

# WINE LIST

## 〈ハウスワイン〉HOUSE WINE

グラス 税別 500 ボトル 税別 2,500



**クックス ブリュット スパークリング (白・発泡)** COOK'S BRUT SPARKLING  
●カリフォルニア No.1 スッキリとした上質な辛口スパークリング。野菜やオードブルと合わせて。  
【ワインに合うお料理】野菜のおそうざい、塩麴ローストポーク、佐島タコのオリーブオイル煮



**ビニャ・マイポ レゼルバ・ビトラル シャルドネ (白)** VINA MAIPO RESERVA VITRAL CHARDONNAY  
●パイナップルやトロピカルフルーツを思わせる風味、エレガントでまろやかな辛口。味の濃いシーフードやチーズと。  
【ワインに合うお料理】小海老のガーリックバター焼き、シーフードのホイル焼き、アンガスビーフバーガーチーズ



**マクウィリアムズ シラズ (赤)** McWILLIAMS SHIRAZ  
●熟したベリー系果実味、スパイスの香り。オーク樽由来のなめらかなタンニンもある本格派。お肉と一緒に。  
【ワインに合うお料理】アンガスチャックアイステーキ、アンガスビーフバーガー、ビーフパストラミ



**カステッリ・モデネーゼ ランブルスコ (赤・微発泡)** CASTELLI MODENESI LAMBRUSCO ボトル 税別 1,500  
●人気の赤の微発泡。ほのかに甘口でもサッパリと飲みやすい口当たり。それでいてお肉にも負けないしっかりとした味わい。  
【ワインに合うお料理】自家挽きビーフハンバーガー、ハーフグリルチキン、塩麴ローストポーク

## 〈しっかりボトルワイン〉BOTTLE WINE I

ボトル 税別 2,500



**アントニオ・アレエス マラビダ (赤)** ANTONIO ARRAEZ MALA VIDA(DO)  
●スペインバルの定番、究極のオールマイティ。力強い酸と明るい赤い果実味、スパイスの香り。ワイン担当イチオシ!  
【ワインに合うお料理】プライムリブ、仔牛のカツレツ、帆立と有機栽培野菜のフライ、本日のキッシュ



**バローネ・コルナッキヤ モンテプルチアーノ (赤)** BARONE CORNACCHIA MONTEPLUCIANO  
●厚みがあって軽快、酸味も渋みもまろやかで、後味にはわずかな甘みも感じられます。ステーショングリルの定番。  
【ワインに合うお料理】アンガスチャックアイステーキ、アンガスビーフハンバーガー、アンガスビーフバーガー



**ドメヌ・ジャン・ブスケ カメレオン マルベック・メルロ 2013 (赤)** DOMAINE BOUSQUET CAMELEON  
●ブラックベリーやカシスのアロマ、果実の凝縮感とスパイスの香り、やわらかな口当たりで旨みたっぷり。おすすめ No.2  
【ワインに合うお料理】ランプステーキ、仔牛のステーキ、鴨肉のグリル、鴨のパストラミ



**エル・ボス ロブレ 2011 ティンタ・デ・トロ (赤)** EL BOS ROBLE  
●濃厚な色味、重厚感のある熟した果実の凝縮感としっかりとした渋み。濃い味のお肉と相性抜群です。  
【ワインに合うお料理】アンガスリブステーキ、スモークビーフソーセージ、牛バラ肉の赤ワイン煮込み

## 〈こだわりボトルワイン〉BOTTLE WINE II

ボトル 税別 3,500



**サンタ・カロリーナ スペシャルティーズ ソーヴィニヨン・ブラン (白)** SANTA CAROLINA SPECIALITIES SAUVIGNON BLANC  
●グレープフルーツや青りんごを思わせる柑橘系の爽やかな香り。軽やかな口当たりとキレのある酸味が特長の白ワインです。  
【ワインに合うお料理】野菜のおそうざい、帆立と有機栽培野菜のフライ、佐島タコのオリーブオイル煮



**カロ アルマ マルベック (赤)** CARO ARUMA MALBEC  
●自然で優しい香り立ち、プラムやダークチェリーを連想させる香りがあります。素直で緻密な果実の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。



**カサーレ・ヴェッキオ モンテプルチアーノ・ダブルツツォ (赤)** CASALE VECCHIO (DOC)  
●モンテプルチアーノ 100% 濃い色味と深い香り、とにかく旨くて美味しいです。お好みのステーキと合わせて。  
【ワインに合うお料理】プライムリブ、アンガスリブステーキ、熟成サーロインステーキ、自家製コーンビーフ



**ヤルンバ ワイ シラズ/ヴィオニエ (赤)** YALUMBA Y SERIES SHIRAZ VIOGNIER  
●ブラックチェリーやブルーベリーを連想させる華やかな香りにローストした肉と黒胡椒のニュアンス。フレッシュな果実味となめらかな酸味。キメ細かなタンニンを持つしなやかでエレガントな味わいです。



**マルケス・デ・ラ・コンコルディア テンプラニーリョ 2011 (赤)** MARQUES DE LA CONCORDIA (DOC)  
●テンプラニーリョ 100% アメリカンオーク新樽のフレッシュな香りと果実味。混じり気のない、リオハの品格あるワイン。  
【ワインに合うお料理】アンガスリブステーキ、ヒレステーキ、熟成サーロインステーキ、仔牛のカツレツ



**ドメヌ・サンタ・デュック ヴィエイユ・ヴィーニュ 2007 (赤)** DOMAINE SANTA DUC LES VIELLES VIGNES (AOC)  
●グルナッシュ 75%、シラー 25% 鮮やかな赤色、スパイスなサラミの香り。ほどよい果実味もありタンニンとのバランスが最高。  
【ワインに合うお料理】アンガスリブステーキ、ビーフパストラミ、スモークビーフソーセージ、特製ビーフシチュー



**サンタ・カロリーナ スペシャルティーズ カリニャン 2010 (赤)** SANTA CAROLINA SPECIALITIES CARIGNAN  
●濃い赤色、黒いベリーの凝縮した香りとしみ。力強く骨格のしっかりした骨太さはしっかりしたお料理に合わせて。抜栓後の変化も。  
【ワインに合うお料理】アンガスリブステーキ、熟成サーロインステーキ、アンガスチャックアイステーキ、特製ビーフシチュー

Chile

■お会計金額には、表示価格に8%の消費税が加算されます

STATION GRILL

# WINE LIST

## ◆MANAGER'S RECOMMEND WINE◆



### カザマッタ ロッソ

- ふくよかで温かみを感じる味わい。味わいに複雑さを加えるため、複数のヴィンテージのワインがブレンドされて造られています。

ボトル 税別 3,000



### ロス ヴァスコス グランド レゼルブ

- フルボディ【品種】カペルネソーヴィニヨン ボルドーで培った技術でラフィットがチリで手掛ける。高樹齢の完熟葡萄を厳選、Chラフィットで作る仏オーク小樽で12ヵ月熟成。果実味とタンニンが凝縮、エレガントです。

ボトル 税別 3,500



### カーニヴォ

- フルボディ【品種】"カペルネソーヴィニヨン" "メルロ" "プティシラズ" オークから由来するはっきりとしたトースト香とエスプレッソやチョコレートを思わせる完熟感。程よいタンニンと、余韻の長いスムーズな口あたりです。熟成肉などあらゆる肉との相性が抜群のワインです。



### チェザーリ ジュスト ヴェネト IGT

- ぶどうを軽く陰干しし、ややレーズンのような状態にして、凝縮度を高めてから発酵されるため、はっきりと熟したチェリーなどの味わいがします。"ドライフルーツ"に良く合う味わい。果実味もはっきりとしていながら、スムーズな口あたりを持ち、非常にバランスが取れているワインです。

ボトル 税別 3,800



### レオナルド キャンティ リゼルヴァ

- 華やかな香り、バラやスミレの奥にスパイスを感じさせる。凝縮したチェリーなどの果実感も感じられ、シルキーなタンニンに包まれる。心地よい余韻を感じる味わいです。

■お会計金額には、表示価格に8%の消費税が加算されます

STATION GRILL