





Red Wine



	ゼニョリオオルガス ダーク ¥2,750 柔らかく豊かな果実味とまろやかな酸味、存在感のある渋味が特長。 品種：テンプラニーニョ・モナストレル/ 産地：スペイン/味わい：ミディアム	
	エストレゼルヴァ ¥3,300 厚みのある果実味と程良いタンニンが感じられる1本。 品種：カルメネール/産地：チリ/味わい：フルボディ	
	リンカーン エステート ¥3,300 スパイス香やジューシーな果実実、アロマと深く落ち着いた味わい。 品種：シラズ/産地：オーストラリア/味わい：フルボディ	
	タペーニャ テンプラニーニョ ¥3,850 果実味と、チョコレート・スパイスのニュアンスが心地よいワイン。 品種：テンプラニーニョ/産地：スペイン/味わい：ミディアム	
	ロバートモンダヴィ ツインオークス ¥3,850 滑らかなテクスチャー、ブラックベリー、チェリーのフレーバーのバランスの良い1本。 品種：カベルネソーヴィニヨン/産地：アメリカ/味わい：フルボディ	
	バナリス オーガニック (オーガニック) ¥4,400 有機栽培の古樹モナストレル種を使用。 樽熟成によるバニラの香りも心地よい。 品種：モナストレル/産地：スペイン/味わい：ミディアムボディ	
	カロアルマ マルヴェック ¥4,950 プラムやダークチェリーを連想する自然な香りたち。 凝縮感とエレガントな酸味とのバランス感が素晴らしいワインです。 品種：マルヴェック/産地：アルゼンチン/味わい：フルボディ	
	JAPAN PREMIUM マスカットベリー A ¥4,950 果実味溢れる味わいと柔らかい口当たりが特長。 品種：マスカットベリー A /産地：日本/味わい：ライト	
	フォルタン・ガイア・オーガニック ¥4,950 スパイス香やジューシーな果実実、アロマと深く落ち着いた味わい。 品種：シラー・グルナッシュ/産地：フランス/味わい：フル	
	シャトー・マルキザラ ペルーズ ¥6,050 オーガニックワインで酸化防止剤無添加。メルロー 100%にしては色彩も淡く、デリケートな香りで心地よい酸味。 のど越しの滑らかでタンニンの穏やかな味わい。 品種：メルロー/産地：フランス/味わい：ミディアムボディ	
	シャトー・ドラシー ¥6,600 しっかりとした力強さがありながらも調和の取れた味わいで風味豊かな余韻が長く楽しめます。 品種：ピノワール/産地：フランス/味わい：フル	
	マクマレー ロシアンリヴァー ¥7,700 滑らかなテクスチャー、ブラックベリー、チェリーのフレーバーのバランスの良い1本。 品種：ピノワール/産地：アメリカ/味わい：フルボディ	
	ドメーヌ・バロン・ド・ロートシルト・サンテミリオン・レゼルヴ・スペシャル ¥8,800 プラムやダークチェリーを思わせる華やかな香り。 滑らかな酸味、繊細なタンニンが特長の、しなやかで上品な味わいの赤ワインです。 品種：メルロ、カベルネフラン/産地：フランス/味わい：ミディアムボディ	



d s k
SAIGON
kitchen
Wine List



Glass Wine



泡  **ミオネット** ¥650 
軽やかな白い花やフレッシュなリンゴを思わせる香り、やさしい果実味とふんわりとした泡立ちが特長。
品種：プロセッコ／産地：イタリア／味わい：辛口

白  **セニョリオ オルガス** ¥550 
柑橘系果実の香りと蜂蜜のような甘い香り。
品種：マカベオ・モスカテル／産地：スペイン／味わい：辛口



 **セNDERO** ¥650 
軽くフレッシュでバランスの良い1本。サラダやハーブを使った料理に。
品種：ソーヴィニヨンブラン／産地：チリ味わい：辛口



赤  **テッレフォルティ** ¥550 
適度な渋みと軽やかでフルーティな味わいが特長の1本。
品種：サンジョベーゼ／産地：イタリア／味わい：ミディアム



 **シャトー・モントルドン** ¥650 
カシスのような黒い実の果実、程よいバランスの取れたワイン。
品種：シラー・グルナッシュ・カリニャン・サンソー／産地：フランス／味わい：ミディアムボディ



 **タペーニャ テンプラニーニョ** ¥650 
新鮮な果実とスマレの花の香り。
品種：テンプラニーニョ／産地：スペイン／味わい：ミディアム

Sparkling



 **ミオネット** ¥4,000 
軽やかな白い花やフレッシュなリンゴを思わせる香り、やさしい果実味とふんわりとした泡立ちが特長。
品種：プロセッコ／産地：イタリア／味わい：辛口



 **ヴィッラ サンディ ブランドブラン** ¥4,400 
新鮮なレモンやライム、青リンゴを感じさせる生き生きとした柔らかいアタック。
辛口だがほんのりと果実の甘さを感じる。
品種：ピノブランコ・シャルドネ／産地：イタリア／味わい：辛口



 **コードーニュ クラシコ** ¥5,000 
柑橘系フルーツの香りと、アーモンドに似た香ばしい香り。
品種：マカベオ、チャレロ他／産地：スペイン／味わい：やや辛口



 **ローランペリエ ラ キュベ** ¥8,300 
カシスのような黒い実の果実、程よいバランスの取れたワイン。
品種：シャルドネ、ピノワール、ピノムニエ
産地：フランス／味わい：ミディアムボディ



White Wine



 **レッドブリッジ** ¥2,750 
柔らかな果実味と、丸みのある酸味が特長。
品種：シャルドネ・ヴィオニエ／産地：オーストラリア／味わい：辛口



 **リュベロン・ブラン** ¥3,300 
柔らかな果実味と、丸みのある酸味が特長。
品種：マカベオ・モスカテル／産地：フランス／味わい：辛口



 **タペーニャ ベルデホ** ¥3,300 
フレッシュでスッキリとした味わい。
品種：ベルデホ／産地：スペイン／味わい：やや辛口



 **タルマ ホホワイト** ¥4,000 
お寿司や天ぷらなど和食との相性を考えたブレンド。
新鮮なアロマが感じられます。
品種：タルマ ホホワイト／産地：スペイン／味わい：辛口



 **ソアーヴェ・クラシコ** ¥4,000 
イタリア白ワインの代名詞、軽快でフレッシュな味わい。
品種：ガルガーネガ・トレピアーノ／産地：イタリア／味わい：辛口



 **ロバートヴァイル ジュニア グラウブルグンダー** ¥4,400 
新鮮な果実とスマレの花の香り。
品種：ピノグリージョ／産地：ドイツ／味わい：辛口

 **フォルタン・ガイア・オーガニック** ¥4,400 
フレッシュな果実味、イキイキとした酸味。エスニック系料理との相性◎
品種：シャルドネ・ヴィオニエ／産地：フランス／味わい：辛口

 **JAPAN PREMIUM 甲州** ¥5,000 
和柑橘を感じる爽やかな香りと穏やかな酸味が特長。
品種：甲州／産地：日本／味わい：辛口

 **ヤルンバ ワイシリーズ** ¥5,000 
キウイやグレープフルーツを連想させるフレッシュな果実の香りに、青草のニュアンス。鮮烈すぎない上品なアロマティックさ。
品種：ソーヴィニヨンブラン／産地：オーストラリア／味わい：辛口

 **ヤルデン ヴィオニエ** ¥6,000 
アロマ豊かなワインからは新鮮なモモ、アプリコット、花を思わせる香りとともに微かなスパイスが感じられエレガントさと飲みやすさを持ったワイン。
品種：ヴィオニエ／産地：イスラエル／味わい：辛口

 **シャブリ ウィリアムフェーブル** ¥6,600 
美しいミネラル感とフレッシュな果実味が魅力の1本。
品種：シャルドネ／産地：フランス／味わい：辛口

Non-Alcoholic Wine

ピエール・ゼロ・ブランドブラン	¥3,300
ピエール・ゼロ・ブランドブラン 200ml	¥1,200
ヴィンテンス・カベルネソーヴィニヨン	¥3,080
カールユング・シャルドネ	¥3,080