

ワインリスト



小樽・余市セレクト From OTARU & YOICHI wine

生産数が少なく全国的にも評価が高い希少なワインも取り揃えております。

白ワイン White wine

OSA Winery O / 北海道小樽市 / デラウェア / 旅路 / ピノ・グリ

OSA ワイナリー O (オー) ¥7,000

※デラウェアの親しみやすい香りと旅路の和柑橘の香りと酸味。上品で澄んだ味わい。
食中酒として楽しめるよう醸造されたワイン。

Hirakawa Winery Conscience Terre de Yoichi / 北海道余市 / 非公開

平川ワイナリー コンシオンズ

テールド ヨイチ ¥9,000

※アーモンドの香りが主張しながら、柑橘のアロマを
感じられる独自のスタイルです。

Le Réve Winery Musubi / 北海道仁木町 / ムニエ / ピノ・グリ / トラミーナー

シャルドネ / ドルンフェルター / ピノ・ノワール / メルロー

ル・レーヴワイナリー 結 ¥8,000

※穏やかで心地の良い酸と黒ブドウからくるコク、
最後に残る柑橘系の苦みが様々なお料理に寄り添ってくれます。

Le Réve Winery Musubi / 北海道仁木町 / ムニエ / ピノ・グリ / トラミーナー

シャルドネ / ピノ・ノワール

ル・レーヴワイナリー 結 プライベートルイザブ ¥9,000

※通常の『結』とセパージュを変え、

通常よりも手間暇をかけて作られているので、
味わいと香りに深みが増し、
より一層高級感のあるワインに仕上げられています。

Mongakudani Winery Haku / 北海道余市 / シャルドネ / ピノ・ノワール / ソーヴィニヨンブラン

モンガク谷ワイナリー 栢 ¥8,800

※ブドウ本来の味わいを活かした繊細でシャープ、
軽やかですが、深い味わいは食事との相性が良好です。

Mongakudani Winery Tochi / 北海道余市 / シャルドネ / ピノ・ノワール / ソーヴィニヨンブラン / 他3種

モンガク谷ワイナリー 栃 ¥9,400

※モンガク谷ワイナリーのフラッグシップワイン。

伸びやかな酸、ほのかな旨味と複雑さが特徴の極辛口の白ワインです。

赤ワイン Red wine

Domaine Takahiko Nana Tsu Mori Pinot Noir / 北海道余市 / ピノ・ノワール

ドメーヌ タカヒコ

ナナツモリピノ・ノワール ¥9,800

※味わいはゆったりと静かに広がる果実味、
繊細でシャープな酸とミネラル、余韻へと続く旨味が感じられます。



All prices are tax included
表示価格は全て税込価格となります。

※ヴィンテージはスタッフにお問い合わせてください。
※本数に限りありますのでご利用の際はスタッフにお声掛け下さい。

北海道ワイン【イルオナイセレクト】From HOKKAIDO wine

イルオナイでは北海道小樽市や余市町のワインを中心に料理に合うワインをセレクトしております。
小さな生産者から全国的に評価が高い生産者、自然なワインの造り手などその土地ならではの味わいをご提案します。

スパークリングワイン Sparkling wine

OTARU Niagara Sparkling / 北海道小樽市 / ナイアガラ

おたるナイアガラ

スパークリング ¥3,800

※豊かなマスカットの香りと甘味があるスパークリングワインです。

Domaine ICHI EZOWA Petani / 北海道仁木町 / ナイアガラ

ドメーヌ イチ

蝦夷泡 ペティアン ¥6,500

自然酵母発酵爽やかでいて
緻密な柔らかい泡が
楽しめる微発泡ワイン



Rita Farm & Winery Hanabi Tabii / 北海道余市 / 旅路

リタファームワイナリー

花火 旅路 ¥6,500

マスカットのような華やかな香りと
スパイシーな余韻が特徴。
瓶内二次発酵スパークリング



赤ワイン Red wine

MASANOBU TAZAKI Tsuyageruto / 北海道小樽市 / ツヴァイゲルト

葡萄造りの匠

田崎正伸 ツヴァイゲルト ¥4,800

※ブルーベリーやブラックチェリーのような酸味と果実味のある、
口当たりの良いミディアムボディのワイン。

Higuma no Banshaku / 北海道富良野市 / ツヴァイゲルト / 山ぶどう

ふらのワイン 罌の晩酌 ¥5,000

※山ぶどうとセイベル種を合わせ合わせた、ふらの2号のワイン。
山ぶどうならではの野性味溢れた強い香りが特徴。

CAMEL FARM WINERY Lemberger Pinot Noir / 北海道余市

キヤメルファーム

レンベルガー ピノ・ノワール ¥6,500

※アタックはスムーズ
軽快でフレッシュユ&
フルーティーな赤ワイン



※ワインテージはスタッフにお問い合わせください。

白ワイン White wine

OTARU Niagara Sweet / 北海道小樽市 / ナイアガラ

おたる完熟ナイアガラ ¥3,500

※糖度を高めるために、完熟を待って収穫した甘口白ワインです。

HIDEKI KITAJIMA Kehler / 北海道小樽市 / ケルナー

葡萄造りの匠

北島秀樹ケルナー ¥4,800

※酸味と柑橘系のフルーツのニュアンスがある辛口白ワインです。

Okusiri Winery Chardonnay / 北海道奥尻 / シヤルドネ

奥尻ワイナリー

シヤルドネ ¥7,500

※島のワインらしい独特の塩味を感じられるミネラル感が特徴。

OSA Winery tabii / 北海道小樽市 / 旅路

OSA ワイナリー tabii ¥8,500

※寿司との相性を考えて醸造されたワイン。和柑橘のような香りが特徴。

Rita Farm & Winery Kaze Sauvignon blanc / 北海道余市 / ソーヴィニヨンブラン

リタファームワイナリー

風のヴィンヤード

ソーヴィニヨンブラン ¥8,500

※グリーンハーブの香り、安定した品質のナチュラルワイン

ロゼ&オレンジワイン

Rose wine & Orange wine

Otarushinin no minasamahe Rose / 北海道小樽市 / キャンベルアアリー主体

道内限定販売

みなさまのワイン ロゼ ¥2,500

※フレッシュな酸味の後に、
心地よい甘味が広がる辛口のロゼワインです。

OTARU Wine Tabii Orange / 北海道小樽市 / 旅路

おたるワイン 旅路 オレンジ ¥3,500

※小樽原産のぶどう品種「旅路」
をやや辛口の味わいに醸造



All prices are tax included
表示価格は全て税込価格となります。

世界各国ワイン (ボトル)

小樽の海産物や北海道産の食材などに合わせた世界各国のワインを取り揃えています。

スパークリングワイン & シャンパーニュ Sparkling wine & Champagne

Lars Spumante Demise/イタリア/ぶどう品種
ラルス・スプマンテ

ドウミセツク ¥3,000

※ぶどうの自然な甘さとキレのある酸味が心地よいスプマンテです。

Valdi Vieaso Brut Rose/チリ/シャルドネ/ピノノワール

バルデイビエソ・ロゼ ¥3,000

※ストロベリーの果実味、上質な酸味のキレがあります。

Vicente Gandia Cava/スペイン/ぶどう品種

ヴィセンテ・ガンディア・

カヴァ・ナトウール ¥3,300

※柔らかな口当たりと果実のフレッシュが広がるスパークリングです

Lanson Green Label Brut Biologique/フランス シャンパーニュ/ピノノワール/シャルドネムニエ

ランソン・グリーンラベル

オーガニック ブリュット ¥15,000

深いミネラルと南国の果実香が特徴。清々しいシャンパーニュです。

LOUIS ROEDERER Brut Rose /フランス シャンパーニュ/ピノノワール/シャルドネ

ルイ・ロデレール

ブリュット ロゼ ¥18,000

スパイシーなアロマ、上品な酸、フレッシュな果実味が調和したシャンパーニュ

赤ワイン Red wine

HIDDEN PEARL SHIRAZ/オーストラリア/シラーズ

ヒドウンパールシラーズ ¥2,500

※ブラム等の黒果実の風味、飲みごたえのあるフルボディです。

Langhe Nebbiolo Fontanafredda/イタリア/ネッピオーロ

フォンタナフレツダ

ランゲ・ネッピオーロ ¥5,500

※しなやかなタンニン、バランスの取れた酸味があるフルボディです。

Sherwood Estate Stratum Pinot Noir/ニュージーランド/ピノノワール

シャーウッド エステート ストラタム

ピノ・ノワール ¥5,000

豊かなベリー系果実のアロマと綺麗な酸味。メディアムボディ。

白&ロゼワイン White wine & Rose wine

SASHIMI Sauvignon Blanc/オーストラリア/ソーヴィニヨンブラン

SASHIMI

ソーヴィニヨン・ブラン ¥2,800

※ワサビとの調和を目指し、

洗剤とした酸味と新鮮な

果実味が特徴です



Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie Vieilles Vignes/フランス ロワール/ミュスカデ

ミュスカデ セーヴル・エ・メーヌ

シュール・リー VV ¥3,300

※雑味のないクリアな酸味で甲殻類に相性が良い白ワインです。

Vignoble du Réveur Vibrations/フランス アルザス/リースリング

ヴィニヨブル・デュ・レヴール

ヴィブラシオン ¥5,500

いきいきとした果実味が

感じられる自然派の白ワインで

寿司にあうワインの一つです。



Alain Pautré Chablis Ronsien/フランス アルザス/シャルドネ

アラン・ポートル

シャブリ ¥5,500

すっきりとした酸味とミネラル、海鮮に合う白ワインです。

Regional Pinot Noir Marlborough/ニュージーランド/ピノノワール

リージョナル

ピノ・ノワール ¥5,000

※赤い果実の芳醇な香り、

炙り焼きに相性の良い

クリスピーなロゼワインです。



※ヴィンテージはスタッフにお問い合わせください。

All prices are tax included
表示価格は全て税込価格となります。