



# Drink Menu

ドリンクメニュー



ワイン食堂 ラプレス 1988  
**L'APRÈS SIX**  
 しびれる旨さの肉料理・野菜料理&ワインの店

# Drink Menu

ドリンクメニュー

## By The Glass バイザグラス (白ワイン・赤ワイン・スパークリングワイン)

### 乾杯ができないスパークリング ¥760

お客様のテーブルの目の前で、シャンパングラスに  
なみなみ注ぐスパークリングワインはとってもお得です。

本日のグラスワイン白 ¥650～

本日のグラスワイン赤 ¥650～

本日のグラスワインを日替わりで5～6種類ありますので、  
スタッフにお尋ねください。



## Beer ビール

キリン一番搾り 樽生ビール ¥560

「麦100% × 一番搾り製法」で、すっきりしているのに、  
うまみも充分な味わいを実現したビール。

ハイネケン ¥680

麦芽100%なのに飲みやすい、  
ヨーロッパNo.1\*のプレミアムビール。 (\*Canadean社調べ2010年)

ドラフトギネス® ¥700

1759年に誕生して以来、世界150カ国以上で  
愛飲されているプレミアム・スタウトビール。

ピコン ビール ¥630

葉草リキュール・ビール。ワインのみのビールです。



## Long Drink & Wine Cocktail ロングドリンク & ワインカクテル

|                            |                             |
|----------------------------|-----------------------------|
| キール (白ワイン・カシス) ¥580        | ミモザ (スパークリング・オレンジジュース) ¥680 |
| スプリッツァー (白ワイン・ソーダ) ¥580    | ピムスソーダ ¥630                 |
| オペレーター (白ワイン・ジンジャエール) ¥580 | カンパリソーダ ¥680                |
| シャンディガフ (ビール・ジンジャエール) ¥580 | カシスソーダ ¥680                 |
| カーディナル (赤ワイン・カシス) ¥580     | モヒート ¥730                   |
| キティ (赤ワイン・ジンジャエール) ¥580    | キールロワイヤル (スパークリング・カシス) ¥780 |

## Hard Liquor ハードリカー

|                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| 芋焼酎 ¥650～           | 山崎 ¥900                  |
| 麦焼酎 ¥650～           | マール・ド・ブルゴニュー (Lジャド) ¥980 |
| フォアローゼズ (バーボン) ¥680 | マーテルスリースター (ブランデー) ¥980  |
| J&B (スコッチ) ¥680     | グラッパ ¥980                |

## Non-alcoholic Cocktail & Soft Drink ノンアルコールカクテル ソフトドリンク

|               |                                                              |
|---------------|--------------------------------------------------------------|
| ウーロン茶 ¥500    | キリンフリー <small>ノンアルコール・ビールテイスト飲料<br/>アルコール 0.00%</small> ¥530 |
| ジンジャエール ¥500  | 美味しいブドウジュース ¥560                                             |
| ブラッドオレンジ ¥550 | サンペレグリノ (ガス入り) ¥650                                          |

# Cava & Champagne

スパークリング&シャンパンメニュー

- 101 コドーニュ クラッシコ・セコ 《チャレロ・マケベオ・パレリャーダ》 ¥3,500  
◎柑橘系の香りと心地よい酸がグッドなカヴァ スペイン・カヴァ 甘 中 辛
- 102 ブーブ・アンバル・ブラン ド ブラン 《ガルナッシュブラン》 ¥3,600  
◎フルーティー&フレッシュなテイストで心地よい味わい フランス・ブルゴーニュ 甘 中 辛
- 103 ロータリ・タレント・ブリュット 《ピノノワール・シャルドネ》 ¥4,300  
◎北イタリアのスパマンテ、複雑でエレガントな仕上げ イタリア・トレンティーノ 甘 中 辛
- 104 シャンドン・ブリュット 《シャルドネ・ピノノワール・ピノムニエ》 ¥4,600  
◎モエ・エ・シャンドン社がオーストラリアで造るスパークリングワイン オーストラリア 甘 中 辛
- 105 モエ・エ・シャンドン ブリュット 《シャルドネ・ピノノワール・ピノムニエ》 ¥8,800  
◎世界で一番有名なシャンパン フランス・シャンパーニュ 甘 中 辛
- 106 テタンジエ・ブリュド・レゼルブ 《シャルドネ・ピノノワール・ピノムニエ》 ¥8,800  
◎ゴージャス&エレガント ときめきのシャンパン フランス・シャンパーニュ 甘 中 辛
- 107 ヴォランジェ 《シャルドネ・ピノノワール・ピノムニエ》 ¥10,000  
◎素晴らしいピノノワールを生かした芳醇な味わい フランス・シャンパーニュ 甘 中 辛
- 108 キューベ・ドン・ペリニオン 《シャルドネ・ピノノワール・ピノムニエ》 ¥24,000  
◎やっぱりドン・ペリは美味しいわ フランス・シャンパーニュ 甘 中 辛

## White Wines

白ワインメニュー

- 201 レアス・ビニュードニュード 《マカベオ・ソーヴィニヨンブラン・ペル》 ¥2,800  
◎フレッシュな酸が心地よいワイン スペイン・レアルC 甘 中 辛
- 202 ペイ・ド・オック シャプティエ 《テレ・ヴェルメンティーノ》 ¥2,900  
◎この価格で飲めるナイスなワイン フランス・オック 甘 中 辛
- 203 デ ボルトリ セミヨン&シャルドネ 《セミヨン・シャルドネ》 ¥3,000  
◎シャープなキレがある辛口ワイン グッド オーストラリア 甘 中 辛
- 204 ピエール&レミーゴーティエ シャルドネ 《シャルドネ》 ¥3,200  
◎果実味があり、心地よい樽香があり、力強いワイン フランス・ペイドック 甘 中 辛
- 205 ルイ エシャノール SB 《ソーヴィニヨンブラン》 ¥3,300  
◎ハーブの香りで豊かな果実味 心地よい余韻 フランス・オック 甘 中 辛
- 206  レ・タンヌ・オーガニックシャルドネ 《シャルドネ》 ¥3,400  
◎キレがありしっかりとした辛口ワイン フランス・ラングドック 甘 中 辛
- 207 シャトームルシャン 萌黄 《シャルドネ・甲州》 ¥3,400  
◎長野&福島産のシャルドネを使用 シャープな酸が特徴 ジャパン・ナガノ/フクシマ/ヤマナシ 甘 中 辛
- 208 ロバート・モンダビ・ツインオーク・シャルドネ 《シャルドネ》 ¥3,500  
◎カリフォルニアのワインの父 ロバート・モンダビのワイン アメリカ・カリフォルニア 甘 中 辛
- 209 カッセル・デル・ディアブロ デビルズ・コレクション ホワイト 《ソーヴィニヨンブラン・シャルドネ》 ¥3,500  
◎柑橘系フルーツ、トロピカルフルーツ、絡む複雑な香りと、はつらつとした味わい。 チリ・D.O.カサブランカヴァレー 甘 中 辛

ワイン食堂 ラブレス 1988

L'APRÈS SIX

# White Wines

## 白ワインメニュー

- |     |                                                                                                                                                      |                                       |        |                                                       |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------|
| 210 |  <b>カノン・デュ・マレシャル・ブラン</b><br>◎フランス最大のビオディナミを実践する作り手です                | 《マスカット・ヴィオニエ》<br>フランス・ラングドック          | \3,500 | <div><div></div><div></div><div></div></div><br>甘 中 辛 |
| 211 | <b>アイアンストーン・シンフォニー</b><br>◎フレッシュで爽やかな甘口のカリフォルニアワイン                                                                                                   | 《シンフォニー》<br>アメリカ・カリフォルニア              | \3,600 | <div><div></div><div></div><div></div></div><br>甘 中 辛 |
| 212 | <b>ボルサオ セレクション ビアンコ</b><br>◎トロピカル系のアロマ&フレッシュドライ                                                                                                      | 《マカベオ》<br>スペイン・カンボデボレハ                | \3,700 | <div><div></div><div></div><div></div></div><br>甘 中 辛 |
| 213 |  <b>ヴァン・パシオン</b><br>◎ピュアな果実味でキレがありスッキリした味わい                         | 《セミヨン・ソーヴィニヨンブラン・ミュスカデル》<br>フランス・ボルドー | \3,700 | <div><div></div><div></div><div></div></div><br>甘 中 辛 |
| 214 | <b>ヴァイスブルグンダー・トロッケン</b><br>◎ドイツワインの進化を楽しんでください                                                                                                       | 《ヴァイスブルグンダー》<br>ドイツ・フアルツ              | \3,800 | <div><div></div><div></div><div></div></div><br>甘 中 辛 |
| 215 | <b>ダンザンテ ピノ グリージョ</b><br>◎フレッシュで繊細で優しい味わいのワイン                                                                                                        | 《ピノグリージョ》<br>イタリア・トスカーナ               | \3,900 | <div><div></div><div></div><div></div></div><br>甘 中 辛 |
| 216 |  <b>ヴァン・ド・バイモンボーデル・マ・デュ・プンティル・ブラン</b><br>◎アロマティックで豊かな果実味とコクのある味わい | 《シュナンブラン・クレレット》<br>フランス・ラングドック        | \4,000 | <div><div></div><div></div><div></div></div><br>甘 中 辛 |
| 217 | <b>イル・モッジョ</b><br>◎パワー&ボリューム感がありますが上品なワインです                                                                                                          | 《グレケット》<br>イタリア・ウンブリア                 | \4,500 | <div><div></div><div></div><div></div></div><br>甘 中 辛 |
| 218 | <b>ニュートン・シャルドネ</b><br>◎ボリューム感があり酸がエレガント                                                                                                              | 《シャルドネ》<br>カリフォルニア・ナバ                 | \4,800 | <div><div></div><div></div><div></div></div><br>甘 中 辛 |
| 219 |  <b>シャプティエ ヴィオニエ・ド・ラルデッシュ</b><br>◎アプリコットやスモモを食べているような果実の味わい       | 《ヴィオニエ》<br>フランス・コトー・ド・ラルデッシュ          | \4,900 | <div><div></div><div></div><div></div></div><br>甘 中 辛 |
| 220 | <b>シャトームルシャン 長野シャルドネ</b><br>◎長野県の北信地区のシャルドネを使用 フレッシュ&ドライ                                                                                             | 《シャルドネ》<br>ジャパン・ナガノ                   | \5,000 | <div><div></div><div></div><div></div></div><br>甘 中 辛 |
| 221 | <b>シャブリ・フルショーム プルミエクリュー</b><br>◎シャブリ独特のガッチリとしたキャラクターを楽しんでください                                                                                        | 《シャルドネ》<br>フランス・ブルゴーニュ                | \5,600 | <div><div></div><div></div><div></div></div><br>甘 中 辛 |
| 222 | <b>トリンバック・ピノ・グリ・レゼルヴァ</b><br>◎アルザスの名門トリンバック ボディのある白ワイン                                                                                               | 《ピノグリ》<br>フランス・アルザス                   | \5,800 | <div><div></div><div></div><div></div></div><br>甘 中 辛 |
| 223 | <b>カレラ シャルドネ</b><br>◎超有名ワイナリー カレラのスタンダードワイン                                                                                                          | 《シャルドネ》<br>カリフォルニア・セントラルコースト          | \6,600 | <div><div></div><div></div><div></div></div><br>甘 中 辛 |
| 224 | <b>ゲベルツトラミナー レゼルヴァ</b><br>◎魅惑の味わい セクシーなワイン                                                                                                           | 《ゲベルツトラミナー》<br>フランス・アルザス              | \6,800 | <div><div></div><div></div><div></div></div><br>甘 中 辛 |

# Red Wines

## 赤ワインメニュー

- 301 **ペイ・ド・オック シャプティエ** 《ガルナッシュ・シラー》 ¥2,900  
◎南フランスの名門ワイン生産者 シャプティエです フランス・サウス 軽 中 重
- 302 **ラアグリコーラ・ヴィダオーガニカ CS** 《カベルネソーヴィニヨン》 ¥2,900  
◎オーガニック葡萄を100%使用 タンニンがしっかり アルゼンチン・ファミリア 軽 中 重
- 303 **モンテプルチアーノ・ダブルッツオ** 《モンテプルチアーノ》 ¥3,000  
◎シンプルで余韻が長い素敵なワイン イタリア・アブルッツォ 軽 中 重
- 304 **イル・メダリオネ・ネグロアマーロ** 《ネグロアマーロ》 ¥3,200  
◎イタリアのプーリア州で最古のワイナリー 柔らかく濃厚な味 イタリア・プーリア 軽 中 重
- 305 **イエニタス・ロコ・ティント** 《テンブラニーヨ・シラー》 ¥3,300  
◎スパイスの香りと滑らかなタンニン スペイン・ラマンチャ 軽 中 重
- 306 **ルイエシャル・カベルネソーヴィニヨン** 《カベルネソーヴィニヨン》 ¥3,300  
◎ボリューム感がある果実味とタンニンのバランスがグッド フランス・オック 軽 中 重
- 307 **メルセデス・エグレーン CA** 《カベルネソーヴィニヨン》 ¥3,400  
◎パワー&ボリュームあり 女性が醸造長のワイナリー スペイン・リオハ 軽 中 重
- 308 **シャトー・ル・ペラ** 《メルロー・カベルネ》 ¥3,400  
◎やわらかいタンニンが心地よく上品な仕上がり フランス・ボルドー 軽 中 重
- 309 **ファン・フランシスコ・ソリス レセルバ** 《テンブラニーヨ》 ¥3,400  
テンブラニーヨを1年以上オークで熟成、更に3-4年瓶熟成を行っています。 スペイン・ラ・マンチャ 軽 中 重
- 310  **カノン・デュ・マレシャル・ルージュ** 《シラー・メルロー》 ¥3,500  
◎フランス最大のビオダイナミ フルーティーな香り フランス・ルーション 軽 中 重
- 311 **イルドボテピノノワール** 《ピノ・ノワール》 ¥3,500  
◎ブルゴーニュの作り手がコルシカ島で造るピノ・ノワール フランス・コルシカ 軽 中 重
- 312 **メルシャン アンサンブル 藍茜** 《メルロー・マスカットベリーA》 ¥3,500  
◎長野県産メルローと山梨県産マスカットベリーAのブレンド ジャパン・ナガノ/ヤマナシ 軽 中 重
- 313 **ボルドー・ムエックス** 《メルロー・カベルネフラン》 ¥3,600  
◎上品さと繊細さ 力強いブーケが特徴 フランス・ボルドー 軽 中 重
- 314 **ボルサオ セレクション ティント** 《ガルナッチャ》 ¥3,700  
◎スペインの土着品種を使用したスパイシーで柔らかい感じ スペイン・カンボデロハ 軽 中 重
- 315 **ch ムーラン・ド・ラ・ヴィニエール** 《カベルネ・メルロー・カベルネフラン》 ¥3,800  
◎ストレートに感じる果実味 味は濃くがっしりとしたワイン フランス・メドック 軽 中 重
- 316  **シャプティエ コトー・デュ・トリカスタン ルージュ** 《グルネッシュ・シラー》 ¥3,800  
◎柔らかなタンニンが心地良い、余韻の長い赤ワイン フランス・コトー・デュ・トリカスタン 軽 中 重

# Red Wines

## 赤ワインメニュー

- 317 シャトー・ラ・バスティード ルージュ 《シラー・グルナッシュ・ムールヴェドル》 ¥3,800  
◎シャープで骨格のある飲み心地の良いワイン フランス・コルビエール 軽 中 重
- 318  テッレ ルージュ 《シラー・グルナッシュ・ムルベルド・カリニアン》 ¥3,900  
◎ファニーなラベルだが味は抜群です フランス・ラングドック 軽 中 重
- 319 サンジョヴェーゼ トスカーナ 《サンジョヴェーゼ》 ¥3,900  
◎ベリー系の熟した味わいで余韻が長いワイン イタリア・トスカーナ 軽 中 重
- 320  シャトー クロノー 2012 《メルロー》 ¥4,000  
◎メルローを主体とした飲みごたえのあるワイン ピオロジック フランス・ボルドー 軽 中 重
- 321 ラスポール・カサ・メルロー 《メルロー》 ¥4,300  
◎柔らかいタンニンでエレガントなワイン チリ・ラベルヴァレー 軽 中 重
- 322 アリアニコ・デル・ヴルトウーレ・レ・ラレ 《アリアニコ》 ¥4,600  
◎力強く凝縮感が強い 南イタリアのワイン イタリア・パジリカータ 軽 中 重
- 323 ニュートンクラレット 《メルロー・カベルネソーヴィニヨン》 ¥4,800  
◎ボルドースタイルのカリフォルニアワイン 果実味あり カリフォルニア・ナバ 軽 中 重
- 324 ブルゴーニュ・ピノ・ノワール ヴィエイユ ヴィーニュ 《ピノ・ノワール》 ¥4,900  
◎果実味あふれる魅力的なピノ・ノワール お勧めです フランス・ブルゴーニュ 軽 中 重
- 325 シャトー・オスティン・ピカン 《メルロー・カベルネソーヴィニヨン》 ¥5,600  
◎果実味が豊かでどっしりとしたタンニンが魅力 フランス・ボルドー 軽 中 重
- 326 シャトーメルシャン 長野メルロー 《メルロー》 ¥5,600  
◎柔らかくシルキーなワイン メルロー100%使用 ジャパン・ナガノ 軽 中 重
- 327  ブルゴーニュルージュ ティエリーモルテ 《ピノ・ノワール》 ¥5,800  
◎果実味が柔らかく、香り豊かで持続時間の長いワイン フランス・ブルゴーニュ 軽 中 重
- 328  シャトーブピーユ 《メルロー》 ¥6,600  
◎深い果実味とシルキーなタンニン・・・最高 フランス・ボルドー 軽 中 重
- 329 ルチェンテ 《メルロー・サンジョヴェーゼ》 ¥7,800  
◎スパータスカンのルーチェのセカンドワイン エレガントなワイン イタリア・トスカーナ 軽 中 重
- 330  シャトーヌフ・デュ・パプ ビオ 《グルナッシュ》 ¥8,300  
◎ファーストアタックでこのワインの良さがわかります フランス・ローヌ 軽 中 重
- 331  バルバレスコ 《ネッピオーロ》 ¥8,900  
◎しっかりとした骨格でありながら、繊細な味わい イタリア・ピエモンテ 軽 中 重