

Wine list

~Alcohol menu~

ビール <i>Beer</i>	¥700 ~
ウイスキー <i>Whisky</i>	¥800 ~
スピリッツ <i>Spirits</i>	¥800 ~
ブランデー <i>Brandy</i>	¥1,000 ~
カクテル <i>Cocktail</i>	¥900 ~

~Champagne~

ローランペリエ (ハーフボトル) <i>Laurent Perrier Brut (375ml)</i>	¥6,300
---	--------

淡いゴールドの色合い細かな泡立ち、柑橘系と白い花の香り。

ジャニソン&フィス トラディッション <i>Janisson&Fils Tradition</i>	¥9,800
--	--------

レモンや青リンゴを連想する非常にバランスのとれた辛口シャンパン。

パイパー・エイドシック ブリュット <i>Piper Heidsiek Brut</i>	¥9,800
---	--------

夏りんごや洋梨を思わせる果実香やトーストの香り、軽快でナチュラルなシャンパン。

ゴネ ブラン・ド・ブラン <i>Gonet Blanc de Blanc</i>	¥10,900
---	---------

シャルドネ種のみを使い繊細でデリケート、バター風味が混じりブリオッシュやドライフルーツの香り。

ヴーヴ・クリコ イエローラベル <i>Veuve Cliquot Yellow Label</i>	¥12,800
--	---------

上品な口あたりでエレガントで繊細、フルーティな香りと小気味よい辛口の味わい。

/so/ra/si/o/
premium dining & bar.Siodome

ディナーの価格は税別表記となります。

ルイ・ロデレール ブリュット ¥13,500
Louis Roederer Brut

洋梨、花、スパイス優美でエレガント、絹のような泡立ちで絶妙なバランスのシャンパン。

モエ・シャンドン ロゼ ¥15,800
Moët & Chandon ROSE

フルーティで野いちごのような香り、生き生きとしてはっきりした果実味とやわらかな喉ごし。

ドン・ペリニオン ¥35,500
Dom Perignon 2004

クリュッグ グラン・キュヴェ ¥40,600
Krug Grande cuvee

クリスタル ¥50,400
CRISTAL Louis Roederer 2004

~Sparkling~

J. C ルルー ドメーヌ ¥4,800
J. C. Le Roux Le Domaine / South Africa

爽やかさと優しい甘味が心地よく、アルコールはやや低め。

ドメーヌ サンミッシェル エキストラドライ ¥5,800
Domaine Ste. Michelle Extra Dry / Washington

きめ細かな泡立ちと非常にエレガントなやや甘口の味わい。

ポーラ ラ ヴィ グラン キュヴェ ¥6,500
Pour La Vie Grand cuvee / California

シャルドネ100%で造るフレッシュで心地良い果実味が特徴。

コーベル ブリュット ¥6,900
Kobel Brut / California

かすかに緑がかった色、軽く繊細で辛口ながらもかすかに感じる甘みが絶妙。

シュラムスバーグ ミラベル ブリュット ¥7,500
Schramsberg Mirabelle Brut / California

りんごを思わせるフレッシュな果実味、すっきりした果物の甘味がほどよく口中に広がります。

フランチャ コルタ ブリュット キュヴェ プレストージ NV カデル ボスコ ¥9,800
Francia corta Brut Cuvee Prestige NV Ca' del Bosco / Italy

瓶内二次発酵できめ細やかな美しい泡。崇高な透明感、心地よいフレッシュ感と酸味が印象的。

/so/ra/si/o/
premium dining & bar.Siodome

ディナーの価格は税別表記となります。

~White~

<Chardonnay>

ベンティスケーロ シャルドネ ¥4,200
'11 *Ventisquero Chardonnay / Chili*

香辛料やハーブを感じさせるスパイシーさを持つ

ソラシオ プイイ フィッセ ¥4,800
'11 */So/ra/si/o/ Pouilly-Fuisse / France*

濃密な果実味と豊富なミネラル感、骨格のはっきりした味わい

ウィラメット ヴァレー シャルドネ ¥6,300
'10 *Willamette Valley Vineyards Chardonnay / Oregon*

熟した洋梨、蜂蜜、柑橘のアロマとクリーミーで口中一杯に広がる質感。

レコール No. 41 シャルドネ ¥7,000
'11 *L'Ecole No. 41 Chardonnay / Washington*

オレンジの花と洋梨の香りに、ブルゴーニュスタイルのエレガントなワイン。

ダンハム・セラーズ シャルドネ ¥7,800
'10 *Dunham Cellars Chardonnay / Wasington*

バニラトースト、桃、洋梨に加えクレームブリュレの香り豊かな白。

スタッグス・リープ カリア シャルドネ ¥8,500
'10 *Stag's Leap "KARIA" Chardonnay / California*

洋梨・レモン、クリスピーさを抱えたりんご、シトラスの香り、リッチでデリケート。

ニュートン アンフィルタード シャルドネ ¥10,500
'10 *Newton Unfiltered Napa Valley / California*

はちみつ、洋梨、クレームブリュレ、ナツメグの香り、白桃、パイン、ココナッツの風味を持つ。

ピュリニー モンラッシェ ¥12,500
'11 *Puligny Montrachet (Olivier Leflaive) / Bourgogne*

トーストや燻したようなスモーキーな香り、白い花など清涼感かつ複雑味と長い余韻。

マボロシ ワイナリー ロスカーネロス ¥13,500
'10 *幻 Maboroshi winery Los carneros / California*
(シャルドネ)

日本人が手掛ける、洋梨、蜂蜜、シトラス、パインなど複雑味に富んだ重厚な味わい。

コルトンシャルルマーニュ ¥32,000
'08 *Corton Charlemagne (Bonneau du Martray) / Bourgogne*
(シャルドネ)

バターや蜜のような濃密なアロマ、果実味、ミネラル感と非常にバランスのとれた味わい。

/so/ra/si/o/
premium dining & bar.Siodome

ディナーの価格は税別表記となります。

<Sauvignon Blanc>

ドメヌ・フェリーヌ ソーヴィニヨンブラン ¥4,200
'11 *Domaine Felines Sauvignon Blanc / France*

メロンやフレッシュハーブ、ミネラルに富んだ爽やかなワイン。

モンタナ ブランコット エステート ソーヴィニヨンブラン ¥4,500
'11 *Montana Brancott Estate Sauvignon Blanc /NewZealand*

生き生きとした酸味とミネラルのニュアンスを感じるワイン。

ボッシェンダル ソーヴィニヨンブラン ¥5,200
'11 *Boschendal Sauvignon Blanc / South Africa*

青々とした草木、トロピカルフルーツのような果実の香り。

ベンティスケロ・ケウラ ソーヴィニヨンブラン ¥5,800
'11 *Ventisquero Queulat Sauvignon Blanc / Chili*

桃をイメージさせるフレッシュな酸味のバランスが心地よい。

フラッグストーン インドラ ソーヴィニヨンブラン ¥6,300
'10 *Flagstone Sauvignon Blanc / South Africa*

ハーブとミネラルを充分に感じることのできる味わい。

クロ・ペガス ソーヴィニヨンブラン ¥7,500
'10 *Clos Pegase Sauvignon Blanc Carneros / California*

柑橘系の香りに加え、ハーブのフレーバー、パワフルかつ繊細。

スタッグス・リープ ソーヴィニヨンブラン ¥8,500
'09 *Stag's Leap Sauvignon Blanc Napa Valley/ California*

洋梨の風味に柑橘、シトラスの香りが交わり、繊細でエレガントな仕上がり。

デリールセラーズ エステートブラン ¥12,000
'09 *DeLille Cellars Estate Blanc / Washington*

トーストしたアーモンド、グレープフルーツの香り、ハーブとシトラスのフレーバー。

<Riesling , Gewurtztraminer, Other>

ロンカリア アルバネッラ ¥6,300
'10 *Roncaglia / Itaria*

潮の香りとミネラル感が料理をより一層引き立てる味わい。

オーエス リースリング ¥7,200
'11 *O・S Riesling / Washington*

レモン、グレープフルーツの香り。酸と果実味が非常にバランスのとれた味わい。

/so/ra/si/o/
premium dining & bar.Siodome

ディナーの価格は税別表記となります。

ダンハム セラーズ リースリング ¥7,200
'12 Dunham Cellars Riesling / Washington

洋梨、砂糖漬けした林檎の香り。ほんのりと果実の甘さが心地良い。

バッサーマン・ヨルダン リースリング ¥7,200
'09 Bassarman Jordan Riesling / Germany

フルーツの熟した味わいしっかりとした酸味が特徴。 やや甘口

ドメヌ シュルンベルガー グランド クリュ リースリング ¥7,400
'08 Domaines Schlumberger Grand Cru Riesling / France

柑橘系の凝縮した香りとミネラルを感じられる。グランクリュらしい高貴な味わい。

~Red~

<Cabernet Sauvignon>

ベンティスケーロ タンテウエ カベルネソーヴィニヨン ¥4,200
'11 Ventisquero Tantehue Cabernet Sauvignon / Chili

しっかりとしたボディと渋みと奥行きのある味わい。

ボッシュェンダル ラノイ カベルネ&メルロー ¥4,800
'11 Boschendal Lanoy Cabernet & Merlot / South Africa

ブラックベリーや木苺、カシスやプラム微かに感じるスパイシーな味わい。

フラッグストーン ミュージックルーム ¥5,800
'10 Flagstone Music Room / South Africa

カシスとほんのりと香るスパイス香をなめらかなタンニンが包みこむ味わい。

ジェイロアー カベルネソーヴィニヨン ¥6,300
'13 J Lohr Cabernet Paso Robles / California

心地よい樽香と凝縮感ある果実味、果実のふくらみとタンニンのバランスがとてもよい。

ジョセフフェルプス イニスフリー ¥8,500
'12 Joseph Phelps INNISFREE Napa Valley / California

スパイス香や木の香り、カシスやドライフラワーも持ち優しく優雅なワイン。

グレイ ベンティスケーロ カベルネソーヴィニヨン ¥8,800
'09 Grey ventisquero Cabernet Sauvignon / Chili

ふくよかな果実味とチョコレートや葉巻を連想する長い余韻。

/so/ra/si/o/
premium dining & bar.Siodome

ディナーの価格は税別表記となります。

フィルハーレン カベルネソーヴィニオン ¥9,600
'07 *Vergelegen Cabernet Sauvignon / South Africa*

ブラックペッパーやチョコレートフレーバーが口中に広がり、しっかりしたタンニンとよく絡みます。

ウッドワード キャニオン カベルネソーヴィニオン ¥11,500
'09 *Woodward Canyon Winery Cabernet / Washington*

オークや杉の贅沢な香りと甘みな口当たり、凝縮度と深み見事なバランスです。

シャトー ラグランジェ ¥18,600
'03 *Ch. Lagrange St-Julien / Bordeaux*

シャトー ラグランジェ ¥12,600
'07 *Ch. Lagrange*

多くのタンニン、トーストしたような新樽の香り、果実味豊かで深みのあるワイン。

シャトー ブラーヌ カントナック ¥16,800
'07 *Ch. Brane Cantenac Margaux / France*

絹のようになめらかで、しなやかな弾力性のある味わい。

シャトー ラフォンロシェ ¥13,700
'04 *Ch. Lafon-Rochet St-Estephe / France*

黒い果実、スグリ、花とオークの香り、複雑味に富み肉厚で余韻もしっかり。

シャトー グロリア ¥13,800
'10 *Ch. Gloria St-Julien / Bordeaux*

カシス、チェリーや花などの華やかな印象。シルキーなタンニンが印象的

シャトー サンピエール ¥16,200
'08 *Ch. Saint-Pierre St-Julien / Bordeaux*

サンジュリアン特有の肉厚で黒い果実、スパイス、オークの香り、骨格があり余韻も長い。

シャトー ランシュバージュ ¥24,500
'07 *Ch. Lynch Bage Pauillac / Bordeaux*

凝縮した黒い果実とバニラの甘い香り、タンニン分に富み力強く、まろやか。

シャトー ピションロングヴェル コンテストラランド ¥35,000
'07 *Ch. Pichon -Longueville comtesse de lalande Pauillac / Bordeaux*

ベルベットのような質感で口当たり良く、肉付きのあるリッチな味わい

/so/ra/si/o/
premium dining & bar.Siodome

ディナーの価格は税別表記となります。

<Merlot>

ソラシオ メルロー ¥4,800
'10 /so/ra/si/o/ Cotes de Bourg / France

ラズベリー、レッドチェリーの香りに滑らかなタンニンと酸が心地よい味わい

ニュートン クラレット ナパヴァレー ¥7,200
'12 Newton Claret Napa Valley / California

赤い果実の香りに、ブラックベリー、ブラックチェリー、上品な酸味と熟成したタンニン。

ダックホーン メルロー ¥13,500
'11 Duck Horn Merlot Napa Valley / California

熟したプラム、心地よいラズベリーの濃密な香り、柔らかいタンニンと長い余韻。

<Pinot Noir>

モンタナ ブランコット エステート ピノ ノワール ¥4,500
'13 Montana Brancott Estate Pinot Noir /NewZealand

ラズベリーのアロマとチェリーのフレーバー、エレガントで丸みのあるピノノワール。

ブルゴーニュ・ピノノワール ¥7,200
'09 Patrick Clerget Bourgogne Pinot Noir / France

力強く生き生きとした果実味。繊細で美しいミディアムボディ。飲み頃のヴィンテージ

カレラ ライアン ピノノワール ¥12,600
'11 Calera Ryan Pinot Noir Napa Valley / California

ブラックベリー、ブラックチェリー、春の花そして魅力的なスパイスの香り、抜群。

マボロシ ワイナリー ルシアン リヴァー ヴァレー ¥14,800
'08 幻 Maboroshi winery Russian river valley / California

日本人が手掛ける、森林や大地、熟した赤や黒の果実、トースト香の長い余韻と凝縮感が圧倒。

<Other>

ベンティスケーロ ケウラ カルメネール ¥5,200
'09 Ventisquero Queulat Carmenere / Chili

香辛料やハーブの香りに程良いタンニンが心地よい。

ベンティスケーロ ケウラ シラー ¥5,800
'09 Ventisquero Queulat Syrah / Chili

複雑なタンニン、黒い果実やスパイスの印象。

/so/ra/si/o/
premium dining & bar.Siodome

ディナーの価格は税別表記となります。

ピズィーニ サンジョベーゼ ¥6,300
'08 Pizzini Sangiovese / Australia

サワーチェリー少し甘味のあるスパイス、土壌、オーク樽、紅茶などの複雑な香り。

カンポフィオリン ¥5,800
'09 Campofiorin / Italy

アパッシメント（陰干しぶどう）により凝縮感と上品な味わい。

コート デュ ローヌ ブーケデガリーグ ¥6,600
'11 Cotes-du-Rhone Bouquet des Garrigues / France

ラズベリー、チェリー、キルシュ、甘草の芳香、キメ細かいタンニンとすがすがしい酸味。

クローズエルミタージュ レザマンディ ¥7,200
'10 Crozes-Hermitage Les Amandiers / France

すみれ、ラズベリー、胡椒の香り、完熟したタンニンとシルキーな舌触り。

キャンティ クラシコ イゾラエレナ ¥7,600
'09 Chianti Classico Isole e Olena / Italy

ミディアムボディでバランス良く、赤い果実のような果実味溢れる自然なワイン。

レコール No.41 シラー ¥8,500
'09 L'Ecole No, 41 Syrah / Washington

ブラックベリーの土っぽいアロマと複雑でスパイシーな味わい。

バローロ ジャコーザ フラテッリ ¥12,000
'09 Barolo JICOSA FRATELLI / Italy

バラのような優美な香りが長く持続して、滑らかなタンニンで非常にバランスのとれたフルボディ。

ベルティセ ベンティスケーロ ¥11,550
'06 Vertice ventisquero / Chili

完熟感のある果実味と黒胡椒やスパイス、葉巻など複雑性のある香り。

/so/ra/si/o/
premium dining & bar.Siodome

ディナーの価格は税別表記となります。

～Half Bottle (375ml)～

<White>

ブルゴーニュシャルドネ ¥3,150
Bourgogne Chardonnay / France

リンゴやハーブの香りに程良い酸味が非常にバランスが良い。

ピエロパン ソアーヴェクラシコ ¥3,150
Pieropan Soave Classico / Italy

凝縮感があり、果実やナッツのような香りが印象的。

ヴィツラ スパリーナ ガヴィ ¥3,150
Villa Sparina Gavi / Italy

リンゴ、花のような香りを持ち、ミネラル感がありすっきりとした味わい。

<Red>

コート デュ ローヌ ¥3,150
Cotes du Rhone / France

スパイシーな香りとまろやかなタンニン 飲みごたえのある一本

キャンティ クラシコ ラモーレ ディ ラモーレ ¥3,150
Chianti Classico Lamole di Lamole / Italy

赤い果実のような香りがありバランスの良い味わい。

シャトーボーモン ¥3,150
Ch' Beaumont / France

凝縮感のある香りとしっかりとした骨格。

/so/ra/si/o/
premium dining & bar.Siodome

ディナーの価格は税別表記となります。

Food menu

ミックスナッツ <i>Mixed Nuts</i>	¥580
ドライフルーツ <i>Dry Fruits</i>	¥850
オリーブ盛り合わせ <i>Assorted Olives</i>	¥850
自家製 彩りピクルス <i>Vegetables Pickles</i>	¥850
シンプルなグリーンサラダ <i>Green Salad</i>	¥580
豚のリエット 粒胡椒・ポルト酒風味 特製ブレッドと共に <i>Pork Rillet (Pate) w/bread</i>	¥850
ピンチョス <i>Pintxos</i>	¥850
薩摩しゃも手羽先の山椒フリット <i>Fried Chicken wing</i>	¥850
ガーリックトースト <i>Garlic Toast</i>	¥850
ブルスケッタ <i>Bruschetta</i>	¥850
菜園野菜のバーニャカウダー <i>Bagna Cauda (vegetables w/garlic sauce)</i>	¥1,750
本日のパスタ <i>Today's Pasta (Please ask...)</i>	¥1,750
厳選生ハムとチョリソーの盛り合わせ <i>Raw Ham & Salami</i>	¥1,950
チーズ各種 盛り合わせ <i>Assorted Cheese</i>	¥1,950
パン <i>Bread</i>	¥290
本日のアイスクリーム・シャーベット <i>Ice cream or Sherbet (Please ask...)</i>	¥580
パティシエ特製 生チョコレート <i>Chocolate</i>	¥1,450

/so/ra/si/o/
premium dining & bar.Siodome

ディナーの価格は税別表記となります。