

Wine List

Champagne & Sparkling

Andrew Peace Sparkling Chardonnay Pinot Noir, Australia ¥5,500

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

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%。

Tegumi Rose Sparkling Wine, Kyoto, Japan ¥5,800

スパークリングワイン 丹波ワイン てぐみロゼ、京都

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。

Domaine Chandon Brut NV, Australia ¥7,500

ドメーヌシャンドン ブリュット NV オーストラリア

モエ・エ・シャンドン社がオーストラリアで作るコストパフォーマンスに優れたスパークリングワイン。
クリーミーな泡と切れ味の良い酸がありバランスの取れたワイン。

Domaine Philippe Vandelle Cremant du Jura Brut NV, France ¥7,700

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

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。

Ajimu Sparkling, Ooita, Japan ¥9,800

安心院スパークリング、大分

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。

Royer et Fils Champagne Cuvee de Reserve NV, Champagne, France ¥11,000

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

シャンパーニュ地方で先祖代々続く自社畠を守り続けているロワイエ家。
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。

Guy de Saint-Flavy, Brut NV, Champagne, France ¥12,000

ギイド サン フラヴィー、ブリュット NV シャンパーニュ、フランス

30 の異なる区画から手摘みで収穫されたブドウを使用。ブドウはピノ系品種で 95% を占め、上品な泡立ちと
フレッシュな果実味を兼ね備えたバランスのとれた味わい。

Pol Roget Brut Reserve NV, Champagne, France ¥15,000

ポール・ロジェ・ブリュット・レゼルブ NV シャンパーニュ、フランス

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。

Kactō

Café Restaurant

Wine List

White

ALLO Soalheiro Alvarinho '21, Portugal ¥5,500

アロ ソアリエイロ アルバーニョ '21、ポルトガル

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。

ALKOOMI Riesling '22, Australia ¥5,800

アルクーミ リースリング '22、オーストラリア

西オーストラリア州南部のフランクランドリヴァー地区にある自社畠のブドウを使用。レモンの皮や柑橘類の香り。冷涼気候を反映した繊細なミネラルのアロマも印象的。ライムやグレープフルーツの凝縮した風味が引き締まった酸に支えられ、長い余韻へ続きます。

Takayama Winery ANTO Chardonnay '22 Nagano, Japan ¥6,000

信州たかやまワイナリー アント シャルドネ '22、長野

青りんごの様な果実感が口の中に溢れ、口当たりは爽やかでクリア。

美しい村 100 選に選ばれた長野県高山村で作られるシャルドネ種のワイン。ANTO は方言で「ありがとう」の意味。

Chateau Katsunuma Toriivilla Imamura Blanc '22 Yamanashi, Japan ¥6,000

鳥居平今村 勝沼ブラン '22、山梨

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。

The Atom Chardonnay '20 , California ¥6,300

ジ・アトム シャルドネ '20、カリフォルニア

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を感じる。

Firestone Vineyard Sauvignon Blanc '21, California ¥6,400

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

自社畠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。

Rubaiyat Koshu Sur Lie, '21 Yamanashi, Japan ¥6,700

ルバイヤート 甲州 シュール・リー '21、山梨

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（濁の上で静置）製法で約 5 ヶ月間熟成することで、澱剤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。

Alain Geoffroy, Chablis V.V '21, France ¥8,200

アラン ジョフロワ シャブリ V.V オーク '21、フランス

「シャブリの申し子」と呼ばれる名手が作り出すワイン。樹齢 45 年以上の古木から採れたブドウだけを使ったこのワインは程よい力強さと繊細さのバランスがよく取れている。

Kactō

Café Restaurant

Wine List

White

Lumiere Hikari Koshu '19, Yamanashi, Japan ¥8,300

ルミエール 光 甲州 '19、山梨

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が感じられるワイン。

Denton Shed Chardonnay '21, Australia ¥8,700

デントン・シェッド シャルドネ '21、オーストラリア

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、発酵に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。

Marcel Deiss Complantation '20, France ¥10,000

マルセルダイス コンプランタシオン '20、フランス

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

OZV Rose of Primitivo '20, California ¥6,300

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

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。

Fabulas Foeminae Pinot Grigio '21, Italy ¥6,500

ファビュラス ピノ・グリージョ オレンジ '21、イタリア

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。

Gerard Bertrand Orange Gold '21, France ¥7,200

ジェラール ベルトラン オレンジ ゴールド '21、フランス

ジェラール・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。

Château Mercian Fuefuki Koshu Gris de Gris '21, Yamanashi, Japan ¥7,300

シャトー メルシャン 笛吹甲州 グリ ド グリ '21、山梨

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。

Kactō

Café Restaurant

Wine List

Red

Duette Indomita Premium Cabernet Sauvignon & Carmenere '20, Chili ¥5,800

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

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。

Ravenswood Vintners Blend Zinfandel '18, California ¥6,300

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

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。

Chateau Katsunuma Toriivilla Imamura Rouge '22, Yamanashi, Japan ¥6,500

シャトー勝沼 鳥居平今村 ルージュ '22、山梨

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。

Divum Pinot Noir Monterey '17, California ¥6,600

ディヴァム ピノ・ノワール モントレー '17、カリフォルニア

モントレーでブドウ栽培を続けてきたファミリーのプライベート・ブランド。ワインメーカーはカレラで2代目ワインメーカーを務めたサラ・スタイナー。モントレーの冷涼な土地の魅力を最大限に表現したピノ・ノワール。

Chateau Ginko G by Yurigusa Rouge '21, France ¥7,200

ジーバイユリグサ メルロー '21、フランス

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ろやかなミディアムボディ。

Kleine Zalze Vineyard Pinotage '20, South Africa ¥7,500

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

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。

Kactō

Café Restaurant

Wine List

Red

Coco Farm Winery Noumin Rosso '21, Japan ¥7,700

ココファーム 農民ロッソ'21、日本

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・ベーリー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。

Domaine Gabin et Felix Richoux Irancy '17, Bourgogne, France ¥8,000

ドメーヌ ガバンエ フェリックスリーシュ イランシー'17、ブルゴーニュ、フランス

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いただけるワインです。

Cloudline Pinot Noir '21, Oregon ¥9,500

クラウドライン オレゴン ピノ・ノワール'21、オレゴン

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。

Twenty Rows Reserve Cabernet Sauvignon '20, Napa Valley ¥9,500

トゥエンティ・ロウズ カベルネ・ソーヴィニヨン'20、カリフォルニア

ナバ・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。

Mollydooker The Boxer Shiraz '21, Australia ¥10,000

モリードゥーカー ザ・ボクサー シラーズ'21、オーストラリア

モリードゥーカーは、オーストラリアのスラングで“左利き”を意味し、その名の通りワインメーカーも左利き。初めて飲んだ人がノックアウトされたと言ったところから名前をつけられたパンチ力のあるワイン。

Kactō

Café Restaurant