

WHITE WINE

EROS CHARDONNAY
エロス・シャルドネ

4,800yen(税込 5,280yen)

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
ガヴィ

5,500yen(税込 6,050yen)
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」イタリアワインの女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
マトゥア・ソーヴィニヨンブラン

5,800yen(税込 6,380yen)

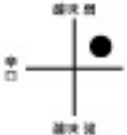
ニュージーランド【 ソーヴィニヨンブラン】
マトゥアはニュージーランドを代表する品種ソーヴィニヨンブランを初めて生産したワイナリー。グレープフルーツを思わせる香りと味わいはお肉の油と調和し、お食事をより引き立ててくれます。



TSURUNUMA GEWURZTRAMINER
鶴沼ゲヴェルツトラミネール

6,800yen(税込 7,480yen)

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
パナメラ・シャルドネ

6,500yen(税込 7,150yen)
HAPPY HOUR! 4,800yen(税込 5,280yen)

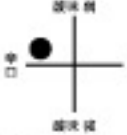
カリフォルニア/ナバヴァレー【 シャルドネ】
しっかりとした樽香は上質なバターやトースト香を思わせる至極のカリフォルニアシャルドネ。牛肉にあわせてマリナーズをお楽しみください。



DOURTHE LA GRANDE CUVÉE SAUVIGNON BLANC
ドゥルット・グランキュベ・ブラン

7,500yen(税込 8,250yen)
HAPPY HOUR! 5,500yen(税込 6,050yen)

フランス/ボルドー【 ソーヴィニヨンブラン】
これが飲めるのはHEARTHだけ！ボルドーのソーヴィニヨンブランはこういうことです！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…言葉は行きません。飲めばわかる！



MARC KREYDENWEISS ANDLAU RIESLING
マルク・クライデン・ヴァイス・リースリング

8,500yen(税込 9,350yen)

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
シモネ・フェブル・シャブリ

9,000yen(税込 9,900yen)
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
ピュリニー・モンラッシェ

18,000yen(税込 19,800yen)

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滑らかな洗練された酸…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過ごせます。



BOTTLE WINE

泡 SPARKLING WINE

BELSTAR PROSECCO
ベルスター

4,800yen(税込 5,280yen)

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ギャップに萌え。



CAVA RESERVA FAMILIA BRUT
カヴァ・レセルヴァ デラ ファミリア ブリュット

5,500yen(税込 6,050yen)
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對抗し、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
ラブレ・ロワ・クレマン・ド・ブルゴーニュ

8,000yen(税込 8,800yen)
HAPPY HOUR! 6,000yen(税込 6,600yen)

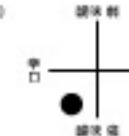
フランス/ブルゴーニュ【 ビノ・ノワール・シャルドネ】
ブルゴーニュ屈指の名門ラブレロワ社のクレマン。瓶内2次発酵 12か月の繊細な泡とキレのある口当たりが乾杯を彩ります。



VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT
ヴーヴクリコ・イエローラベル

19,000yen(税込 20,900yen)

フランス/シャンパーニュ【 シャルドネ・ビノ・ノワール・ビノ・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
テタンジェ・ノクターン

19,000yen(税込 20,900yen)

フランス/シャンパーニュ【 シャルドネ・ビノ・ノワール・ビノ・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連想させます。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
ルイ・ロデレール・コレクション

22,000yen(税込 24,200yen)

フランス/シャンパーニュ【 シャルドネ・ビノ・ノワール・ビノ・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。



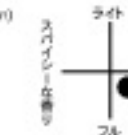
HAPPY RAINY DAY!
雨の日限定  マークがついたボトルワインを半額にてご提供いたします。
Bottles marked with the  are 50% off on rainy days.
WEEKDAYS ONLY
HAPPY HOUR!
平日 17:00-19:00 は対象ドリンクがハッピーアワー価格にてお楽しみ頂けます。
We will be offered at the price of Happy Hour from 17:00-19:00

赤 RED WINE

GRAN SASSO ROSSO
グランサッソ・ロッソ

4,800yen(税込 5,280yen)

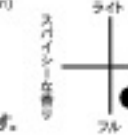
イタリア/アブルッツォ【 モンテプルチアーノ・ダブルツツオ】
ブルーベリーやチェリーの甘やかなジャムのような華やかな香りが楽しめる。万能型赤ワイン♪豊かなタンニンと長い余韻が続きます。



AVVOLTO
アヴォルト

5,900yen(税込 6,490yen)

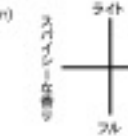
イタリア/プーリア【 ジンファンデル(プリミティーボ)】
アメリカワインにオマージュしたイタリアワイン。バナナ香と優美なブーケ…アヴォルトとは【包み込む】という意味。エチケット同様、優しく包み込んでくれるワインです。



DOMAINES ARNAUD PINOT NOIR
アルノー・ピノワール

6,500yen(税込 7,150yen)

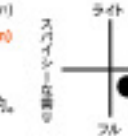
フランス/ラングドック【 ビノワール】
ブドウを摘んでいるようなたっぴりとした果実味の中に、しっかりとした酸とタンニンがバランスよく溶け込んでいると感じられる一本です。



LILLIANO CHIANTI
リリアーノ・キアンティ

7,000yen(税込 7,700yen)
HAPPY HOUR! 5,000yen(税込 5,500yen)

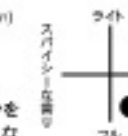
イタリア/トスカーナ【 サンジョベーゼ】
イタリアトスカーナ代表キャンティックラシコ。熟したベリーと凝縮感あふれる果実味が特徴的。余韻も非常に長く楽しめる【時】を大切な方と共有していただきたい。



SLAM DUNK
スラムダンク

9,000yen(税込 9,900yen)

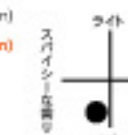
カリフォルニア【 プティシラー・ジンファンデル】
カリフォルニアカルトワイン【スクリーミングイーグル】を手掛ける醸造チームが「ジョーダンに例えたらどんなワインが生まれるだろう」と作ったワイン。パワフルで鮮やか、優雅な味わいのこのワインは、【バスケの神様】を表現しているのではないのでしょうか。



DOURTHE LA GRANDE CUVÉE
ドゥルット

8,000yen(税込 8,800yen)
HAPPY HOUR! 6,000yen(税込 6,600yen)

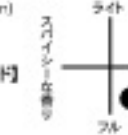
フランス/ボルドー【 カベルネソーヴィニヨン・プティメルド・メルロー】
これが飲めるのはHEARTHだけ！ザ・ボルドーワイン！始め柔らかな味わいから急速にボリュームを増し、純粋でまろやかな味わいに…1本でいろんな顔を見せてくれるHEARTH限定ワインここに！



MENAGE A TROIS MIDNIGHT
メナーージュ・ア・トロワ・ミッドナイト

9,000yen(税込 9,900yen)

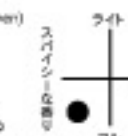
カリフォルニア/ナバヴァレー【 カベルネソーヴィニヨン・プティシラー・メルロー・プティメルド】
深く濃く、大胆な味わいのフルボディ。神秘的でダーク、柔らかな味わいで官能的なこのワインは【真夜中】そのものです。



CROZES HERMITAGE ROUGE LES MEYSONNIERS BIO
クローズ・エルミタージュ・レ・メゾニエ ビオ

10,000yen(税込 11,000yen)

フランス/ローヌ【 シラー】
ローヌの英雄【シャプティエ】が手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。お肉との相性はバカイキ。お肉とのマリナーズとはこのことです。



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CAPITEL DE' ROARI
アマローネ(カピテル・デ・ロアリ)

12,000yen(税込 13,200yen)
HAPPY HOUR! 9,000yen(税込 9,900yen)

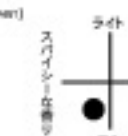
イタリア/ヴェネツィア【 コルビーナ】
イタリア3代ワインから、干しぶどうを思わせる甘味と熟したベリーの濃厚感。いつまでもいつまでも楽しめる魅惑のワインです。楽しいひと時が永遠に続きますように。



LES FIEFS DE LAGRANGE
レフィエフ・ラグランジュ

15,000yen(税込 16,500yen)

フランス/サンジュリアン【 カベルネ・メルロー・プティメルド】
日本が唯一、本場フランスに認められた【シャトーラグランジュ】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に変化していきます。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
ヴォーヌ・ロマネ

22,000yen(税込 24,200yen)

フランス/ブルゴーニュ【 ビノ・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、ワインを心で好きになれるまさに黄金のワイン。



GLASS WINE

泡 SPARKLING WINE/CIDER

CAVA CHAMCALET BRUT

カヴァ・チャンカレ・ブリュット

スペイン【マカベオ・パレリャダ・チャレロ】

うっとりするほど優しい飲み口…。瓶内2次発酵後、瓶内熟成なんと15カ月!

850yen
(税込 935yen)



TODAY'S CIDER

本日のシードル *スタッフまでお気軽に!

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。

800yen
(税込 880yen)

白 WHITE WINE

DOMAINES ARNAUD SAUVIGNON BLANC

ドメーヌ・アルノー ソーヴィニヨンブラン

フランス【ソーヴィニヨンブラン】

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。

900yen
(税込 990yen)

BELLARETTA CHARDONNAY

ベッラレッタ シャルドネ

イタリア/アブルッツォ【シャルドネ】

850yen
(税込 935yen)

TODAY'S WHITE WINE

本日の白ワイン *スタッフまでお気軽に!

900yen~
(税込 990yen~)

赤 RED WINE

DOMAINES ARNAUD PINOT NOIR

ドメーヌ・アルノー ピノ・ノワール

フランス【ピノ・ノワール】

安くて面白いワイン遊びがモットー!
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

900yen
(税込 990yen)

BELLARETTA CABERNET SAUVIGNON

ベッラレッタ カベルネソーヴィニヨン

イタリア/アブルッツォ【カベルネソーヴィニヨン】

850yen
(税込 935yen)

TODAY'S RED WINE

本日の赤ワイン *スタッフまでお気軽に!

900yen~
(税込 990yen~)

"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、綿まった酸が魅力的。

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、なんとも爽やかな
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・ソアーヴェ
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。お肉にもイケる。

5. **D.A SAUVIGNON BLANC**
ドメーヌ・アストラック・ソーヴィニヨンブラン
フランス/ラングドック【ソーヴィニヨンブラン】
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
チリ/マウレバレー【ソーヴィニヨンブラン・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糖香がお肉にも合いますよ!

8. **PETER MERTE LIEBFAUMILCH**
ペーター・メルテス リーフブラウミルヒ
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ヨン】
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・ロッシ
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. **PETE'S PURE SHIRAZ**
ピーツ・ピュア・シラーズ
オーストラリア/ニューサウス・ウェールズ【シラーズ】
樹齢15~20年のブドウ樹を使用。「大地を愛する」という信念を体現した
口中に広がる赤果実の味わいに、チョコレート、わずかにオークのニュアンス。

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】
「濃い赤ワインは苦手…」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ヨン】
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バワフルな赤ワイン。ガレットやスモーキーなお肉に。

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。