

# THE OCEAN DINING



**EN RESORT**  
EEF Beach Hotel  
Kume Island, Okinawa

# WINE

## WHITE WINE

### ベント シャルドネ カルフォルニア

辛口 アメリカ 品種 シャルドネ  
完熟した桃などのトロピカルな果実味とオーク樽のフレーバー  
酸味のバランスのとれたフレッシュ感溢れるシャルドネ

Glass 800yen / Bottle 3,000yen

### ゾーニン クランチ シャルドネ フリウリ

辛口 イタリア 品種 シャルドネ  
フレッシュでリンゴを感じるアロマ。  
果実由来のほのかな甘みとしっかりとした酸味のハーモニー

Glass 900yen / Bottle 4,000yen

### ソアーヴェ クラシコ20' スアヴィア

辛口 イタリア 品種 ソアーヴェ  
フレッシュでフルーティー親しみやすさと個性を備えたワイン

Bottle 4,500yen

### ノ・エス・ピトゥコ・ヴィオニエ・エチュベリア

中辛口 チリ 品種 ヴィオニエ  
「ノ・エス・ピトゥコ」はスペイン語のスラングで  
「気取ったものではない」という意味  
フローラルで薫り高くクリーミー、すりおろした洋梨の様な味わい

Bottle 5,800yen

### マコン シャルドネ レザンラシーネ

辛口 フランス 品種 シャルドネ  
ナッツ系のアロマにミントのニュアンス、  
フレッシュな果実味にミネラルの余韻  
癖がなくクリアな後味

Bottle 6,200yen

料金は日本円にて表記しており、税金・サービス料が含まれております。  
All prices quoted in Japanese Yen, a tax and service charges are included  
仕入状況により一部内容が変更になる場合がございます。  
The menu changes according to the situation of stocking.



# WINE

## RED WINE

### ベント カベルネソーヴィニヨン カルフォルニア

辛口 アメリカ 品種 カベルネ  
ラズベリーやチェリーなどの熟した果実のような香り。  
豊かな渋みとふくよかな果実味のあるしっかりとしたワイン

Glass 800yen / Bottle 3,000yen

### ゾーニン クランチ メルロー フリウリ

中口 イタリア 品種 メルロー  
ブラックベリーやブルベリーなどの果実のニュアンス。  
甘みのある果実味と紅茶やドライミートなど深みのある味わい

Glass 900yen / Bottle 4,000yen

### バリスタ ピノ・タージュ

中辛口 南アフリカ 品種 ピノ・タージュ  
プラムやカシス、ベリー系果実の香りと共に  
コーヒー豆やチョコレートの香りを併せ持つワイン

Bottle 4,000yen

### アンテュー カルメネール ドメーヌ・デ・グラス

辛口 チリ 品種 カルメネール  
深いルビーレッドが特徴。プラムやブラックベリーの果実、スパイス感、  
熟した果実味の柔らかなタンニン、高い凝縮感、  
フレッシュな酸味が絶妙なバランス

Bottle 6,400yen

### 689(シックス・エイト・ナイン)ナパ・ヴァレー

辛口 アメリカ 品種  
シンファンデル36% カベルネ・ソーヴィニヨン28%  
メルロー19% シラー16% ブティット・シラー1%  
ベリー系果実の風味、ソフトで甘いタンニンと  
スモークしたスパイス香を合わせ持つワイン

Bottle 7,900yen



# WINE

## SPARKLING WINE

### グランド・ロイヤル・キュヴェ・ブリュット

中口 白 イタリア

品種 トレヴィアアーノ40%、シャルドネ30%、  
ピノ・ビアンコ20%、他補助品種10%  
明るい輝きをもつ麦わら色、フレッシュな果実味と  
心地よい酸が特徴の辛口のスプマンテ  
乾杯の1杯や食前酒としても最適

Bottle 3,400yen

### アイスロゼ キュヴェ エススペシャル

辛口 白 スペイン

品種 マカベオ45% チャレロ40% シャルドネ10% パレリャーダ5%  
爽やかでフルーティーなバランスのとれた酸味と  
ナッツの様な香ばしさも感じるスパークリングワイン

Bottle 4,800yen

### アッケルマン ロワイヤル サン シャルル ブリュット

辛口 白 フランス

品種 シュナンブラン

飲み飽きしない強すぎないフルーツ感、お肉料理にも合い、単品でも  
楽しめるスパークリングワイン

Bottle 5,400yen

### フランス・コッポラ・ダイヤモンド・コレクション ソフィア ブラン・ド・ブラン

中辛口 白 アメリカ

品種 ピノ・ブラン リースリング マスカット  
マスカットをブレンドした滑らかな口当たりのフルーティーな  
スパークリングワイン

Bottle 8,800yen



# WINE

## CHAMPAGNE

### キュヴェ・シグネチャー・エクストラ・ブリュット

中辛口 フランス

品種 ピノ・ノアール

青りんごや黄桃の香り、柑橘系のフレッシュな酸味、フルーティーさとミネラルのバランスの良い一品

Bottle 12,000yen

### アンドレ・クルエ グランド・レゼルヴ・ブリュット

辛口 フランス

品種 ピノ・ノアール

パンを焼いたような香ばしさ、甘く煮た洋梨の風味。スウェーデン王室御用達のシャンパーニュ

Bottle 14,000yen

### モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル

辛口 フランス

品種 ピノ・ノアール

みずみずしい果実味とバランスの取れた味わいは、世界中の人々に愛され続けています。

前菜、メイン、デザートとあらゆるお料理と相性抜群

Bottle 16,000yen

### ドン ペリニヨン

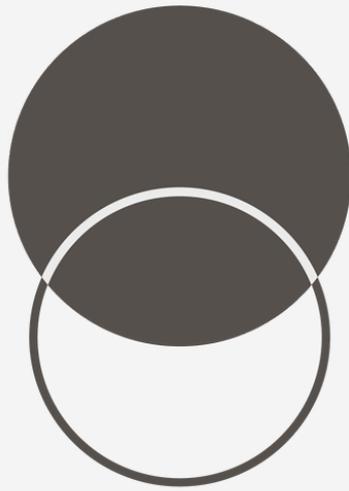
辛口 フランス

品種 ピノ・ノアール シャルドネ

ヴィンテージのクリエイターと言われるドン ペリニヨン作柄の素晴らしい年に収穫されたブドウのみを使い、最低でも8年は熟成させリリースされます。絶妙なバランスで造られた芸術品

Bottle 48,000yen





**EN RESORT**  
EEF Beach Hotel  
Kume Island, Okinawa