

RED WINE LIST

17:00 からのご提供となります。



オデカフェセレクトの赤ワイン。
イタリア産のものを中心に、
世界各地のワイナリーからセレクトいたしました。
お料理とのマリアージュをぜひお楽しみください。



オノロベラ



アカデミー賞のパーティーで振舞われたスペイン産ワイン。フレンチオーク樽で2ヶ月熟成。赤い果実(ラズベリー、スグリ)やミネラルを思わせる香りがあります。少し甘い風味の果実とタンニンがありフルーツキャンディの風味を感じさせます。

産地 スペイン／フルボディ
葡萄品種 ガルナッチャ ¥2,500



ピエモンテ バルベラ



バローロの優良生産者が造るフレッシュなイタリア産ワイン。タンクで熟成。濃い赤色、しっかりとしていながらフレッシュな果実味が感じられ、重すぎず、ストレートに美味しさが伝わってくるワインです。

産地 イタリア／ミディアム
葡萄品種 バルベラ ¥2,000



トレイコーネ (663)



南イタリアを代表する3つの産地の葡萄を使ったイタリアワイン。樽の風味と果実味が素晴らしく調和してストラクチャー(味わいの骨格)はしっかりしていますが、柔らかいタンニンのおかげで食事にも合わせやすいワインとなっております。

産地 イタリア／フルボディ
葡萄品種 モンテプルチアーノ
ネレッロ マスカレーゼ
フリミティーヴォ ¥3,000



エリタージュ



テロワールの違うエリアの葡萄をブレンドして造るコスパ抜群の1本。果実味と新鮮さを保つために早めに瓶詰。チェリーを思わせる新鮮な香りとスパイスの風味。熟したチェリーの甘酸っぱい果実味とエレガントなボディ、存在感のあるタンニンがあります。

産地 フランス／ミディアム
葡萄品種 グルナッシュ、シアー
その他 ¥2,000



カサーレ ヴェッキオ



漫画『神の雫』に登場し、大ヒットしたワイン。フレンチオークで4ヶ月熟成しとても濃厚で飲み応えのあるフルボディですが、バランスが良くとてもなめらかなボディ。カシス・ブルーベリーなどのフレッシュな黒い果実の香りと凝縮された濃厚な果実味のワイン。

産地 イタリア／フルボディ
葡萄品種 モンテプルチアーノ ¥3,500

※価格はすべて税込となっております。



WHITE WINE LIST

17:00 からのご提供となります。



オデカフェセレクトの白ワイン。
フランスやチリ産のものを中心に、
世界各地のワイナリーからセレクトいたしました。
お料理とのマリアージュをぜひお楽しみください。



コノ マールボロ ソーヴィニヨンブラン



英国『デキャンター誌』で全体のたった1%の確立のプラチナ賞(97点)獲得!ニュージーランドの銘醸造地マールボロのソーヴィニヨンブラン。ライムやレモンガラスのアロマが心地良く広がり、爽やかな甘味と澁刺とした酸味。軽やかな味わいで料理に合わせやすい白ワイン。

産地 ニュージーランド/辛口 ¥2,000
葡萄品種 バルベール



ラ・ミシオン シャルドネ



シャブリの巨匠がチリで挑戦!名門の元オーナーが手掛けるシャルドネ。ステンレスタンク熟成。洋梨や柑橘系の果実を思わせる際立ったアロマ。口に含むとグレープフルーツのようにはっきりとした酸と甘い果実があり、とてもフルーティーな味わいです。

産地 チリ/辛口 ¥2,000
葡萄品種 シャルドネ



キュヴェ ド ブリュ シャルドネ



贅沢にもフレンチオークの新樽で2~3ヶ月熟成。白い花や熟した果実の魅力的な複雑なアロマの中にかすかに蜂蜜の要素が感じられます。リッチでエレガントなとてもしなやかな口当たりです。

産地 フランス/辛口 ¥2,500
葡萄品種 シャルドネ



シャトー デ ゼサル ブラン



熟したリンゴやバナナのようなフルーティーで甘い香り、フレッシュで果実味あふれ、余韻にはローズマリーのようなハーブの香りもあります。ほど良いボディと丸みがあるので飲みごたえも感じられます。

産地 フランス/辛口 ¥2,000
葡萄品種 ソーヴィニヨンブラン
セミヨン



モンテスアルファ シャルドネ



樽香、味わい、コク、酸味のバランスが素晴らしいチリ産シャルドネの逸品。バナナやパイナップルのようなトロピカルフルーツの香り。フレンチオーク樽で熟成し香りの要素が凝縮されています。果実味とオール樽のバランスがよくリッチで芳醇な味わいながらまろやかさも感じられます。

産地 チリ/辛口 ¥3,500
葡萄品種 シャルドネ

※価格はすべて税込となっております。

Odecafé