

グラスワイン

enso	-----	¥700
白ワイン	-----	¥800
赤ワイン	-----	¥800



enso って?

ボルドー発、ワインから生まれた新しいお酒『enso』

自然の豊かな味と白ワインのアロマ。  
リッチでスタイリッシュなお酒。  
低カロリー、低アルコール(6%)、香料無添加  
微発泡で、食前にもピッタリです。

スパークリングワイン

クレマン・ド・ブルゴーニュ/マンセイ ----- ¥3,800

フランス、ブルゴーニュのシャルドネだけで丹精込めてシャンパンと同じ方法で造られたクレマンです。  
きめ細かな泡立ちと華やかな香りが魅力的!

シャンパーニュ ブランド・フラン/ゴネ ----- ¥7,800

やはり特別な日には、シャンパーニュ!ゴネのシャンパンはシャルドネ種だけから造るブランド・フラン。  
香りの美しさ、味わいの洗練さが違います。

白ワイン

カリフォルニア

シャルドネ・ルシアン・リヴァー'05/アンジェリーヌ ----- ¥3,200

JALの北米線に採用されている、カリフォルニア・シャルドネ。  
青りんごとパイナップルのフレッシュな芳香、バニラのニュアンスが愉しいピュアでキラキラしたワインです。

シャルドネ Mt.ハーラン ル・プティ'06 /カセラ ----- ¥5,400

カセラ・ワイナリーが造るワインの中でもMt.ハーランのものは、特別。  
ライム・ストーンのニュアンスがワインに溶け込み、深い味わいを醸し出しています。  
シャルドネ・ル・プティはカセラ・ワイナリーの最新製品。ぜひ、お試し下さい。

フランス

ブルゴーニュ・フラン'05/ロドルフ・ドゥモジョ ----- ¥4,500

新進気鋭の造り手、ドゥモジョ。このブルゴーニュ・フランは総てムルソーの若木から。  
ブラインドで飲めばムルソーと間違えてしまいそう..

ピュリニー・モンラッシェ'05/アラン・シャヴィ ----- ¥8,600

世界中のワインラヴァー、白の憧れはやはりこの村から。  
アラン・シャヴィはピュリニーのテロワールを素直に表現しています。時代に媚びないシャルドネです。

**NEW** シャトー・ドーフィネ・ロンティロン(ハーフサイズ)'01 ----- ¥2,800

バリュールボルドー100撰にも選ばれたフランス貴腐ワインの逸品  
上質な甘さが味わいに奥深さを与えます。カリンのコンポート、蜂蜜、ハーブのアロマ。  
リッチな甘みが広がり、ほどよい酸味が余韻まで続きます。

赤ワイン

アルゼンチン

レッズ '05/ローレル・グレン ----- ¥2,800

カリフォルニアのローレル・グレンがアルゼンチンで造るハイコストパフォーマンスワインです。  
気軽に愉しく飲んで欲しい、ミディアムボディ。

フランス

ロワール地方

サン・ニコラ・ド・ブルグイユ '01/コテルシ ----- ¥3,200

フランスの庭園、ロワール地方。中部に位置するサン・ニコラ・ド・ブルグイユから驚くべき赤ワインがうまれます。  
カベルネ・フランを最高の状態に昇華させたコテルシの手腕。土壌の良さをワインが引き出しています。

ラングドック地方

レストランプリ '03/エメリシュ ----- ¥4,700

南仏、ラングドック地方のパフォーマンスを十分に味わえるシャトー・エメリシュ。  
レストラン・プリは、最上級キュヴェ。シラー種を中心としたフルボディです。

ブルゴーニュ地方

ニューイ・サン・ジョルジュ V.V. '04/アンドレ・ショパン ----- ¥6,200

やはり料理に合わせたいのは、ブルゴーニュ。赤い小さな果実のニュアンスと綺麗な酸味がお料理を引き立てます。  
ショパンのワインは、果実味いっぱいの造り。これぞ、ブルゴーニュです。  
V.V.とは、ヴィエーユ・ヴィーニュの略。古い葡萄の樹(樹齢35年以上)という意味です。  
古木は、より多くの土壌のニュアンスを引き出す力を持っています。

カリフォルニア

ピノ・ノワール Mt.ハーラン '06/カシラ ----- ¥6,600

カリフォルニアのドマネ・コンティで有名なカシラ・ジェンセン。  
そのジェンセンを生み出すのがこのMt.ハーランです。キュヴェMt.ハーランはその地で取れるピノ・ノワールのブレンド。  
もちろん、ジェンセン・ヴィンヤードのピノ・ノワールも入っています。  
深く濃い落ち着いた色調に、赤いベリー系の果実とスパイスを合わせた香り、  
そしてそれらの印象を裏切らない複雑さに富んだ、滑らかな喉ごしの赤です。

完全温度管理の高品質ワイン

ドックスパリゾートFlorのワインはすべて東京銀座ワインの名店「ヴィナリス銀座」より仕入れています。ヴィナリス銀座は店内を15℃で管理しているこだわりの専門店。日本初の女性ソムリエ野田宏子さんが運営していることでも有名です。この専門店から直送温度管理便にてドックスパリゾートFlorのセラーへ。ワインは生もの。温度管理が大切です。是非、ドックスパリゾートFlor自慢の高品質ワインをご堪能下さい。