

WINE LIST



DINING LOUNGE & BAR
ARBOR

日本料理 四季

Terrace Restaurant
テラスレストラン



WINE LIST



本日のおすすめワイン

Today's Recommended Wine

Champagne



モエ・エ・シャンドン

MOET & CHANDON

フランス シャンパーニュ地方/辛口

ピノ・ノワール/ピノ・ムニエ/シャルドネ

Bottle ¥16,000

世界で一番飲まれているシャンパーニュ。成功と祝福のシンボル。

Sparkling Wine



ピノ・シャルドネ

PINOT CHARDONNAY SPUMANTE

イタリア/ピエモンテ/辛口

ピノ・ビアンコ/シャルドネ

Bottle ¥5,600

Glass ¥1,100

泡立ちはきめ細かく、スッキリとした
味わいで料理との相性も抜群。

Fruit Cocktail ¥1,200

White Wine



アルザス リースリング

ALSACE RIESLING

フランス/アルザス

リースリング100%/ミディアムボディ

Bottle ¥9,800

最も高貴なブドウ品種リースリング100%で造られる、
透明感を伴ったキレのある辛口。



エスクード・ロホ・レゼルヴ・シャルドネ

ESCUDO ROJO RESERVE CHARDONNAY

チリ/アコンカグア

シャルドネ100%/フルボディ

Bottle ¥6,800

Glass ¥1,300

ローストナッツ等の樽熟成に由来する香りが豊
かで、味わい全体に密度があり、エレガントな
印象のワイン。



ヴァラエタル・ソーヴィニヨンブラン

SAUVIGNON BLANC VARIETAL

フランス/ラングドック・ルーション地方

ソーヴィニヨンブラン100%/フルボディ

Bottle ¥4,300

Glass ¥900

濃厚な柑橘系の風味に繊細な白い花の
ニュアンスを伴った、果実味溢れる味わい。



ヴァイントレイル シャルドネ

VINE TRAIL CHARDONNAY

チリ/シャルドネ 100%

Bottle ¥3,600

Glass ¥900

トロピカルフルーツのような華やかな香りを
繼いながらも、後味はすっきりとしたキレの
ある白ワイン。

Red Wine



ムートン・カデ・ルージュ・クラシック

MOUTON CADET ROUGE

フランス/ボルドー地区

メルロ/カベルネ・ソーヴィニヨン/フルボディ

Bottle ¥7,800

上品で複雑な香り。いきいきとした果実味に上品なタンニン
を伴った濃厚でまろやかな舌触り。



シレーニ・ピノ・ノワール

SILENI PINOT NOIR

ニュージーランド

ピノ・ノワール100%/ミディアムボディ

Bottle ¥6,600

Glass ¥1,350

複雑味があり、かつエレガントなニュアンス。



コルテ・ジャーラ・メルロ・コルヴィーナ

CORTE GIARA MERLOT CORVINA

イタリア/ヴェネト州

メルロ/コルヴィーナ・ヴェロネーゼ/ミディアムボディ

Bottle ¥6,200

チェリーやプラムの心地良い赤系果実のアロマが広がり
徐々にスパイスやハーブのニュアンスが融合。



アロマエスパニョール

AROMA ESPAÑOL

スペイン/ラ・マンチャ州

ピノ・ノワール/ミディアムボディ

Bottle ¥4,200

Glass ¥900

チェリーやルビーのような明るい色合い。
パワフルでスパイシーなアロマが魅力。

Rose Wine



ロゼ・ダンジュ・メレーヌ

ROSE D' ANJOU MELAINE

フランス/ロワール地方アンジュ地区

グロロー/ライトボディ

Bottle ¥5,900

Glass ¥1,300

やさしい甘みと穏やかな酸味が調和した、
赤いベリーのフレッシュで軽快な味わい。

Cocktail ¥1,200

Non-Alcoholic Wine



ジョエアシャルドネ

ノンアルコールスパークリングワイン

JOYEA ORGANIC SPARKLING CHARDONNAY

フランス/ラングドック・ルーション

シャルドネ 100%

Bottle ¥4,500

Glass ¥900

限りなくシャンパーニュを意識した香りと
味わいを実現した オーガニックノンアルコ
ールワイン。

Fruit Cocktail ¥1,000