SINCE 2015

# LOVAT

WINE RESTAURANT

## Glass Champagne

n.v Drappier Carte d'Or Brut/ドラピエ　カルト・ドール・ブリュット　¥1,200

フランス,シャンパーニュ/ピノノワール85% シャルドネ10% ピノムニエ5%

標準ボトル(750ml)の２倍サイズ、マグナムボトルを通年使用しています。ボトルが大きいほど、より美味しく熟成し旨味が増します。

## Glass White Wine

Glass Wine/グラス白ワイン　３種類　スタッフにお尋ね下さい。　¥700

## Glass Red Wine

Glass Wine/グラス赤ワイン　３種類　スタッフにお尋ね下さい。　¥700

## Beer

The Premium Malt's /ザ・プレミアム・モルツ　¥800

## Cocktails

Japanese Pepper Gin Tonic/山椒・ジントニック　¥800

Craft Lemon sour/クラフト・レモンサワー　¥800

Ballantine's HighBall/バランタイン12年・ハイボール　¥700

Campali Soda/カンパリ・ソーダ　¥600

White Sangria/ホワイト・サングリア　¥600

## Soft Drink

Non-Alc-Beer/ノンアルコールビール　¥600

Dry Ginger Ale/ドライ　ジンジャーエール　¥600

Grape Juice/グレープジュース　¥500

Oolong tea/烏龍茶　鳳凰単叢　¥500

Mineral Water/Sparkling・Still（750ml）　¥800

# Sparkling Wine & Petillant

n.v Jean Archambaud Blanc de Blancs — LMV Do. & Ch. — France — ¥3,800
ジャン・アルシャンボー ブラン・ド・ブラン — ドメーヌ・エ・シャトー
シャルドネ。桃、洋梨、アプリコット等の柑橘系の爽やかな香りと柔らかな泡立ち、フルーティな味わいが楽しめます

n.v Lambrusco Secco al Scagarun — Lebovitz — Italy — ¥3,800
ランブルスコ・セッコ　アル・スカガルン — レボヴィッツ
ランブルスコ・ルベルティ主体。微発泡の赤スパークリング。地元では生ハムやサラミ、お肉料理と合わせて多く飲まれます。

n.v Brut — Pares Balta — Spain — ¥4,500
ブリュット — パレス・バルタ
パレリャーダ主体。世界の一流レストランでオンリストされる、素晴らしい品質のスパークリングワイン。

n.v Brut Rose — Rotali — Italy — ¥5,000
ブリュット・ロゼ — ロータリ
ピノノワール主体。食前酒はもちろん、鶏肉や豚肉を使った料理にも合わせやすいロゼ・スプマンテ。

n.v Michelle Brut — Domaine Ste. Michelle — America — ¥5,000
ミシェル・ブリュット — ドメーヌ・サン・ミシェル
シャルドネ主体。ワシントンワインの先駆者。フランスのシャンパーニュスタイルと同じ、瓶内二次発酵で造られる。

n.v Brut Nature "Premiere" — Marc Tempe — Alsace — ¥6,000
ブリュット・ナチュール　”プルミエール” — マルク・テンペ
ピノ・オーセロワ、リースリング。アルザスの自然派生産者として注目を集める造り手。しっかりした辛口が特徴。

n.v Franciacorta Brut — Ferghettina — Italy — ¥7,000
フランチャコルタ・ブリュット — フェルゲッティーナ
シャルドネ95%。イタリアのシャンパンと言われるフランチャコルタで「世界で一番偉大なるスパーリング」に選ばれた。

n.v Gazouillis — Sylvain Martinez — Loire — ¥8,000
ガズウィ — シルヴァン・マルティネズ
シュナン・ブラン。個性的な香りと柔らかい質感。余韻の綺麗さが際立ちます。

n.v Brut Reserve — Louis Nicaise — Champagne — ¥9,000
ブリュット・レゼルヴ — ルイ・ニケーズ
CH:PN:PM=4:3:3 ジャック・セロスで栽培・醸造を担当、シャンパーニュの新世代が生み出すコストパフォーマンスに優れた逸品。

n.v "Brut Imperial — Moet & Chandon — Champagne — ¥10,000
ブリュット・アンペリアル — モエ・エ・シャンドン
ピノノワール、ピノムニエ主体。世界中のどこかで2秒に1本の割合で開けられているモエシャンドンのフラッグシップ！

n.v Brut Reserve — Pol Roger — Champagne — ¥11,000
ブリュット・リゼルヴ — ポル・ロジェ
CH:PN:PM=1:1:1 元イギリス首相チャーチル氏を虜にしたことでも有名。格式高いシャンパーニュを造り続けています。

n.v Shaman Extra Brut Grand Cru — Marguet — Champagne — ¥12,000
エクストラ・ブリュット・シャーマン12・グラン・クリュ　マルゲ
PN:CH=6:4 新時代の若き作り手。キレと旨み、柑橘系のレモンとコク、バランスよく洗練された味わい。

n.v Saignée de Sorbée — Vouette & Sorbee — Champagne — ¥17,000
セニェ・ド・ソルベ — ヴェット・エ・ソルベ
ピノノワール100%ロゼ。究極ビオシャンパンを手掛ける「アンセロム・セロス氏」の元でシャンパーニュ造りを学んだ新世代の造り手。

2005 Bollinger La Grande Annee — Bollinger — Champagne — ¥24,000
ボランジェ　ラ・グランダネ — ボランジェ
PN:CH=6.5:3.5　ブドウの当たり年のみ造られ、コルク栓をしてカーヴで最低でも5年間熟成させる特別キュヴェ。

リスト以外にも多数ご用意しておりますので、お尋ねください。

# White Wine

2016 Joseph Roche Chardonnay — Joseph Roche — Languedoc — ¥3,800
ジョセフ・ロッシュ シャルドネ — ジョセフ・ロッシュ
シャルドネ。ブルゴーニュの優良生産者ジョセフ・ロッシュが南仏ラングドックで手掛けた高品質ワイン。

2014 Ayama Chenin Blanc — Ayama — South Africa — ¥4,500
アヤマ・シュナン・ブラン — アヤマ
シュナン・ブラン 。芳醇な果実味と穏やかな酸味。生産地は南アフリカの世界自然遺産地区。

2014 Gavi — Stefano Massone — Italy — ¥4,500
ガヴィ — ステファノ・マッソーネ
コルテーゼ。ガヴィは全般的に辛口、シンプルで飲みやすい感じだがこの造り手はそれに加えて際立ったフルーティーさが秀逸。

2015 Windspiel Gruner Veltliner — Fritsch — Austria — ¥4,500
ヴィンシュピル　グリューナー・フェルトリーナー — フリッチ
グリューナーフェルトリーナー。繊細ながらも程よくコクのある、オーストリアの辛口白。爽やか、華やか、軽やか。

2016 Old Coach Road "Gewurztraminer" — Seifried — New Zealand — ¥5,000
オールド・コーチ・ロード　”ゲヴェルツトラミネール” — サイフリード
ゲヴェルツトラミネール。ライチ、ジンジャー、お花やジャスミンの香り、甘みが口の中に広がります。

2015 Touraine Le Petiot — Vincent Ricard — Loire — ¥5,000
トゥーレーヌ　ル・プチオ — ヴァンサン・リカール
ソーヴィニヨン・ブラン。お手本のようなフレッシュなソーヴィニヨン・ブラン！クセもなく、どなたにも楽しんでいただける爽やかな味わいです！

2016 Limoux Blanc — Chateau de Gaule — Languedoc — ¥5,500
リムー・ブラン — シャトー・ド・ゴール
シャルドネ主体。ピュアで瑞々しい味わいがベースとなり、そこにほんの少し甘いニュアンスときれいな酸。

2016 Pentopia Koshu — Gomi Winery — Japan — ¥5,500
ペントピア・甲州 — 五味葡萄酒
甲州。甲州種のフルーティーな香りとバランスの良い酸味を活かした爽やかで透明感溢れる白ワイン。

2015 Napa Valley Chardonnay — Newton — America — ¥6,000
ナパ・ヴァレー　シャルドネ — ニュートン
シャルドネ。カリフォルニアの太陽を燦々と浴びた、樽香のしっかり効いた”ザ・アメリカ”なシャルドネ。

2015 Jean Michel Gerin Viognier — Jean Michel Gerin — Rhone — ¥6,000
ジャン・ミシェル・ジュラン ヴィオニエ — ジャン・ミシェル・ジュラン
ヴィオニエ。白桃やトロピカルフルーツのアロマ、熟した果実と、とろ～りとした舌触り。

2014 Corpus White — Strekov — Slovakia — ¥6,000
コルパス・ホワイト — ストレコフ
グリューナーフェルトリーナー主体。世界一のレストラン、ノーマにオンリストされたスロバキアの自然派ワイン。

2011 Riesling Dhroner — A. J. Adam — Germany — ¥6,500
リースリング・ドローナー — アンドレアス・J・アダム
リースリング。ドイツ国内では既に入手困難、、、若手の中でも一目置かれる存在。癒し系なワイン。

2015 Vigneti di Foscarino Soave Classico — Inama — Italy — ¥6,500
ヴィニェッティ・ディ・フォスカリーノ　ソアヴェ・クラシコ — イナマ
ガルガーネガ。ソアヴェを世界に通用するレベルに再生させた造り手。カモミール、花の蜜の香り、ふくよかでまろやかな味わい。

2014 Josh Jensen Selection "Chardonnay" — Calera — America — ¥7,000
ジョシュ・ジェンセン・セレクション　”シャルドネ” — カレラ
シャルドネ。「カリフォルニアのロマネ・コンティ」は有名な話。白ワインも一枚上の高級感。

飲みきれなかったボトルワインはお持ち帰り出来ます。

# White Wine

2016 Sauvignon Blanc — Cloudy Bay — New Zealand — ¥7,000
ソーヴィニヨン・ブラン　クラウディ・ベイ
ソーヴィニヨン・ブラン。ニュージーランドの革命的ワイン！世界レベルのソーヴィニヨン・ブラン。

2015 Opok — Sepp Muster — California — ¥7,000
オーポク　セップ・ムスター
ソーヴィニヨン・ブラン主体。オーストリアを代表する造り手。香りにも味わいにもナチュラルな旨みがたっぷりと感じられる白！

2014 Bourgogne Blanc — Hudelot-Baillet — Bourgogne — ¥7,500
ブルゴーニュ・ブラン　ユドロ・バイエ
シャルドネ。錚々たるフランスのレストランやワインショップがこぞってオン・リストする、極めて人気が高い。

2013 Sancere "Akmenine" — Sebastien Riffault — Loire — ¥7,500
サンセール　”アクメニネ”　セバスチャン・リフォー
ソーヴィニヨン・ブラン。ボリュームたっぷりですが酸があるので余韻はすっきりと。あふれでる旨みをじっくりと、、、

2011 Muscat — Marcel Deiss — Alsace — ¥8,000
ミュスカ　マルセル・ダイス
ミュスカ。マスカットのフルーティーな香りと意外と充実した複雑なボディ。初心者にも玄人にも気に入られる間口の広さ。

2011 Eisacktaler Sylvaner — Kuenhof — Italy — ¥8,000
アイザックターラー　シルヴァネール　クエンホフ
シルヴァネール。濃密な果実味、滑らかな質感と澄み切った味わい。シャルドネとはまた異質のしっかり目です。

2014 Chateau Talbot Caillou Blanc — Bordeaux — ¥10,000
シャトー・タルボ・カイユ・ブラン
ソーヴィニヨンブラン主体。評論家を唸らせた、メドックで最良の白ワインの1つと称されるカイユ・ブラン。

2015 Condrieu — Pierre Gaillard — Rhone — ¥11,000
コンドリュー　ピエール・ガイヤール
ヴィオニエ。昔から栽培し続けているコンドリューの最高峰。綺麗な果実味と美しい香り、力強さが調和。

2015 Ca'Marcanda Vistamare — Gaja — Italy — ¥12,000
カ・マルカンダ ヴィスタマーレ　ガヤ
ヴェルメンティーノ主体。入荷が年に一度だけという、ガヤのワインの中でも大変稀少なキュヴェ。

2011 Uhlen Roth Lay Grosses Gewachs — Heymann-Lowenstein — Germany — ¥13,000
ウーレン・ロス・ライ　グローセス・ゲヴェックス　ヘイマン・レーヴェンシュタイン
リースリング。モーゼルのトップ生産者として確固たる地位を確立。成熟したブルゴーニュにも似たストラクチャー。

2014 Bourgogne Blanc — Leflaive — Bourgogne — ¥15,000
ブルゴーニュ・ブラン　ルフレーヴ
シャルドネ。世界最高峰の白ワインの造り手、アンヌ・クロード・ルフレーヴの手掛けた最後のヴィンテージ、、、

2016 Asatsuyu — Kenzo Estate — California — ¥16,000
アサツユ　ケンゾー・エステート
ソーヴィニヨン・ブラン。ケンゾーエステイトは基本、小売店への卸売販売を行わないのでリリース直後に即完売。

1995 Meursaut 1er cru Blagny — Matrot — Bourgogne — ¥19,000
ムルソー・プルミエクリュ・ブラニー　マトロ
シャルドネ。コシュデュリ、ラフォンの次に名前が挙がムルソーの生産者。この年のマトロのベストワインの1つ。

2015 Chardonnay Napa Valley — Kongsgaard — America — ¥24,000
シャルドネ・ナパヴァレー　コングスガード
シャルドネ。カリフォルニアシャルドネの５本指とも言われる名手。カリフォルニアのバタールモンラッシェと評価される。

# Red Wine

2016 Stone Valley Red Blend — Ironstone Vineyards — America — ¥3,800
ストーン・ヴァレー レッド・ブレンド — アイアンストーン・ヴィンヤーズ
ジンファンデル主体。丸みのあるジューシーな果実味、濃すぎないジンファンデル。

"2014 La Passion Grenache" — Jean Pla Selection — Roussillon — ¥4,500
ラ・パッション・グルナッシュ — ジャン・プラ・セレクション
グルナッシュ。葡萄の旨みが凝縮されたような味わい。軽すぎず重すぎず、ついつい飲みすぎてしまいそうなワイン。

2015 Cabernet By Enira — Bessa Valley Winery — Bulgaria — ¥4,500
カベルネ・バイ・エニーラ — ベッサ・ヴァレー・ワイナリー
カベルネソーヴィニヨン。ブルガリアで造る超絶コストパフォーマンスワイン。バランスのよい酸味とエレガントな渋味。

2014 Valdehermoso Joven — Valderiz — Spain — ¥4,500
ヴァルデエルモソ・ホーベン — ヴァルデリス
テンプラニーリョ。しっかりとしたタンニンと肉厚のボディは脂がのった肉料理と相性が良い。

2016 Magna Shiraz — Bodegas Callia — Argentina — ¥5,000
マグナ・シラーズ — ボデガス・カリア
シラー。いきいきとした果実味。深みと凝縮感が溢れる味わいで飲み応え抜群です。

2014 Dr.Deinhard — Von Winning — Germany — ¥5,000
ドクター・ダインハード — フォン・ウィニング
ピノノワール。上品でエレガントなだけでなく、凝縮したジューシーな味わいが特徴。

2015 Boschendal Shiraz Cabernet Sauvignon — Boschendal — South Africa — ¥5,500
ボッシェンダル・シラーズ・カベルネ・ソーヴィニョン — ボッシェンダル
シラー、カベルネソーヴィニヨン。力強い二つの品種がブレンドされているだけあり、しっかりとした渋味とスパイシーさ。

2007 Chapelle de Potensac — Bordeaux — ¥5,500
シャペル・ド・ポタンサック
メルロー主体。渋みと酸味、ぶどうの甘さのバランスが良い、今飲んで美味しいボルドー。

2014 Monsordo — Ceretto — Italy — ¥6,000
モンソルド — チェレット
カベルネ主体。ピエモンテのトップ生産者。モダンなボトルデザインでプレゼントとしても人気。

2015 Pour Mon Pere — Chateau de Gaule — Languedoc — ¥6,000
プール・モン・ペール — シャトー・ド・ゴール
カリニャン主体。十分な濃さとジューシーという言葉がぴったりな飲み口。濃厚だけど飲み疲れない味。

2012 Rosso del Veronese — L'Arco — Italy — ¥6,500
ロッソ・デル・ヴェロネーゼ — ラルコ
コルヴィーナ主体。完熟葡萄の甘い旨みがたっぷりと詰まった凝縮感のある味わい。

2012 Chateau Montus — Alain Brumont — South-West — ¥6,500
シャトー・モンテュス — アラン・ブリュモン
タナ主体。トム・クルーズも自家用ジェットで買いに来るワイナリー。「濃い」赤ワインが飲みたい方に。

2014 Bourgogne Rouge — Vincent Legou — Bourgogne — ¥7,000
ブルゴーニュ・ルージュ — ヴァンサン・ルグー
ピノノワール。DRC（ロマネ・コンティ）社で培われた栽培と醸造のノウハウがしみこんだACブルゴーニュ。

2014 CALERA Pinot Noir Central Coast — Calera — America — ¥7,500
カレラ・ピノノワール・セントラルコースト — カレラ
ピノノワール。カレラはニューワールドだけでなく、地球上で最も魅力的なピノノワールのスペシャリスト。

# Red Wine

2011 Valpolicella Ripasso — L'Arco — Italy — ¥7,500
ヴァルポリチェッラ　リパッソ — ラルコ
コルヴィーナ主体。アマローネの複雑味と凝縮感。愛好家の数に比べ入荷量が圧倒的に少ない人気商品。

2010 Predicador Tinto — Benjamin Romeo — Spain — ¥7,500
プレディカドル ティント — ベンハミン・ロメオ
テンプラニーリョ。数多くのスペインの星付きレストランで提供される、スペインワイン界屈指の醸造家。

2008 Vintage Selection — Montes — Chile — ¥9,000
ヴィンテージ・セレクション — モンテス
グルナッシュ主体。ボルドーの名門シャトー・ランシュ・バージュを所有する「カーズ・ファミリー」が手掛けるヌフパプ。

2013 Au Bon Climat Pino Noir "ISABELLE" — Au Bon Climat — America — ¥10,000
オー・ボン・クリマ ピノノワール ”イザベル” — オーボンクリマ
ピノノワール。「カリフォルニアのロマネ・コンティ」と呼ばれるカレラと並び、ブルゴーニュに引けを取らないカリフォルニアワイン。

2012 Happy Canyon of Santa Barbara — Star Lane — America — ¥11,000
ハッピー・キャニオン・オブ・サンタバーバラ — スター・レーン
カベルネ主体。外交的な黒系果実の濃厚な風味とまろやかな味わい。オーパスワンに勝った実績は伊達じゃない。

2009 Barolo Cannubi Riserva — Serio & Battista Borgogno — Italy — ¥12,000
バローロ・カンヌビ・リゼルヴァ — セリオ・バッティスタ・ボルゴーニョ
ネッビオーロ。生産地はバローロ地区の銘醸畑「カンヌビ」。高品質でクラシカルなスタイルのワインを造り続ける名門。

2012 Brunello Di Montalcino — Gaja — Italy — ¥13,000
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ — ガヤ
サンジョベーゼ・グロッソ。若いうちからも楽しめ、かつ長期熟成にも耐えうるコストパフォーマンスに優れた1本。

2013 Bourgogne Rouge — Claude Dugat — Bourgogne — ¥14,000
ブルゴーニュ・ルージュ — クロード・デュガ
ピノノワール。別格の存在感を放つジュヴレ・シャンベルタンのカルト的人気を誇るトップドメーヌ。ACブルゴーニュとは思えない、、

2007 Chateau d'Armailhac — Bordeaux — ¥17,000
シャトー・ダルマイヤック
カベルネ主体。濃くて渋いイメージのボルドーではなく絹のようなクリーミーなタンニン。今飲んでも美味しい。

2012 Gevrey Chambertin V.V. — Domaine Fourrier — Botdeaux — ¥19,000
ジュヴレ・シャンベルタン — ドメーヌ・フーリエ
"ピノノワール。「フーリエのワインを入手できた数少ない人へ心からおめでとうと言いたい」と言われるほど入手困難。"

1993 Chateau Lynch Bages — Bourgogne — ¥24,000
シャトー・ランシュ・バージュ
カベルネ主体。2級シャトー並みの実力の持ち主は有名な話。格付けシャトーの実力を目の当たりにする事が出来るワイン。

2014 rindo　紫鈴 — Kenzo Estate — America — ¥25,000
リンドー — ケンゾー・エステート
カベルネ主体。ケンゾーエステートのフラッグシップ！！リリース直後、即完売の人気商品です、、、

2009 Vosne Romanee — Meo-Camuzet — Bourgogne — ¥29,000
ヴォーヌ・ロマネ — メオ・カミュゼ
ヴォーヌ・ロマネの素晴らしさに、メオ・カミュゼの個性的なスタイルが合わさった、一歩抜きん出た村名ヴォーヌ・ロマネ。

# Red Wine

2014 yui — Kenzo Estate — America — ¥17,000
結 — ケンゾー・エステート
年間生産量がわずかな希少なケンゾー エステイトのロゼワイン。アルコール度は14.2%あり、しっかりしていていジューシー。

2015 Ca'Marcanda Vistamare — Gaja — Italy — ¥12,000
カ・マルカンダ ヴィスタマーレ — ガヤ
ヴェルメンティーノ主体。入荷が年に一度だけという、ガヤのワインの中でも大変稀少なキュヴェ。海の日にリリースされ、毎年即完売。

2008 Gevrey Chambertin — Serafin Pere & Fils — Bourgogne — ¥17,000
ジュヴレ・シャンベルタン — セラファン・ペール・エ・フィス
綺麗なジュヴレ・シャンベルタンを産み出す。極上の滑らかさと深遠な果実味の複雑さ、傑出した実力を持った醸造家。

1982 Pommard Vieilles Vignes — Coche Bizouard — Bourgogne — ¥17,000
ポマール・ヴィエイユ・ヴィーニュ — コシュ・ビズアール
真価を発揮するまでに時間を要すると定評のポマールの希少35年熟成！ブルゴーニュにとって非常に入手困難なヴィンテージ！

2005 Chateau d'Armailhac — Bordeaux — ¥18,000
シャトー・ダルマイヤック
カベルネ主体。濃くて渋いイメージのボルドーではなく絹のようなクリーミーなタンニン。今飲んでも美味しい。

2006 Chateau La Gomerie — Bordeaux — ¥18,000
シャトー・ラ・ゴムリー
年産わずか1000ケースの「ガレージワイン」。高級メルローらしい黒系果実味と質感のしなやかさを楽しめる仕上がりかと。

1998 Bourgogne Rouge — Emmanuel Rouget — Bourgogne — ¥19,000
ブルゴーニュ・ルージュ — エマニュエル・ルジェ
ブルゴーニュワインの神様【アンリ・ジャイエ】の後継者。98年のブル赤とは到底考えられない品質みたい、、、

2000 Chambertin Grand Cru "Cuvee Heritiers Latour — Louis Latour — Bourgogne ¥21,000
シャンベルタン グランクリュ キュヴェ エリティエ ラトゥール — ルイ ラトゥール
ドメーヌを代表する赤のグランクリュ。ジュヴレの9つあるグランクリュの中でもトップの畑であるシャンベルタン。

1986 Chateau Sociando Mallet — Bordeaux — ¥22,000
シャトー・ソシアンド・マレ
2級シャトー並みの実力の持ち主は有名な話。熟成1986年！飲み頃は2040年頃と異様な長さ、、、

2001 Luce — Italy — ¥25,000
ルーチェ
サンジョヴェーゼ、メルロー。アメリカ、イタリアの野心家達によって造られたスーパータスカンの代表格。

2009 Vosne Romanee — Meo Camuzet — Bourgogne — ¥26,000
ヴォーヌ・ロマネ — メオ・カミュゼ
ヴォーヌ・ロマネの素晴らしさに、メオ・カミュゼの個性的なスタイルが合わさった、一歩抜きん出た村名ヴォーヌ・ロマネ。

2012 Ai — Kenzo Estate — America — ¥35,000
アイ — ケンゾー・エステート
力強いアタック、豊富なタンニン。藍らしい野性味あふれる味わい、僅かな塩味を感じ、硬質でしっかりとした骨格。

1979 Chateau Haut Brion — Meo-Camuzet — Bordeaux — ¥80,000
シャトー・オー・ブリオン — メオ・カミュゼ
このワインは30年かそれ以上熟成を続ける能力を持っており、ほかのいかなる第一級シャトーのワインよりも飲み頃である期間が長い。