

BY THE GLASS
グラスワイン

BUBBLE **BRUT BLANC DE BLANCS** *Waterholes Creek* - AUSTRALIA
ブリュット・ブラン・ドゥ・ブラン ウォーターホールズ・クリーク

780
[税込858]

WHITE **WILLOWGLEN SEMILLON SAUVIGNON BLANC** *De Bortoli* - NEWSOUTHWALES, AUSTRALIA
ウィローグレン・セミヨン・ソーヴィニヨンブラン デ・ボルトリ

750
[税込825]

WHITE **WIR RIETBURGER CHARDONNAY TROCKEN**, *Rietburg Weingenssenschaft* - PFALZ, GERMANY
ヴィーア・リートブルガー シャルドネ トロッケン リートブルク ヴァインゲノッセンシャフト

900
[税込990]

RED **LE MARSURE ALTAJO**, *Teresa Raiz* - FRIULI VENEZIA JULIA, ITALY
レ・マルスーレ テレザ・ライツ

850
[税込935]

RED **PINOT NOIR CALIFORNIA**, *Bogle Family Vineyards* - USA
ピノ・ノワール ボーグル

1000
[税込1100]

EXCLUSIVE WINE SELECTION ¥3800

[税込4,180]

HUGEエクスクルーシヴ・ワインは、国内では当社でのみお楽しみいただける厳選ワインです。

SPARKLING S



BRUT BLANC DE BLANCS *Waterholes Creek* AUSTRALIA
ブリュット・ブラン・ド・ブラン ウォーターホールズ・クリーク

ピーチやオレンジフラワーなど芳香豊か、引き締まった印象のスパークリング。スムーズで丸みのある味わいと爽やかな酸味。



CAVA BRUT NATURE *Biotiful* SPAIN CATALUNA
カヴァ・ブリュット・ナチュール ビューティフル

柑橘の爽やかでクリアな香り。きめ細かな泡立ちと澁刺とした酸味が心地よく後味まで続く、ボンドライなスパークリング。

ROSÉ



PORTEÑO ROSADO *Bodega Norton* ARGENTINA
ポルテーニョ・ロサード ボデガ・ノートン

淡いサーモンピンク。花やハーブのアロマ。爽やかな酸、繊細なテクスチャー、心地良い余韻がバランス良く整っている。

WHITES



"HUGE EXCLUSIVE" *Koshu Maruki Winery* JAPAN YAMANASHI
“HUGE エクスクルーシヴ” 甲州 まるき葡萄酒

フレッシュフルーツや白い花にほんのりスパイスのアクセント。スムーズでなめらか、生き生きとした酸味。旨みを含んだ苦味の心地よい後味。



PRIMITIVO *Pazzia* ITALY PUGLIA
プリミティーヴォ パッツィア

クリーン、鮮やかな果実香、アメリカンチェリー、ダリアなどアロマティック。スムーズかつジューシー。しっかりとしたストラクチャーと渋み。



FLYING WILD RIESLING *Alkoomi* WEST AUSTRALIA FRANKLAND RIVER
フライング・ワイルド リースリング アルクーミ

クリアでフレグラント。洋梨やピーチ、マスカットなど華やかで、よく熟した印象。ボンドライ、スムーズに流れるような味わい、アフターにほのかに蜜っぽさ。



MARGARET RIVER SHIRAZ *Wild Wood* AUSTRALIA
マーガレット・リヴァー シラズ ワイルド・ウッド

フレッシュで際立ったベリーフルーツやスミレの香りにトーストやスパイスのアクセント。噛めるような厚みのある味わい、きめ細かな酸味と緻密で豊かな渋み。



CHARDONNAY *Lodian* USA CALIFORNIA
シャルドネ ロディアン

ピュアでデリケートな印象。よく熟した洋梨、ほのかにスパイスや木樽からのバニラ。味わいはメロウな口当たりで厚みも感じられるボディときめ細かな酸味、引き締まった後味。



CABERNET SAUVIGNON *Lodian* USA CALIFORNIA
カベルネ・ソーヴィニヨン ロディアン

凝縮した果実味と引き締まったタンニン、ほんのりとしたスパイシーさも感じられ滑らかで長い余韻



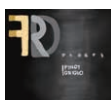
MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE *Domaine des Ratelles* FRANCE LOIRE
ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ・シュール・リードメーヌ・デ・ラテル

グレープフルーツやシトラスピールのフレッシュで爽やかな香りに、ほんのり焼きたてパン。味わいはドライでスムーズ。クリスピーな酸味と後味に潮の香りを伴ったほろ苦味。



PINOT NOIR MONTEREY *Long Valley Ranch 2021* USA CALIFORNIA
ピノ・ノワール モントレー ロングヴァレー・ランチ

チェリーやラズベリーなどフレッシュで生き生きとした果実。スミレやトマトリーフのアクセント。スムーズかつジューシーな味わい、きめ細かい渋み。



FRA DEI PINOT GRIGIO *Guido Mazzarello* ITALY LOMBARDIA
フラデイ ピノグリージョ グイド・マッツアレットロ

ロンバルディア州産ピノグリージョ。青リンゴや桃のような香りとキレのある酸。



PORTEÑO MALBEC *Bodega Norton* ARGENTINA
ポルテーニョ マルベック ボデガ・ノートン

濃縮感のある果実香が全面に出た香り。豊潤で生き生きとした味わいと際立った渋み。

蘇枋の ワインリスト

蕎麦と楽しむワインとは・・・蕎麦の香ばしい風味、するすると流れてゆく食感とほどよい噛み応え、つゆの旨み。
蕎麦前には蕎麦味噌、味噌焼き、沖漬け、ぬか漬け。そんな日本の粹な食事には、おだやかながら、深みのある香り
しなやかで柔らかみのある味わいに旨みの余韻。そんなワインを中心に取り揃えました。
日本ワインは実力派ワイナリーをラインナップ。味噌など発酵調味料にはオレンジワインもフィットします。
蕎麦とワインの新しい楽しみ方、ご堪能ください。



IMPORTED EXCLUSIVELY FOR HUGE RESTAURANTS ONLY.
HUGEエクスクルーシブは国内では当社でのみお楽しみいただけるワインです。

SPARKLING スパークリング

[CHARDONNAY] LALLIER, BLANC DE BLANCS - CHAMPAGNE, FRANCE	RECOMMENDED	11,800円 [税込12,980]
ラリエ ブラン・ドゥ・ブラン		
[CHARDONNAY] DELAMOTTE, BRUT BLANC DE BLANCS - CHAMPAGNE, FRANCE		12,500円 [税込13,750]
ドゥラモット ブリュット ブランド ブラン		
[GLERA] BIANCA VIGNA, CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUR LIE BRUT NATURE - VENETO, ITALY		6,300円 [税込6,930]
ピアンカ・ヴィーニャ コネリアーノ・ヴァルドッピアデーネ シュール・リー		
[CHARDONNAY] RUINART, BLANC DE BLANCS - CHAMPAGNE, FRANCE		23,000円 [税込25,300]
ルイナール ブラン・ドゥ・ブラン		

ORANGE オレンジ

[KOSHU] CHÂTEAU MARS, KOSHU ORANGE-GRIS - YAMANASHI, JAPAN	4,950円 [税込5,445]
シャトー・マルス 甲州オランジュ・グリ	
[TREBBIANO, PINOT BIANCO, SAUVIGNON BLANC] PODERI DAL NESPOLI, ORANGE WINE - EMILIA-ROMAGNA, ITALY	5,200円 [税込5,720]
ポデリ・ダル・ネスポリ オレンジ・ワイン	
[RKATSITELI] STORI MARANI, RKATSITELI - KAKHETI, GEORGIA	6,200円 [税込6,820]
ストリ・マラニ ルカツィテリ	
[DELAWARE] FUJIMARU WINERY, TABLETOP ORANGE “DAIDAI” - JAPAN	6,800円 [税込7,480]
清澄白河フジマル醸造所 テーブルトップ 橙色	

WHITE 白

[E] [ALBARIÑO] PACO Y LOLA, LOLO NO.12 ALBARIÑO - RIAS BAIXAS, SPAIN	5,400円 [税込5,940]
パコ・イ・ロラ ロロ デュオデシモ アルバリーニョ	
[SAUVIGNON BLANC] PASCAL JOLIVET, SAUVIGNON BLANC - LOIRE, FRANCE	5,450円 [税込5,995]
パスカル・ジョリヴェ ソーヴィニヨン・ブラン	
[ALBARIÑO] TOMADA DE CASTRO, FINCA 3 PEDRAS - SPAIN	5,500円 [税込6,050]
トマダ・デ・カストロ フィンカ・3・ペドラ	
[KERNER] DOMAINE RAISON, NAKA-FURANO KERNER - HOKKAIDO, JAPAN	5,700円 [税込6,270]
ドメーヌ・レゾン 中富良野ケルナー	
[E] [SYLVANER] HERING, SYLVANER CLOS DE LA FOLIE MARCO - ALSACE, FRANCE	5,800円 [税込6,380]
ヘリング シルヴァネル・クロ・ド・ラ・フォリー・マルコ	
[CHARDONNAY] ANDRÉ BONHOMME, MÂCON VILLAGES VIEILLES VIGNES - BURGUNDY, FRANCE	7,800円 [税込8,580]
アンドレ・ボノム マコン・ヴィラージュ ヴィエイユ・ヴィーニュ	
[E] [RIESLING] MARKUS MOLITOR, RIESLING WEHLENER KLOSTERBERG KABINETT - MOSEL, GERMANY	7,000円 [税込7,700]
マーカス・モリトール リースリング ヴェレナー・クロスターベルグ カビネット	
[CHARDONNAY] BILLAUD SIMON, CHABLIS - YONNE, FRANCE	8,800円 [税込9,680]
ビヨー・シモン シャブリ	
[KOSHU] CHUOH WINE, GRACE KOSHU - YAMANASHI, JAPAN	8,000円 [税込8,800]
中央葡萄酒 グレイス甲州	
[SAUVIGNON BLANC] URLAR, SAUVIGNON BLANC GLADSTONE - WAIRARAPA, NEW ZEALAND	8,200円 [税込9,020]
アーラー ソーヴィニヨン・ブラン グラッドストーン	
[CHARDONNAY] NICOLAS GAUFFROY, MEURSAULT - BURGUNDY, FRANCE	20,000円 [税込22,000]
ニコラ・ゴーフロワ ムルソー	

RED 赤

[PAIS] BOUCHON, PAIS VIEJO - MAULE, CHILE	4,000円 [税込4,400]
ブション パイス・ヴィエホ	
[MUSCAT BAILEY A] MARUFUJI WINE, RUBAYAT MUSCAT BAILEY A BARREL AGED - YAMANASHI, JAPAN	4,850円 [税込5,335]
丸藤葡萄酒 ルバイヤート マスカット・ベリーA 樽貯蔵	
[SYRAH] EMILIANA, SALVAJE SYRAH-ROUSSANNE CASABLANCA VALLEY - ACONCAGUA, CHILE	5,250円 [税込5,775]
エミリアーナ サルヴァヘ シラー・ルーサンヌ カサブランカ・ヴァレー	
[E] [CABERNET SAUVIGNON] ANTIYAL, PURA-FE CABERNET SAUVIGNON - MAIPO, CHILE	5,800円 [税込6,380]
アンティヤル プラフェ・カベルネ・ソーヴィニヨン	
[PINOT NOIR] BERTRAND AMBROISE, BOURGOGNE CÔTE D’OR - FRANCE	7,000円 [税込7,700]
ベルトラン・アンブロワーズ ブルゴーニュ コート・ドール	
[E] [PINOT NOIR] MARGERUM, VALLE DE INEZ PINOT NOIR SANS LUIS OBISPO - CALIFORNIA, USA	7,500円 [税込8,250]
マージュラム ヴアレ・デ・イネズ ピノ・ノワール サン・ルイ・オビスポ	
[E] [CABERNET SAUVIGNON] MARGERUM, DISENO DE CALIFORNIA CABERNET SAUVIGNON CENTRAL COAST - USA	7,500円 [税込8,250]
マージュラム デセーニョ・デ・カリフォルニア カベルネ・ソーヴィニヨン セントラル・コースト	
[CABERNET SAUVIGNON] TWENTY ROWS, CABERNET SAUVIGNON NAPA VALLEY - CALIFORNIA, USA	8,800円 [税込9,680]
トゥエンティ・ロウズ カベルネ・ソーヴィニヨン ナパ・ヴァレー	
[E] [MERLOT] DOMAINE KOSEI, KATAOKA MERLOT PRIVATE BARREL 2020 - NAGANO, JAPAN	9,800円 [税込10,780]
ドメーヌ・コーセイ 片丘メルロー プライベート・バレル	
[NEBBIOLO] BAROLO LUDO, LUIGI EINAUDI - PIEMONTE, ITALY	12,000円 [税込13,200]
バローロ ルード ルイー・ジ・エウナウディ	