

Wine List

Champagne & Sparkling

フィリップ・ヴァンデル クレマン・デュ・ジュラ・ブリュット NV、フランス ¥7,700

Domaine Philippe Vandelle Cremant du Jura Brut NV, France

フランスの東部に位置し、スイスの国境付近まで広がるジュラ地方のスパークリングワイン。シャルドネ 100% で造られたリンゴや洋梨、トーストの香りが特徴的。シャンパーニュ製法。

アンドリュー ピース シャルドネ ピノ・ノワール、オーストラリア ¥5,500

Andrew Peace Sparkling Chardonnay Pinot Noir, Australia

オーストラリアの冷涼な地域で造られるスパークリングワインでフレッシュな酸味がありフルーティ。シャルドネ 80%、ピノ・ノワール 20%。

ロワイエ エフィス キュヴェ レゼルヴ ブリュット NV シャンパーニュ、フランス ¥11,000

Royer et Fils Champagne Cuvee de Reserve NV, France

シャンパーニュ地方で先祖代々続く自社畑を守り続けている町匠家。ピノ・ノワール中心で造られ、コクと旨味もあり余韻も長い。

ポール・ロジェ・ブリュット・レゼルヴ NV シャンパーニュ、フランス ¥15,000

Pol Roget Brut Reserve NV, France

1849 年創業の家族経営のシャンパーニュメゾン。異なるヴィンテージのワインを 30 種類以上ブレンドすることでとても複雑な味わいを表現している。

スパークリングワイン 丹波ワイン てぐみロゼ、京都 ¥5,800

Tegumi Rose Sparkling Wine, Kyoto, Japan

京都府丹波町産のロゼスパークリングワイン。「京都の食文化に合うワインを創る」というコンセプトをもと造られ、柔らかな果実味で非常に飲みやすいロゼワイン。

安心院スパークリング、大分 ¥9,800

Ajimu Sparkling, Ooita, Japan

大分県産スパークリングワイン。シャルドネ 100%、シャンパーニュ方式で丁寧に造られ、豊かな泡とミネラル感、きれいで伸びやかな酸味が魅力。

Kactô

Café Restaurant

Wine List

White

ルバイヤート 甲州 シュール・リー '20、山梨 ¥6,700

Rubaiyat Kosshu Sur Lie, '20 Yamanashi, Japan

勝沼でも屈指の老舗ワイナリー、丸藤葡萄酒工房。シュール・リー（澱の上で静置）製法で約5ヵ月間熟成することで、澆刺としたフレッシュな風味が生まれます。厚みのある味わいにテロワールを見事に表現した1本です。

ファイヤーストーン ソーヴィニヨン・ブラン '21、カリフォルニア ¥6,400

Firestone Vineyard Sauvignon Blanc '21, California

自社畑のソーヴィニヨンブラン種を100%使用し、発酵や熟成もステンレスタンクを使用。爽やかかつ華やかなアロマは、フレッシュな食材やハーブを使った料理に良く合います。

ハンギングロック タザリ リースリング '20、オーストラリア ¥6,800

Hanging Rock Tazali Riesling '20, Australia

シトラスと一緒にほんのり香水や花の香りが漂い、グラスの中にブドウそのものが存在するかのような、ストレートな果実味が感じられ、背景に存在する素晴らしい酸と余韻の長さがワインの骨格を作っています。

シャプティエ コートラルディッシュ ヴィオニエ '20、フランス ¥7,000

Chapoutier Viognier coteaux de l'Ardeche Mirabel Bio '20, France

緑がかった濃い黄色。アブリコット、洋ナシ、マーマレードを感じさせる素晴らしいアロマ。火山性土壌でできたヴィオニエ種の特徴である、丸みのある味わいとフレッシュさのマッチングが素晴らしいワインです。

アロ ソアリエイロ アルバリーニョ '21、ポルトガル ¥5,500

ALLO Soalheiro Alvarinho '21, Portugal

名前の「ALLO (アロ)」は、ブレンドに使用されている品種「Alvarinho」と「Loureiro」の頭文字。アルヴァリーニョの凝縮した果実味、ロウレイロの華やかさと繊細さをブレンドすることで、それぞれの長所を引出しバランスの良い味わいに仕上げています。

鳥居平今村 勝沼ブラン '20、山梨 ¥6,000

Chateau Katsunuma Toriivilla Imamura Blanc '20 Yamanashi, Japan

勝沼産の甲州100%で醸す同家のスタンダード・キュヴェ。甲州葡萄の素性の良さを思わせる深い色合いが、鳥居平今村の特徴。美しい酸と熟した果実味、そして絶妙にして精妙なバランスの良さがこのワインのセールスポイントです。

ジ・アトム シャルドネ '20、カリフォルニア ¥6,300

The Atom Chardonnay '20, California

バニラ、温かみのある焼き菓子のスパイスのアロマ。焼きリンゴやシトラスのフレーバーに香ばしいトーストしたオークのニュアンスが深みを与える。後味はすっきりとしていて切れ味の良さも感じる。

デントン・shed シャルドネ '20、オーストラリア ¥8,700

Denton Shed Chardonnay '20, Australia

ヴィクトリア州の銘醸地ヤラ・ヴァレーで1996年創業のワイナリー。柑橘フルーツを思わせるフレッシュな酸味と、発酵由来するクリーミーさ、まろやかさとのバランスが非常に心地よいワイン。

Kactô

Café Restaurant

Wine List

White

イーラス ピノ・グリ '17、オレゴン ¥7,500

Erath Pino Gris '17, Oregon

「オレゴンの恵まれた気候、テロワールで育ったブドウ品種本来の美しさを表現する」をポリシーとするイーラスヴィンヤード。樽を使用せず果実の味わいをそのまま全面に表現しています。

ルミエール 光 甲州 '19、山梨 ¥8,500

Lumiere Hikari Koshu '19, Yamanashi, Japan

大正時代には宮内庁御用達に指定を受け、昭和天皇即位の儀でも振る舞われたことがある山梨県笛吹市の由緒正しき老舗ワイナリー。甲州種を20か月樽熟成させた、きれいな酸味と奥行きのある旨みを感じられるワイン。

マルセルダイス コンプランタシオン '20、フランス ¥10,000

Marcel Deiss Complantation '20, France

ブドウ栽培はビオディナミを採用。手間暇をかけ驚くほどの低収穫を全て手摘みで行います。アルザス13品種をブレンド。味わいはドライなタイプではあるものの、ブレンドの複雑さもあり、飲み進めるたびに深く楽しんでいただける一本。

Orange & Rosé

シャトーメルシャン 笛吹甲州 グリドグリ '21、山梨 ¥7,300

Château Mercian Fuefuki Koshu Gris de Gris '21, Yamanashi, Japan

山梨県笛吹地区産の甲州種のみを使用したオレンジワイン。すっきりした酸と程よい苦みもあり、野菜のみでなく肉料理にも合わせやすい。

ブラインド・コーナー オレンジ '21、オーストラリア ¥9,000

Blind Corner Orange '21, Australia

畑や醸造所は、オーガニックとビオディナミの認証を取得。レモンピールやハチミツの香り、オレンジワイン特有のきめ細かい渋みと旨味が心地よく広がる。

ファビュラス ピノ・グリージョ オレンジ '21、イタリア ¥6,500

Fabulas Foeminae Pinot Grigio '21, Italy

ビオディナミ農法によりブドウを栽培し、発酵には自然酵母の力を使う。爽やかかつ複雑性のある香り、味わいにコクと旨味もあり、お肉料理にも好相性。

ジェラルド ベルトラン オレンジ ゴールド '21、フランス ¥7,200

Gerard Bertrand Orange Gold '21, France

ジェラルド・ベルトランは、ヨーロッパのワイナリー・オブ・ザ・イヤーも受賞した名門。フランス地中海沿岸で栽培している複数のブドウ品種をブレンドして仕立てており、フレッシュでありながらも厚みのある味わいに仕上がっています。

オー・ジー・ヴィー ロゼ・オブ・プリミティーヴォ '20、カリフォルニア ¥6,300

OZV Rose of Primitivo '20, California

カリフォルニア州ローダイで造られるロゼワイン。クランベリーやレッドチェリー、ピンクのバラの香り、果実味豊かでジューシーな味わい。彩り豊かな野菜料理、赤身肉とも良く合う。

ハーンワイナリーロゼ '20、カリフォルニア ¥5,000

Hahn Winery Rosé of Pinot Noir Monterey '20, California

手摘みで丁寧に収穫されたブドウは低温発酵により爽やかなベリーの香りを残して仕込まれます。ピノノワールから造られる軽快で爽やかなタイプのドライロゼ。

Kactô

Café Restaurant

Wine List

Red

ハーンワイナリー ピノ・ノワール モントレー '20、カリフォルニア ¥7,200

Hahn Winery Pinot Noir Monterey '20, California

冷涼な風の影響と、カリフォルニア州の豊かな日照で、ブドウは赤系果実の凝縮感を表現しながらとてもエレガントなワインに仕上がっています。

クラウドライン オレゴン ピノ・ノワール '19、オレゴン ¥9,500

Cloudline Pinot Noir '19, Oregon

ブルゴーニュのメゾン・ドルーアンが、オレゴン州に設立したワイナリー。アメリカならではのジューシーな果実感とブルゴーニュのエレガントなスタイルが融合した1本。

ジーバイユリグサ メルロー '21、フランス ¥7,200

Chateau Ginko G by Yurigusa Rouge '21, France

ボルドーで日本人初の女性醸造家「百合草 梨紗 (ユリグサリサ)」氏により設立されたワイナリー。豊かな果実味がありながら渋みはまるやかなミディアムボディ。

クラインザルゼ ヴィンヤード ピノタージュ '20、南アフリカ ¥7,500

Kleine Zalze Vineyard Pinotage '20, South Africa

注目の生産地、南アフリカ生まれのブドウ品種ピノタージュで造られた赤ワイン。完熟したベリーフルーツ、スモーキーで香ばしさを感じる香り、果実味豊で渋みはなめらか。グリルしたお肉と相性が良い。

レイヴェンスウッド ヴィンナーズブレンド ジンファンデル '18、カリフォルニア ¥6,300

Ravenswood Vintners Blend Zinfandel '18, California

人気が高まっている注目のブドウ品種ジンファンデル。豊かな果実香と完熟したベリーフルーツの味わいが魅力。赤身肉との相性は抜群。

クライン シラー ソノマ・コースト '19、カリフォルニア ¥6,500

Cline Syrah Sonoma Coast '19, California

伝統的な栽培品種を守りつつ、環境に寄り添った自然農法を行うワイナリー。黒果実系の香りとスパイス香などがあり、濃縮感とエレガントさをあわせ持つ。

クルーズ・ワイン・カンパニー モンキージャケット レッドブレンド '19、カリフォルニア ¥9,800

Cruse Wine Co. Monkey Jacket Red Blend North Coast '19, California

現代のカリフォルニアワインの多様性を表す、複雑で個性のあるブレンドが特徴。ブドウ本来のナチュラルでジューシーな果実味が楽しめる。

Kactô

Café Restaurant

Wine List

Red

トウエンティ・ロウズ カベルネ・ソーヴィニヨン '20、カリフォルニア ¥9,500

Twenty Rows Reserve Cabernet Sauvignon '20, Napa Valley

ナパ・ヴァレー産。フルボディーで凝縮した果実感、樽香とタンニンはしっかりありながら、余韻はとてもエレガントな印象で心地よい風味を楽しめる。

シャトー勝沼 鳥居平今村 ルージュ '19、山梨 ¥6,000

Chateau Katsunuma Toriivilla Imamura Rouge '19, Yamanashi, Japan

他国の模倣ではなく日本らしさを表現するというポリシーの今村英勇氏のワイン。ブラック・クイーン種 100%から造られるやさしい味わいの赤ワイン。

ココファーム 農民ロッソ '20、日本 ¥7,200

Coco Farm Winery Noumin Rosso '20, Japan

柔らかなタンニン、果実味、樽熟成の甘い香り。日本固有の葡萄品種マスカット・ベリーAとカベルネ・ソーヴィニヨン、メルロなどいわゆるボルドー品種をブレンドした日本の食卓によく合う赤ワインです。

インドミタ デュエット カベルネソーヴィニヨン カルメネール '20、チリ ¥5,800

Duette Indomita Premium Cabernet Sauvignon & Carmenere '20, Chili

2001年に設立された新進気鋭のワイナリー。チリならではの品種を使用したブレンドで、樽熟成を経て複雑さとエレガントさが表現されている。

ドメヌ ガバン エ フェリックスリシュー イランシー '17、フランス ¥9,200

Domaine Gabin et Felix Richoux Irancy '17, France

イランシーはシャブリの南西に位置します。柔らかくピュアな果実味、優しいタンニン、また酸とのバランスも非常によく繊細さを多く感じていただけるワインです。

Kactô

Café Restaurant