

Teppan Grill

千駄木腰塚といえば黒毛和牛。
目利きの味を鉄板焼きで！

霜降り

国産黒毛和牛 サーロイン -A4・5等級- ￥7,800 (1枚約350g/2~3名様分)
適度な霜降りと濃厚な旨味! これぞステーキの王様ですね。

国産黒毛和牛 リブローズ -A4・5等級- ￥6,800 (1枚約350g/2~3名様分)
霜降りと赤身、それぞれの魅力をバランスよく楽しめる贅沢部位!

国産黒毛和牛 ヒレ -A4・5等級- ￥3,400 (100gあたり/約150g~)
しっとりとした舌触りときめ細やかで柔らかな肉質! 上品な味わいを堪能できるステーキの女王です。

国産黒毛和牛 シャトーブリアン -A4・5等級- ￥4,000 (100gあたり/約150g~)
一頭から500g程度しか取れない希少な最高級部位。数に限りがありますが、ぜひ一度ご賞味ください。

赤身

国産黒毛和牛 ランプ^o -A4・5等級- ￥2,600 (100gあたり/約150g~)
鉄分が多くヘルシーで、あっさりとした脂と濃厚な赤身の旨味をご堪能いただけます。

国産黒毛和牛 イチボ -A4・5等級- ￥2,800 (100gあたり/約150g~)
綺麗な霜降りと赤身のバランスが絶妙! まろやかに甘く柔らかくしっとりとした肉質です。

国産黒毛和牛 ランボソ -A4・5等級- ￥3,000 (100gあたり/約150g~)
ヒレに次いで柔らかい洗練された希少部位! 程よく入ったサシの旨味と後味をお楽しみください。



※表示価格はすべて税込です。

※当店では終日テーブルチャージやコベルト、サービス料などは頂戴しておりませんが、お一人さまにつき1ドリンク&1フードのご注文をお願いいたします。

Cold

自家製シャルキュトリや
厳選素材を堪能。



千駄木腰塚とっておきオードブル

千駄木腰塚とっておきのオードブル

千駄木腰塚の厳選素材をアレンジした人気の前菜です。

¥ 2,980

千駄木腰塚とっておきのオードブル(ハーフサイズ)

2名様でも嬉しい食べきりサイズです。

¥ 1,680

生ハム&サラミとチーズの盛り合わせ

千駄木腰塚コンビーフ、生ハムやサラミを風味豊かな切りたてでご提供いたします。

¥ 2,980

1048前菜盛り合わせ

お肉とこだわりお野菜をバランスよく盛り合わせた、お一人様用の前菜です。

¥ 1,480

国産牛スネ肉のハム&国産鶏のレバパテ(トースト付)

千駄木腰塚やみつき2品!リピーター続出のビーフシンケンとレバー好きにはたまらない口どけ柔らかなパテです!

¥ 1,480

青森県産バルバリ種鴨のマリネ(60g)

脂少なめのバルバリ種鴨をアーティチョークとドライトマトでさっぱりマリネにしました。

¥ 980

世界のサラミ盛り合わせ(50g切りたて)

濃厚な味わいが特徴のサラミを切りたて!

¥ 980

ジャンボンドバイヨンヌ(50g切りたて)

フランスを代表する生ハム。ふんわり柔らかな至福の味わいをお楽しみください!

¥ 1,280

ナチュラルチーズの盛り合わせ

スイスの「グリュイエール」、オランダの「ミモレット」、イタリアの「バルミジャーノレッジャーノ エクストラ」、アメリカの「コルビージャック」、シンガポールの「フルーツラムチーズ」。世界の美味しいチーズを盛り合わせました!

¥ 1,680



ナチュラルチーズの盛り合わせ



生ハム&サラミとチーズの盛り合わせ



世界のサラミ盛り合わせ

※表示価格はすべて税込です。

※当店で終日テーブルチャージやコベルト、サービス料などは頂戴しておりませんが、お一人さまにつき1ドリンク&1フードのご注文をお願いいたします。

Hot

自慢の自家製デリで
美味しいひとときを

コンビーフコロッケ(2ケ)

千駄木腰塚のデリで大人気の自慢のコロッケ。当店で

コンビーフのマッシュポテト

千駄木腰塚のコンビーフにはじゃが芋が相性抜群。自家

国産和牛のメンチカツ(1ケ)

仲卸厳選の質の高い牛肉のみでつくったメンチは格別

腰塚シャルキュトリのアヒー

定番のアヒーを腰塚スタイルで!香ばしい香りが

グリルソーセージ5種盛り合わせ

千駄木腰塚自家製ソーセージの盛り合わせ。

Salad

お野菜も
厳選セレクト



グリルベーコンサラダ@自

自家製の厚切りベーコンを豪快に!シーザー

柴海農園さんの有機野菜

千葉県印西市の有機農家「柴海農園」さん

ブラッティーナチーズをトマ

クリーミーで濃厚な南イタリア産のフレッシュ

※表示価格はすべて税込です。

※当店で終日テーブルチャージやコベルト、サービス料



千駄木腰塚とっておきオードブル

¥ 2,980

フサイズ)

¥ 1,680

たします。

¥ 2,980

¥ 1,480

トースト付)

¥ 1,480

まらない口どけ柔らかなパテです!

¥ 980

ました。

¥ 980

¥ 1,280

¥ 1,680

ジャーノ エクストラ」、
美味しいチーズを盛り合わせました!



世界のサラミ盛り合わせ



Hot

自慢の自家製デリで
美味しいひとときを

グリルソーセージ5種盛り合わせ

コンビーフコロッセ(2ケ)

¥ 780

千駄木腰塚のデリで大人気の自慢のコロッケ。当店ではコンビーフ多めにしています!

コンビーフのマッシュポテト

¥ 980

千駄木腰塚のコンビーフにはじゃが芋が相性抜群。自家製ベーコングリルとともにどうぞ。

国産和牛のメンチカツ(1ケ)

¥ 780

仲卸厳選の質の高い牛肉のみでつくったメンチは格別です!

腰塚シャルキュトリーのアヒージョ(トースト付)

¥ 1,480

定番のアヒージョを腰塚スタイルで!香ばしい香りが食欲をそそります。

グリルソーセージ5種盛り合わせ

¥ 1,680

千駄木腰塚自家製ソーセージの盛り合わせ。



Salad

お野菜も
厳選セレクト

ブラッティーナチーズをトマトと季節のフルーツで

グリルベーコンサラダ@自家製チーズソース

¥ 1,680

自家製の厚切りベーコンを豪快に!シーザーサラダでどうぞ。

柴海農園さんの有機野菜サラダ@自家製ドレッシング

¥ 1,780

千葉県印西市の有機農家「柴海農園」さんのこだわりお野菜を愉しみましょう!

ブラッティーナチーズをトマトと季節のフルーツで

¥ 2,680

クリーミーで濃厚な南イタリア産のフレッシュチーズを旬のフルーツとトマトでいただきます。

※表示価格はすべて税込です。

※当店で終日テーブルチャージやコベルト、サービス料などは頂戴しておりませんが、お一人さまにつき1ドリンク&1フードのご注文をお願いいたします。

Meal

おつまみもお食事もお肉屋さんならではの



黒毛和牛とコンビーフの絶品たまごごはん

しっとりジューシー ベリーハムステーキ(約150g) ¥ 1,580

豚のバラ肉をそのまま豪快に巻いて作ったベリーハム。千駄木腰塚伝統の人気商品を鉄板焼きでどうぞ!

自家製スモークベーコンのトマトペンネ ¥ 1,580

濃厚な味わいの自家製スモークベーコンをたっぷり使ったトマトソースのペンネです。

1048Pizza (コンビーフ or ソーセージ&ベーコン) ¥ 1,980

イタリア産のサンフェリーチェ・ゴールドを使用した本格ナポリPizza。こだわりの3種のチーズと自慢の肉素材とともにどうぞ!



ベリーハムステーキ



国産黒毛和牛のローストビーフ



1048Pizza(ソーセージ&ベーコン)

国産黒毛和牛のローストビーフ ¥ 1,980

国産黒毛和牛A4等級のウチモモ肉をじっくり火入れ。赤ワインのおともにぜひご賞味ください。

国産牛100%ハンバーグステーキ(約200g・ライスorトースト付) ¥ 1,780

黒毛和牛専門の仲卸ならではの良質な挽肉でつくるハンバーグは格別です。

国産牛100%ビーフシチュー(ライスorトースト付) ¥ 1,980

国産牛すじ肉を中心に腰塚の国産牛をじっくり煮込んで旨味を凝縮しました。

黒毛和牛とコンビーフの絶品たまごごはん ¥ 1,980

メディアで何度もご紹介いただいている究極の牛肉TKGです!

※表示価格はすべて税込です。

※当店では終日テーブルチャージやコベルト、サービス料などは頂戴しておりませんが、お一人さまにつき1ドリンク&1フードのご注文をお願いいたします。



国産牛100%ハンバーグステーキ



自家製スモーク

お酒やお

ブルーレビューレで作ったトースト/ケ
天然の甘みとしっとりもちもち食感のトーストは赤ワイ
パテやプロシュット&サラミのおともにはクラッカーをど

イタリア産フレッシュオリーブ

ラツフィオ産の早摘み&選組みガエタはフルーティ

柴海農園さんの無添加ピクルス

旬の採れたてを漬け込んだ素材のよさが際立つ

世界一美味しいカンボットペッ

カンボジアの伝統的な農法で作られる世界最高



ブルーレビューレで作った

Dess

本日の1048ドルチェ(ソフトド

ブレンドコーヒー(ホットorアイ

大人のカフェラテ(ホットorアイ

インド産ダーズリンティ/ニ

カモミール/ハイビスカス/

鹿児島県知覧につぼん紅

グレープフルーツジュース

トマトジュース/クランベリ

ジンジャーエール(甘口or辛



とコシビーフの絶品たまごごはん

g) ¥ 1,580

商品を鉄板焼きでどうぞ!

¥ 1,580

す。

¥ 1,980



1048Pizza(ソーセージ&ベーコン)

¥ 1,980

ください。

ースト付) ¥ 1,780

¥ 1,980

¥ 1,980



国産牛100%ハンバーグステーキ



自家製スモークベーコンのトマトペンネ



国産牛100% ビーフシチュー

お酒やお料理のおともに

ブルーンビューレで作ったトースト/クラッカー/ライス(国産米)/十八穀米 各¥480

天然の甘みとしっかりともちもち食感のトーストは赤ワインやパテ、お肉料理と相性抜群です!
パテやプロシュット&サラミのおともにクラッカーをどうぞ!

イタリア産フレッシュオリーブ

¥ 780

ラツツィオ産の早摘み&遅摘みガエタはフルーティーな味と香りが個性的でお酒にぴったり!

柴海農園さんの無添加ピクルス

¥ 780

旬の採れたてを漬けた素材のよさが際立つ有機農家自家製のピクルス!

世界一美味しいカンボットペッパー3種

¥ 980

カンボジアの伝統的な農法で作られる世界最高級の胡椒。生胡椒の塩漬け&赤・黒の3種をどうぞ。



ブルーンビューレで作ったトースト



本日の1048ドルチェ(一例)

Dessert & Soft Drink

本日の1048ドルチェ(ソフトドリンク付き)

¥ 980

ブレンドコーヒー(ホットorアイス)/エスプレッソ(ホット)

¥ 680

大人のカフェラテ(ホットorアイス)/カプチーノ(ホット)

¥ 780

インド産ダーズリシティ/ニルギリシティ(ホット)

¥ 550

カモミール/ハイビスカス/レモングラス/ミント(ホット)

¥ 680

鹿児島県知覧にっぽん紅茶(アイス)

¥ 550

グレープフルーツジュース/オレンジジュース/人参ジュース

トマトジュース/クランベリージュース

各¥ 550

ジンジャーエール(甘口or辛口) / コカ・コーラ / 烏龍茶 / 強炭酸水

Beer

琥珀エビス
SORACHI 1984
本日のTHE軽井沢ビール
ギネス オリジナルエクストラ スタウト
プレミアムアルコールフリー

美しい琥珀色で深いコクとまろやかな味わいの贅沢エビス ¥950
キリッとした立ち上がる香りとふくよかに広がる余韻を ¥950
浅間山の自然豊かな冷涼名水でつくられる信州銘品 ¥980
ロースト香が印象的でコクとクリーミーさのあるスタウトの代表 ¥980
麦芽100%でビールに最も近い製法の本格的なアルコールフリー ¥980

Highball

スコッチハイボール
ジンジャーハイボール
1048ハイボール

強炭酸水でパンチのあるスコッチハイボール ¥750
ジンジャーは甘口と辛口をお選びいただけます ¥800
ペッパーとフレッシュオレンジでお肉料理にぴったりなハイボール ¥850

プラス¥200で大グラスに変更できます。
お好みのウイスキーでもお作りしますので、下記の銘柄よりご指定ください。
(プラス¥100でハイボールつくります)

1shot=30ml

Whisky & Brandy & Spirits

Scotch Whisky

タリスカー10年
ザ・マッカラン12年
ボウモア12年
ラフロイグ10年
シーバスリーガル・ミズナラ12年
バラントイン17年

力強いビートとスモーキーなシングルモルト ¥1,100
華やかで上品かつ濃厚なシングルモルト ¥1,800
潮の香りと甘美な気品を抱いたアイラモルト ¥1,000
ドライな後味が特徴のスモーキーアイラモルト ¥1,100
日本産ミズナラ樽で日本人向けに作られたスコッチ ¥1,000
長期熟成が顕り成す奥行き深く繊細かつ複雑なスコッチ ¥1,500

Bourbon Whisky

メーカーズマーク
メーカーズマーク・ミントジュレップ
I.W.ハーバー ゴールドメダル
ワイルドターキー8年
フォアローゼス・プラチナ
ジェントルマン・ジャック

華やかでふくよかな余韻が続くバーボン ¥800
スベアミントバーボン ¥900
洗練された味わいのスタイリッシュバーボン ¥800
硬派だけどマイルドさを備えたバーボン ¥900
贅沢かつ洗練のとろけるバーボン ¥1,500
まろやかな風味と甘みのある味わい ¥1,000

Brandy

ブラー・グランソラーージュ
レミーマルタンVSOP
ヘネシーVSOP

りんご独特のアロマとオーク樽の薫りを備えたカルヴァドス ¥900
コニャックの代名詞といえる上品かつ複雑な香りの銘柄 ¥1,200
世界中の人々を魅了するデリケートでマイルドな味わい ¥2,400

1shot=30ml

Spirits

タンカレー
ブードルス
ズブロッカ
マイヤーズ
バカルディ
ロン サカパ センテナリオ

Others

テリオベベ(ドライシェリー酒)
ノイリーブラットドライ(ベルモット)
ノイリーブラットスイート(ベルモット)

※ウォーター以外の割ものはプラス¥10
※日本酒・焼酎・国産ウイスキーもご利用

Beer Base

シャンディガフ(ビール+ジンジャー)
レッドアイ(ビール+トマト)

Gin Base

ジントニック(ジン+トニック+ライム)
ジンバック(ジン+ジンジャー+ライム)
ジンリッキー(ジン+ソーダ+ライム)
ジンライム(ジン+ライム+ライム)
マティーニ(ジン+ドライベルモット)

Vodka Base

スクリュードライバー(ウォッカ+ライム)
ブラッディメアリー(ウォッカ+ライム)
ソルティドッグ(ウォッカ+グレープフルーツ)
モスコミュール(ウォッカ+ライム)
ゴッドマザー(ウォッカ+アマルネコ)

Rum Base

キューバリバー(ホワイトラム+ライム)
ラムコリンズ(ホワイトラム+ライム)
モヒート(ホワイトラム+ソーダ)

かな味わいの贅沢エビス	¥ 950
に広がる余韻を	¥ 950
づくられる信州銘品	¥ 980
ミーさのあるスタウトの代表	¥ 980
法の本格的なアルコールフリー	¥ 980

ハイボール	¥ 750
いただけます	¥ 800
肉料理にぴったりなハイボール	¥ 850

指定ください。

Spirits

ルモルト	¥ 1,100
ンモルト	¥ 1,800
ラモルト	¥ 1,000
アイラモルト	¥ 1,100
作られたスコッチ	¥ 1,000
細かつ複雑なスコッチ	¥ 1,500
ボン	¥ 800
	¥ 900
バーボン	¥ 800
ボン	¥ 900
	¥ 1,500
	¥ 1,000
備えたカルヴァドス	¥ 900
複雑な香りの銘柄	¥ 1,200
マイルドな味わい	¥ 2,400

1shot=30ml

Spirits

タンカレー	洗練されたキレのドライジン	¥ 700
ブードルス	引き締まったキレのスコットランド産	¥ 800
ズブロッカ	ズブロッカ草の甘い香りのウォッカ	¥ 700
マイヤーズ	ジャマイカを代表するダークラム	¥ 700
バカルディ	プエルトリコを代表するラム	¥ 700
ロン サカバ センテナリオ	唯一無二の甘さと香り、ストレートで愉しみたいダークラム	¥ 1,200

Others

ティオベベ(ドライシエリー酒)	スペインを代表する辛口シエリー酒	¥ 700
ノイリーブラットドライ(ベルモット)	キレのあるドライなベルモット	¥ 700
ノイリーブラットスウィート(ベルモット)	バナナ香るスパイシーな甘口	¥ 700

※ウォーター以外の割ものはプラス¥100になります。

※日本酒・焼酎・国産ウイスキーもご用意しております。お気軽にお申し付けください。

Cocktails

Beer Base

シャンディガフ(ビール+ジンジャーエール)辛口or甘口	¥ 900
レッドアイ(ビール+トマト)	¥ 900

Gin Base

ジントニック(ジン+トニック+ライム)	¥ 800
ジンバック(ジン+ジンジャーエール+ライム)	¥ 800
ジンリッキー(ジン+ソーダ+ライム)	¥ 800
ジンライム(ジン+ライム+ライム)	¥ 800
マティーニ(ジン+ドライベルモット+オリーブ)	¥ 900

Vodka Base

スクリュードライバー(ウォッカ+オレンジ+オレンジ)	¥ 800
ブラッディメアリー(ウォッカ+トマト+レモン)	¥ 800
ソルティドッグ(ウォッカ+グレープフルーツ+ソルト)	¥ 800
モスコミュール(ウォッカ+ジンジャーエール+ライム)	¥ 800
ゴッドマザー(ウォッカ+アマレット)	¥ 900

Rum Base

キューバリバー(ホワイトラム+コーラ+ライム)	¥ 800
ラムコリンズ(ホワイトラム+レモン+ソーダ)	¥ 800
モヒート(ホワイトラム+ソーダ+ライム+ミント+シロップ)	¥ 1,100

Cocktails

Tequila Base

- アンバサダー (テキーラ+オレンジ+オレンジ+チェリー+シロップ) ¥ 800
 エルディアブロ (テキーラ+カシス+ジンジャーエール+ライム) ¥ 800
 ソルティブル (テキーラ+グレープフルーツ+ソルト) ¥ 800

Liqueur Base

- カンパリ (オレンジorグレープフルーツorソーダorスモーニ) ¥ 800
 カシス (オレンジorグレープフルーツorソーダorウーロン) ¥ 800
 デイタ (オレンジorグレープフルーツorソーダorウーロン) ¥ 800
 カルーア (ミルクorブラックルシアンorホワイトルシアン) ¥ 800

Wine Base

- 自家製サングリア ¥ 900
 キールロワイヤル (スパークリングワイン+カシス) ¥ 980
 ミモザ (スパークリングワイン+オレンジ) ¥ 980
 ホワイトミモザ (スパークリングワイン+グレープフルーツ) ¥ 980
 ベリーニ (スパークリングワイン+ピーチ) ¥ 980
 スプリッツァー (白ワイン+炭酸水) ¥ 900
 キール (白ワイン+カシス) ¥ 900
 オペレーター (白ワイン+ジンジャーエール) ¥ 900
 キティ (赤ワイン+ジンジャーエール) ¥ 900
 カリモーチョ (赤ワイン+コーラ) ¥ 900
 アメリカン レモネード (赤ワイン+レモン+シロップ) ¥ 900
 レッドスプリッツァー (赤ワイン+炭酸水) ¥ 900
 カーディナル (赤ワイン+カシス) ¥ 900

Non Alcohol Cocktails

- サンセットピーチ (ピーチ+ウーロン茶+グレナデンシロップ) ¥ 800
 シャーリーテンプル (グレナデンシロップ+ジンジャーエール) ¥ 800
 アンファジーネーブル (ピーチ+オレンジ+グレナデンシロップ) ¥ 800
 レモネード (レモン+レモン+シロップ+ミネラルウォーター) ¥ 800

Glass Wine & Sparkling

- ハウスワイン(白・赤) ぐいぐい飲み口軽やかなスペインワイン G ¥ 600
 本日のおすすめワイン(白・赤・ロゼ) G ¥ 900
 マルケス カヴァ ブリュット ドライかつフルーティな辛口カヴァ G ¥ 980 / B ¥ 5,000
 ヴェーヴ クリコ 心地よい爽やかさとフルーティなアロマが際立ちます B ¥ 14,500

1048 Select Wi

- レ・ターネ (ピエモンテの赤ワインをカラフ
 イタリア(DOCピエモンテ) バルベウ100%
 バルベウの聖地であるヴィンキオ材のワインで、ベリー
 ラ・カシネーラ (ピエモンテの白ワインをカ
 イタリア(DOCピエモンテ) アルネイズ85% ソーヴィニ
 グレープフルーツ・洋梨・ハーブ香が感じられ、優しい酸
 ローザ・ディ・ローヴォ (ピエモンテで人
 イタリア(VINO ROSATO) バルベウ・ブラケット
 さくらんぼや野いちごのような香りで、辛口でありながら

1048 Sele

- ハローワールド ヴィオニエ
 スペイン(ラマンチャ地方) ヴィオニエ100%
 トロピカルフルーツの香り、フレッシュ感とバランスの
 エルフェンホーフ グリュナーフェル
 オーストリア グリュナーフェルトリーナー100%
 青りんごや洋梨のフレッシュな香り、瑞々しい果実の
 ジンサレントIGP フィアーノ
 イタリア(プーリア州) フィアーノ100%。
 洋梨やりんごの甘美な香り、フルーティさが際立つ
 スパイヴァレー ソーヴィニヨン
 ニュージーランド(マールボロ地区) ソーヴィニヨ
 フレッシュハーブの華やかな香り、キリッとした酸

1048 S

- 本日のおすすめ赤ワインボトル
 アマウタ アブソリュート マルベ
 アルゼンチン(カヘナ地方) マルベック100%
 オーク樽からのスパイシーなアロマを感じる。濃
 クロデローク AOP ミネルヴォ
 フランス(ラングドックルーション) グルナッシュ
 バラやスミレのような花の香り、ボリューム感と
 シャトー オーベルエル ヴィエイ
 フランス(ボルドー)メルロ85% マルベック
 赤系果実、ココアなどの芳醇な香り。複雑で
 レオデュトウスキロン キュヴェ
 フランス(ボルドー地方) カベルネソーヴィニ
 シルクのような滑らかなタンニン、エレガントで
 トノン カベルネソーヴィニヨン
 イタリア(フリウリ州) カベルネソーヴィニヨン
 ブラックベリーの花の芳醇な香り、ふくやかなボ
 バローロ リゼルヴァ DOCC
 イタリア(ピエモンテ州) ネッピオーロ100%
 イタリアワインの“王様”。エレガントさが際

ls

リー+シロップ) ¥ 800
 ル+タイム) ¥ 800
) ¥ 800
 プモーニ) ¥ 800
 コン) ¥ 800
 ン) ¥ 800
 ン) ¥ 800

¥ 900
 ¥ 980
 ¥ 980
 ¥ 980
 ¥ 900
 ¥ 900
 ¥ 900
 ¥ 900
 ¥ 900
 ¥ 900
 ¥ 900
 ¥ 900
 ¥ 900

cktails

ロップ) ¥ 800
 ール) ¥ 800
 シロップ) ¥ 800
 ー) ¥ 800

rkling

イン G ¥ 600
 G ¥ 900
 G ¥ 980 / B ¥ 5,000
 B ¥ 14,500

マが際立ちます

1048 Select Wine -Carafe 500ml-

レ・ターネ (ピエモンテの赤ワインをカラフェで) ¥ 2,400
 イタリア(DOCピエモンテ) バルベラ100%
 バルベラの聖地であるヴィンキオ村のワインで、ベリー系の果実感に溢れたフレッシュな香りが心地よい。

ラ・カシネーラ (ピエモンテの白ワインをカラフェで) ¥ 2,400
 イタリア(DOCピエモンテ) アルネイズ85% ソーヴィニヨンブラン15%
 グレープフルーフ・洋梨・ハーブ香が感じられ、優しい酸味と凝縮した果実味を楽しめます。

ローザ・ディ・ローヴォ (ピエモンテで人気上昇のロゼワインをカラフェで) ¥ 2,400
 イタリア(VINO ROSATO) バルベラ・ブラケット・フレイザ他
 さくらんぼや野いちごのような香りで、辛口でありながら程よい果実味とフレッシュな酸味のバランスが絶妙です。

1048 Select Wine -White-

ハローワールド ヴィオニエ ¥ 5,500
 スペイン(クマンチャ地方) ヴィオニエ100%
 トロピカルフルーツの香り。フレッシュ感とバランスの取れた酸味。

エルフェンホーフ グリュナーフェルトリーナー ¥ 6,500
 オーストリア グリュナーフェルトリーナー100%
 青りんごや洋梨のフレッシュな香り。瑞々しい果実味が心地よい調和のとれた味わい。

ジンサレントIGP フィアーノ ¥ 6,800
 イタリア(プリア州) フィアーノ100%。
 洋梨やりんごの甘美な香り。フルーティさが際立つ旨味の強い味わい。

スパイヴァレー ソーヴィニヨンブラン ¥ 7,500
 ニュージーランド(マールボロ地区) ソーヴィニヨンブラン100%。
 フレッシュハーブの華やかな香り。ネリっとした酸味でエレガントな味わい。

1048 Select Wine -Red-

本日のおすすめ赤ワインボトル スタッフにお尋ねください。 ¥ 5,000~

アマウタ アブソリュート マルベック ¥ 6,300
 アルゼンチン(カヘテ地方) マルベック100%
 オーク樽からのスパイシーなアロマを感じる。濃く、ふくよかな果実味でまろやかな口当たり。

クロデローク AOP ミネルヴォア ¥ 6,500
 フランス(ラングドックルーション) グルナッシュノワール、シラーのブレンド
 バラヤスミレのような花の香り。ボリューム感となめらかなタンニンの調和が見事。

シャトー オーベルエル ヴィエイユ ヴィーニュ ¥ 7,500
 フランス(ボルドー) メルロ85% マルベック15%
 赤系果実、ココアなどの芳醇な香り。複雑で風味のあるフルボディ。

レオデュ トウスキロン キュヴェ ¥ 8,200
 フランス(ボルドー地方) カベルネソーヴィニヨン47% メルロ45% カベルネフラン5% プティベルド3%
 シルクのような滑らかタンニン、エレガントでしっかりしたフルボディ。

トノン カベルネソーヴィニヨン ¥ 9,800
 イタリア(フリウリ州) カベルネソーヴィニヨン100%
 ブラックベリーの芳醇な香り。ふくよかなボディと綺麗なタンニン。

パローロ リゼルヴァ DOCG ¥ 15,000
 イタリア(ピエモンテ州) ネッピオーロ100%
 イタリアワインの“王様”。エレガントさが際立つ赤。タンニンもピロードのよう。