

WINE LIST

〈ハウスワイン〉HOUSE WINE

グラス 税別 500 カラフェ 税別 1,500 ボトル 税別 2,800



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。



ビニャ・マイポ レゼルバ・ビトラル シラー (赤) VINA MAIPO RESERVA VITRAL SYRAH

●熟したプラムやブラックベリーを思わせるアロマと、チョコレートやヴァニラのニュアンス。バランスのとれた味わいで柔らかなタンニンとフルボディが特長のワインです。

〈スパークリング〉SPARKLING



カステリ・モデネージ ランブルスコ (赤・微発泡) CASTELLI MODENESI LAMBRUSCO

ボトル 税別 1,800

●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。



デュック・ド・パリ・ブリュット (白・発泡) DUC DE PARIS BRUT グラス 税別 500 ボトル 税別 2,800

●「デュック ドパリ」はパリの侯爵という意味。柑橘系の香りのするドライですっきりとした口当たりの辛口スパークリングワインです。

〈しっかりボトルワイン〉BOTTLE WINE I

ボトル 税別 2,800



デリカート ウッドヘーブン ジンファンデル (赤) DELICATO FAMILY VINY ARDS WOOD HEAVEN ZINFANDEL

●ほのかに甘めのアタックの後に、プラムやダークチェリーのアロマ、オーク樽のパニラ香。ベリーの凝縮感と鮮やかな赤色。



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!



バローネ・コルナッキヤ モンテプルチャーノ (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。



マクウィリアムズ カベルネソーヴィニオンク

MCWILLIAMS CABERNET SAUVIGNON

●チョコレートやブラックベリーのアロマを感じられ、カシスやスモモのような味わいと滑らかなタンニンが楽しめる赤ワインです。



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。

〈こだわりボトルワイン〉BOTTLE WINE II

ボトル 税別 3,800



ロス ヴァスコス ソーヴィニオン・ブラン

LOS VASCOS SAUVIGNON BLANC

●ボルドーで培った技術でラフィットが手掛けるチリのワイン。よく熟した葡萄のパフォーマンスを十分に引き出した。



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 モンテプルチャーノ・ダブルツォ (赤) CASALE VECCHIO (DOC)

●モンテプルチャーノ 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。



ヤルンバ ワイ シリーズ 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 テンブラニーヨ 2011 (赤) MARQUES DE LA CONCORDIA (DOC)

●テンブラニーヨ 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。



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)

●ガルナッシュ 75%, シラー 25% 鮮やかな赤色、スパイシーなサラミの香り。ほどよい果実味もありタンニンとのバランスが最高。



カーニヴォ CARNIVOR

●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。

■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◆



スペイン
Spain

ソラーレ ビエホ テンプラニーリョ (赤) SOLAR VIEJO TEMPRANILLO

●凝縮されたベリーを思わせる果実の香り。樽を使わない果実そのものの味わいが魅力。クリーンな酸。きめ細かなタンニンが心地よいワインです。

ボトル 税別 **3,000**



イタリア
Italy

チェザーリ ジュスト ヴェネト IGT CESARI JUSTO VENETO 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。果実味もしっかりとしていながら、スムーズな口当たりを持ち、非常にバランスが取れているワインです。

ボトル 税別 **3,500**



チリ
Chile

ロス ヴァスコス グランド レゼルブ LOS VASCOS GRANDE RESERVE

●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。果実味ちタンニンが凝縮、エレガントです。

ボトル 税別 **3,000**



アメリカ
U.S.A

ダークホース ビッグ レッド ブレンド DARK HORSE BIG RED BLEND

●濃厚で豊かなコクを楽しめる味わいを実現するため、土地の気候・土壌（テロワール）にこだわらずに、世界中から選び抜いたぶどう品種をブレンドした濃い旨フルボディワイン。

ボトル 税別 **3,800**



イタリア
Italy

レオナルド キャンティ リゼルヴァ LEONARD CHIANTI RESERVA

●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