(税込 8,800yen)
 ドゥルット
 HAPPY HOUR! 6,000yen(税込 6,600yen)
 フランス/ボルドー【カベルネソーヴィニオン・プティベルド・メルロー】
 これが飲めるのは HEARTH だけ! ザ・ボルドーワイン! 始め柔らかな味わいから急速にボリュームを増し、締りながら柔らかい味わいに... 1本でいろんな顔を見せてくれる HEARTH 限定ワインここに!

MENAGE A TROIS MIDNIGHT 9,000yen(税込 9,900yen)
 メナーージュ・ア・トロワ・ミッドナイト
 カリフォルニア/ナバヴァレー【カベルネソーヴィニオン・プティシラー・メルロー・プティベルド】
 深く濃く、大胆な味わいのフルボディ。神秘的でダーク、柔らかな味わいで官能的なこのワインは【真夜中】そのものです。

CROZES HERMITAGE ROUGE LES MEYSSONNIERS BIO 10,000yen(税込 11,000yen)
 クローズ・エルミタージュ・レ・メゾニエ ビオ
 フランス/ローヌ【シラー】
 ローヌの英雄【シャプティエ】が平掛ける代表的なワイン。野性味あふれる味わいの中にもどこか優しさを感じさせます。お肉との相性はピカイチ。お肉とのマリナーージュとはこのことです。

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CAPITEL DE' ROARI 12,000yen(税込 13,200yen)
 アマローネ (カピテル・デ・ロアリ)
 HAPPY HOUR! 9,000yen(税込 9,900yen)
 イタリア/ヴェネト【コルビーナ】
 イタリア3代ワインから、干しぶどうを思わせる甘味と熟したベリーの濃厚感。いつまでもいつまでも楽しめる魅惑のワインです。楽しいひと時が永遠に続きますように。

LES FIEFS DE LAGRANGE 15,000yen(税込 16,500yen)
 レフィエフ・ラグランジュ
 フランス/サンジュリアン【カベルネ・メルロー・プティベルド】
 日本が唯一、本場フランスに認められた【シャトールグランジュ】のセカンドワイン。エレガントで余韻も長く、グラスの中でゆっくりと柔らかく変化していきます。お肉とも、ワインだけでもゆっくりお楽しみいただけます。

VOSNE ROMANEE 22,000yen(税込 24,200yen)
 ヴォーヌ・ロマネ
 フランス/ブルゴーニュ【ピノ・ノワール】
 ロマネ・コンティ要するこの地は【神に愛される村】と称えられる。多くのワインラヴァー達を虜にするブルゴーニュの頂点を極めた銘醸地。優雅で繊細、フルーティーなのに奥深い味わいは、ワインを心底好きになれるまさに黄金のワイン。

GLASS WINE

泡 SPARKLING WINE/CIDER

CAVA RESERVA FAMILIA BRUT

カヴァ・レセルヴァ デラ ファミリア ブリュット

800yen
(税込 880yen)

【スペイン】 【バレーリャダ・チャレッロ・マカベオ・シャルドネ】

高品質なシャンパーニュに対抗し、瓶内2次発酵 29 ヶ月!! シャルドネを少しだけブレンドすることでよりキレを加え、シルクのような泡立や豊かな風味がお食事をより楽しく演出します。



TODAY'S CIDER

本日のシードル *スタッフまでお気軽に!

800yen
(税込 880yen)

香り高いりんごのスパークリングワインです。ガレットや、料理に合わせてその日のシードルをご用意いたします。

白 WHITE WINE

DOMAINES ARNAUD SAUVIGNON BLANC

ドメーヌ・アルノー ソーヴィニオンブラン

800yen
(税込 880yen)

【フランス】 【ソーヴィニオンブラン】

まるで白葡萄酒をそのまま食べているような水みずしさと爽快感がアタックはキリッと辛口、あとから柑橘の香りが楽しめます。

BELLARETTA CHARDONNAY

ベッラレッタ シャルドネ

750yen
(税込 820yen)

【イタリア/アブルッツォ】 【シャルドネ】

TODAY'S WHITE WINE

本日の白ワイン *スタッフまでお気軽に!

800yen~
(税込 880yen~)

赤 RED WINE

DOMAINES ARNAUD PINOT NOIR

ドメーヌ・アルノー ピノ・ノワール

800yen
(税込 880yen)

【フランス】 【ピノ・ノワール】

安くても無いワイン造りがモットー! ラズベリーの爽やかな酸味と優しく香るチャーミングなピノ・ノワール

BELLARETTA CABERNET SAUVIGNON

ベッラレッタ カベルネソーヴィニオン

750yen
(税込 820yen)

【イタリア/アブルッツォ】 【カベルネソーヴィニオン】

TODAY'S RED WINE

本日の赤ワイン *スタッフまでお気軽に!

800yen~
(税込 880yen~)



"39" BOTTLE WINE ALL 3,900 YEN (税込 4,290yen)

泡 SPARKLING WINE

1. DE BORTOLI LORIMER

デ・ボルトリ・ロリマー ロゼ

【オーストラリア】 【シャルドネ・ピノワール】

キメ細かな泡とフレッシュな酸、可愛いロゼ色のスパークリング。

2. VALDIVIESO BRUT

バルディビエソ・ブリュット

【チリ】 【シャルドネ・セミヨン・ピノワール】

シャンパーニュと同じ瓶内 2 次発酵。シルキーな泡、締まった酸が魅力的。

3. LARUS SPUMANTE BRUT TREBBIAN CEVICO

ラルス・スプマンテ

【イタリア】 【トレブビアーノ】

"カモメ" を意味するラルスの名の通り、なんと爽やかな

ずっけりとした口当たり。

どのお食事にも合うこと間違いなし!

白 WHITE WINE

1. VILLA MURA SOAVE

ヴィッラ・ムラ・ソアヴェ

【イタリア/ヴェネト】 【ガルガネーガ・トレブビアーノ】

ヴェネツィア代表。新鮮でさわやかな風味が心地いい。カルパチョやバスタに。

2. ADELIN BLANC

アデルイン・ブラン

【フランス】 【ユニブラン・グルナッシュブラン】

あっさりとしたスルスル系。味付けが強い料理でガブッと飲みたい。

3. MOUNTAIN VIEW CHARDONNAY

マウンテンビュー・シャルドネ

【南アフリカ/西ケープ】 【シャルドネ】

黄桃やリンゴの様な果実香にはちみつを思わせる。フリットやお肉に最適。

4. FRENCH DOG BLANC

フレンチドッグ・ブラン

【フランス/ボルドー】 【コロンバール・シャルドネ】

見た目の可愛らしさとは裏腹にしっかりとした骨格。お肉にもイける。

5. D.A SAUVIGNON BLANC

ドメーヌ・アストラック・ソーヴィニオンブラン

【フランス/ラングドック】 【ソーヴィニオンブラン】

シトラスのニュアンスの中にメロンのような香りも。非常にバランスが良い!

6. PATAGONIA SAUVIGNON SEMILLON

パタゴニア・ホワイト

【チリ/マウレバレー】 【ソーヴィニオンブラン・セミヨン】

黄金色にキレのある味わいのギャップに驚愕!カルパチョとサラダに。

7. RARE VINEYARDS CHARDONNAY

レア・ヴィンヤーズ・シャルドネ

【フランス】 【シャルドネ】

ステンレスタンク熟成のキリッとした辛口に仄かな樽香がお肉にも合いますよ!

8. PETER MERTEES LIEBFAUMILCH

ペーター・メルテス リーフアウミルヒ

【ドイツ/ラインヘッセン】 【リースリング・シルヴァネール】

リンゴやはちみつのニュアンス甘口。ランチにもディナーにも。

9. MARIUS BLANC

マリウス・ブラン

【フランス/ローヌ】 【ベルメンティエーノ】

ローヌの英雄シャブリエが手掛ける。イタリア品種ブドウをフランスで栽培!

赤 RED WINE

1. MOUNTAIN VIEW PINOTAGE

マウンテンビュー・ピノタージュ

【南アフリカ/西ケープ】 【ピノタージュ】

飲みやすくスルスルいけるのに肉との相性もばっちりのミディアムボディ。

2. MARIUS ROUGE

マリウス・ルージュ

【フランス/ローヌ】 【シラー・グルナッシュ】

ローヌの英雄が手掛けた。シラー、グルナッシュの黄金コンビ!是非お肉に!!

3. PATAGONIA CABERNET SAUVIGNON

パタゴニア・レッド

【チリ/マウレバレー】 【カベルネソーヴィニオン】

程よくこなれたタンニンが心地いい。カシスの風味豊かなミディアムワイン。

4. PIZZOLATO H.HERO ROSSO

H ヒーロー・ロッソ

【イタリア/ヴェネト】 【メルロー】

癖もなくフルーティー。飲みやすさならこれ! ヴェネト代表がぶ飲みワイン!!

5. BOUTINOT LTD. BELLEFONTAINE

ブティノ・ベルフォンティエーノ

【フランス/ラングドック】 【グルナッシュ・カリニャン・シラー】

アロマティックな香りに力強い果実味が口いっぱいに広がる。外さないです!

6. AKZENTE DORNFELDER MOSEL ROUGE

アクツェンテ・ドルンフェルダー・モーゼル・ルージュ

【ドイツ】 【ドルンフェルダー】

「洗った赤ワインは苦手…」な方に!甘みのある飲みやすい赤ワインです!

7. CASTELLI DI SEVERINO

カステッリ・セヴェリーノ

【イタリア/プーリア】 【サンジョベーゼ・カベルネソーヴィニオン】

赤身肉、チーズによく合う!味わい深く、非常になめらかな口当たり。

8. FRENCH DOG MERLOT

フレンチドッグ・メルロー

【フランス/ボルドー】 【メルロー】

かわいい見た目に反しパワフルな赤ワイン。ガレットやスモークなお肉に。

9. LOVICO GAMZA

ロビゴ・ガムザ

【ブルガリア】 【ガムザ】

ハンガリー帝国王が愛した地ブドウ【ガムザ】。フルーティーで飲みやすい。