



WINE MENU



食樂YOKOstyle

創作家庭料理BAR



SPARKLING AND WHITE WINE MENU

HALF BOTTLE<375ML>

VIN MOUSSEUX (発泡・ハーフボトル)

19.バルディビエソ ブリュット

VALDIVIESO BRUT

チリ/セントラルヴァレー

辛口 ¥2,200-
(税抜¥2,000)

シャルドネ由来の爽やかな柑橘類や白い花のアロマを持ち、キリッと引き締まった酸が魅力の辛口スパークリング。生産量、輸出量共にチリナンバーワンの規模を誇る。

20.クレマンド ブルゴーニュ ブリュット/ アルベルティ

CREMANT DE BOURGOGNE BRUT

フランス/ブルゴーニュ

辛口 ¥3,520-
(税抜¥3,200)

淡い金色で、大変よい泡があり、長く残る。強烈な花々のノーズで、新鮮なフルーツ味とレモンのノートがある。コクもしっかりと感じられる。

21.モエ エ シヤンドン ブリュット アンペリアル

MOET ET CHANDON BRUT IMPERIAL

フランス/ブルゴーニュ

辛口 ¥5,830-
(税抜¥5,300)

3種類の葡萄が完全に調和した、バランスの良いエレガントな味わいが特徴。均整のとれたボディに、はつらつとした泡立ちで世界中のシャンパンファンに愛される。

VIN BLANC (白・ハーフボトル)

22.ソアヴェ クラシコ サン ミケーレ/カ ルガーテ

SOAVE CLASSICO SAN MICHELE/CA RUGATE

イタリア/ヴェネト

辛口 ¥2,200-
(税抜¥2,000)

最初はレモンのような柑橘系の爽やかな香りがあるが、次第に熟したフルーツや蜜のような凝縮感ある香りへと変化していく。味わいの凝縮度が高く、しっかりと味わえるスタイル

23.シャブリ キュヴェ ヴィエイユ ヴィーニュ/ジョフロワ

CHABLIS CUVÉE VIEILLES VIGNES/ALAIN GEOFFROY

フランス/ブルゴーニュ

辛口 ¥3,300-
(税抜¥3,000)

シャブリの優秀な生産者として名高い「アラン・ジョフロワ」。樹齢45年以上の古木からとれたブドウだけを使ったこのワインは程よい力強さと繊細さのバランスがよく取れている。

19.



20.



21.



22.



23.



食楽 YOKO STYLE

創作家庭料理BAR

※ワインテージはお聞き下さい。

※表示価格は、税込価格です。

GRAND WINE MENU

VIN MOUSSEUX (発泡・フルボトル)

15.クレマンド ブルゴーニュ ブランド ブラン/ビシュロン フランス/ブルゴーニュ

CREMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANC/BICHERON

辛口 ￥4,950-
(税抜￥4,500)



100%このワインのために用意された、たった2ヘクタールの畑から造られる。シャンパーニュにも決して劣らない、きめ細かな泡立ちと芳醇な香りが特徴の自然派スパークリング。

VIN BLANC (白・フルボトル)

16.ソアヴェ フォンタナ/サンアントニオ

イタリア/ヴェネト

SOAVE FONTANA/SANT' ANTONIO

辛口 ￥3,300-
(税抜￥3,000)



瑞々しい果実の香りが豊か。パイナップル、グレープフルーツのような甘酸っぱい印象。清涼感のあるフレーヴァーに、適度なボリューム感。綺麗な酸。ステンレスタンク発酵。

17.ラ フォルジュ シャルドネ /ラ フォルジュ

フランス/ラングドック

LA FORGE ESTATE CHARDONNAY /LA FORGE

辛口 ￥3,300-
(税抜￥3,000)



厳選されたシャルドネ種を使用し、新樽を含むオーク樽で熟成させます。エレガントでフルーティな風味で、比較的早くから楽しめるまろやかな味わい。トリプル金賞受賞。

18.シャブリ/ドメヌト ピス ルー

フランス/ブルゴーニュ

CHABLIS DOMAINE DE PISSE LOUP

辛口 ￥5,280-
(税抜￥4,800)



軟質の柔らかいミネラル感から、新鮮味溢れる果実味とすばらしい調和。ブルミエクリュはありませんが、収穫、密集などの基準はすべてブルミエクリュの基準で行っている。

食楽 YOKO STYLE

※ヴァインテージはお聞き下さい。

創作家庭料理BAR

※表示価格は、税込価格です。

RED WINE MENU

HALF BOTTLE<375ML>

VIN ROUGE (赤・ハーフボトル)

11.バルディビエソ カベルネ ソーヴィニヨン

チリ/セントラルヴァレー

VALDIVIESO CABERNET SAUVIGNON

フルボディ

¥2,200-
(税抜¥2,000)

テロワールにこだわり高品質なワインをうみ出す1879年創業のワイナリー。ピュアな果実味とリッチなベリー系のアロマ。甘いスパイス、コーヒー香を持つ綺麗なスタイルの赤ワイン。

12.シャトー ボーモン/オー メドック

フランス/ボルドー

CHATEAU BEAUMONT CRU BOURGEOIS/HAUT-MEDOC

フルボディ

¥3,300-
(税抜¥3,000)

サン・ジュリアン村の南、マルゴー村との中間に位置するシャトー。比較的早くから楽しめるメドックワインで、しなやかな果実味と複雑さが人気を博しています。

13.ブルゴーニュ ピノ ノワール/ジョセフ フェヴレ

フランス/ブルゴーニュ

BOURGOGNE PINOT NOIR/JOSEPH FAIVELEY

ミディアム

¥3,300-
(税抜¥3,000)

輝きのある美しいルビー色。ラズベリーやグロゼイユなど、赤い果実を思い起こさせる、典型的なブルゴーニュ・ピノ・ノワールのアロマ。全体的に調和がとれ、チャーミングなフィニッシュ。

14.レザレド カントメルル/オー メドック

フランス/ボルドー

LES ALLEES DE CANTEMERLE/HAUT-MEDOC

フルボディ

¥4,400-
(税抜¥4,000)

クリュ・クラッセ第5級のシャトー・カントメルルのセカンドラベル。セカンドワインとは思えないようなリッチで華やかな香りです。若いヴィンテージながらも硬くなく美味しく楽しめます。



グラスワイン 南フランス産 赤ワイン(メルロ)

白ワイン(シャルドネ) 各1杯

¥550-
(税抜¥500)

SPECIAL WINE



PULIGNY-MONTRACHET/JEAN-MARC BOILLOT

ピュリニー モンラッシェ/ジャン マルク ボワイヨ2017

～フランス/ブルゴーニュ地方ピュリニー モンラッシェ～

(白・辛口・フルボトル)

¥17,600-

(税抜¥16,000)



LES FORTS DE LATOUR/PAUILLAC

レ フォールド ラトゥール/ポイヤック2014

～フランス/ボルドー格付1級セカンドワイン～

(赤・フルボディ・フルボトル)

¥55,000-

(税抜¥50,000)



OPUS ONE/NAPA VALLEY

オーパス ワン/ナパ ヴァレー2017

～アメリカ/カリフォルニア/ナパヴァレー～

(赤・フルボディ・フルボトル)

¥88,000-

(税抜¥80,000)

食楽 **YOKO** STYLE

創作家庭料理BAR

※表示価格は、税込価格です。

GRAND WINE MENU

VIN ROUGE (赤・フルボトル)

1. シャトー グラン マズロール/ブライ コート ド ボルドー

フランス/ボルドー

CHATEAU GRAND MAZEROLLES/BLAYE COTE DE BORDEAUX

ミディアムフル

¥3,850-

(税抜¥3,500)



ボルドーコンクールをはじめ10個の金賞を受賞し、10冠を達成。輝きのあるルビーカラーの外観に、よく熟した黒い果実の香りが、甘草のノートと共に繊細に広がる。

2. バルーン ネロ ダーヴォラ/ボッター ワイン

イタリア/シチーリア

BALLOON NERO D'AVOLA/BOTTER WINE

ミディアム

¥3,850-

(税抜¥3,500)



ほのかなスパイシーさとブラックベリー、ブルーベリー、マルベリーの含みを伴うフルーティーさ、まろやかな余韻で、タンニンとよく融和しフルーティーな味わい。

3. マグナ マルベック/カリア

アルゼンチン/サンファン

MAGNA MALBEC/BODEGAS CALLIA

フルボディ

¥3,850-

(税抜¥3,500)



深い色合いを持ち、香水のような豊かな香りやジューシーな赤系果実のフレーバーが何層にも重なり広がる奥行きある味わい。アメリカン&フレンチオーク樽熟成。

4. カルメネール レゼルヴァ/ファレルニア

チリ/エルキヴァレー

CARMENERE RESERVA/FALEARNIA

フルボディ

¥3,850-

(税抜¥3,500)



葡萄の枝に実を残して、乾いた強い風にさらして乾燥させるという、オリジナルな「アマローネ」スタイルを採用。非常に濃厚で、煮詰めたプラムやバニラ、洋タバコの葉、スモーキーで香ばしい香り。

5. シャトー ボーモン クリュ ブルジョワ/オーメドック

フランス/ボルドー

CHATEAU BEAUMONT CRU BOURGEOIS/HAUT-MEDOC

フルボディ

¥5,280-

(税抜¥4,800)



サン・ジュリアン村とマルゴー村の中間に位置するキュサック村にあるシャトー。オーク樽熟成14ヶ月。カベルネ比率が高い割にしなやかな果実味と複雑さが人気。ブルジョワ級。

食楽 YOKO STYLE

※ヴィンテージはお聞き下さい。

創作家庭料理BAR

※表示価格は、税込価格です。