



## CALIFORNIA BY THE GLASS

### ROTI ROPPONGI APRIL-MAY-JUNE 2010

### Sparkling

75ml taste / 125ml glass

**J Vineyards & Winery Cuvee 20 Brut NV** Russian River Valley, Sonoma 900 / 1.500

J has been making critically acclaimed sparkling wines for 20 years now. Winemaker Hollis Price is dedicated to creating sparkling wines in the traditional method of Champagne, or méthode champenoise. This labor-intensive philosophy results in sparkling wines of incredible depth, complexity and dazzling effervescence. The NV J Cuvée 20 Brut gracefully opens up with crisp lemon peel, honeysuckle and delicate yeast aromas followed by a mix of Fuji apple & grapefruit

**DRINK WITH: Tasmanian Oysters, Tuna Tartare or Oysters Rockefeller**

### Whites

125ml glass

1. **Trefethan Dry Riesling Estate 2008** Oak Knoll District, Napa Valley 1.100

Aromas of delicate jasmine flower, coupled with pineapple, guava, tarragon, and lemongrass soon bring a smile to your lips upon the first taste, with cantaloupe, lemon, fennel, and especially white peaches playing off each other in delightful balance. A little bit of slate minerality rounds out the finish.

**DRINK WITH: Tuna Tartare, Tasmanian Oysters or Salmon Gravlax**

2. **Brander Sauvignon Blanc 2008** Santa Ynez Valley, Santa Barbara 900

One of the original vineyards in Santa Ynez Valley and a producer of world-class Sauvignon Blanc The 2008 has aromas of pear and lime, refreshing and crisp with good acidity & grassiness. The taste and mouth feel of both mild spice and ruby red grapefruit show on the back palate with a lingering finish.

**DRINK WITH: Thai Shrimp Salad, Tuna Tartare or a Spicy Swordfish Burger**

3. **Cliff Lede Sauvignon Blanc 2008** Stags Leap District, Napa Valley 1.200

Established in 2002, Cliff Lede Vineyards encompasses sixty acres in the famed Stags Leap District of Napa Valley. The 2008 Sauvignon has aromas of Kaffir lime, iris, passion fruit tarragon, citrus, white pepper, framboise, and toasted almonds with a poignant mouth defined by good glycerol weight, flavors of lemon meringue, honeysuckle, brioche and guava flow over the palate with a finish reminiscent of desert wildflowers.

**DRINK WITH: Salmon Gravlax, Tasmanian Oysters or Popcorn Garlic Mushrooms**

4. **Saintsbury Chardonnay 2007** Carneros, Napa Valley 1,200

Bottled without filtration to deliver more vibrant fruit character and richer mouthfeel. The flavors are classic citrus and pear concentrated and focused nicely in the mid-palate. It has terrific length, is fully flavored, and finishes crisply.

**DRINK WITH: Stilton Apple & Pecan Salad, Crabcakes or Wild Atlantic Salmon**

### Reds

125ml glass

5. **Villa Mt. Eden Bien Nacido Vineyard Pinot Noir 2006** Santa Maria Valley, Santa Barbara County 1.100

Santa Maria Valley is one of California's coolest grape growing appellations with one of the longest growing seasons in the world. Aromas of bright cherry, pomegranate, and cola mingle with dried spice and earthy notes. Sweet cherry fruit and cranberry flavors are wrapped in a blanket of soft tannins with a lingering touch of sweet caramel.

**DRINK WITH: Caesar Salad, Mezze Plate or Peruvian Rotisserie Chicken**

6. **Terre Rouge Easton H House 2004** Shenandoah Valley, Sierra Foothills 900

Located on the West Slope of the Sierra Nevada in Amador County's Shenandoah Valley. Terre Rouge means "Red Earth". The vermilion-colored soil is one of the hallmarks of the region. Soils are largely granite and volcanic-based. The wines are made from Rhône varietals grown in the rugged terroirs House or "H" is a fun, easy drinking everyday table wine composed of predominately Syrah and Cabernet Sauvignon. Like many of the new wave wines of the Languedoc. Excellent wine just to drink at anytime.

**DRINK WITH: Roti Big Burger, BBQ Chicken Melt or even our Truffle Fries**

7. **Cline Ancient Vines Mourvedre 2007** California 1.000

Mourvèdre is an exotic grape found mostly in the Rhône and Provence regions of France and Spain. It is a key component in Chateaufort-du-Pape today but in California only a tiny amount exists and Cline owns many of the historic ancient vines that remain. Redolent of dark plum, chocolate with a hint of oak, this juicy Ancient Vines Mourvèdre is delicious, achieving a sublime expression of the Mourvèdre fruit.

**DRINK WITH: Sirloin Steak, Char Grilled Lamb or perhaps a nice Cheese Plate**

8. **Seghesio Zinfandel 2008** Sonoma County 1.200

Edoardo Seghesio, first planted Zinfandel on Alexander Valley Home Ranch in 1895. Today they farm over 400 acres of estate Zinfandel in the worlds best growing regions for the grape The 2008 vintage is marked by climate extremes showing a vibrant display of acidity which enhances the briary raspberry and blackberry varietals expression and a lush, velvety mouth feel interwoven with fine, integrated tannins that creates a smooth richness Full-bodied, juicy mid-palate with Seghesio "balance."

**DRINK WITH: Rotisserie Chicken or our Turkey Burger**

9. **Conn Creek Cabernet Sauvignon 2005** St Helena, Napa Valley 1.400

Founded in 1973, Conn Creek is a small winery located on the scenic Silverado Trail in the heart of Napa Valley

According to the Wine Enthusiast: Conn Creek's fine track record with this bottling continues, the 2005 is soft and attractive, with cherry, red currant and toasty vanilla flavors that have a decadent edge of mocha. Drinking very well right now it has scents of plums, coffee and wood spice aromas, which are nicely integrated. Leading to a bright cherry lingering finish.

**DRINK WITH: Rotisserie Chicken, Sirloin Steak, A Mixed Grill or our Blue Cheese Burger**

10. **Havens Merlot 2005** Napa Valley 1.300

Havens wine cellars with just seven acres of prime vineyards south of Yountville have produced an excellent Merlot that is just now showing the potential of the 2005 vintage

"outstanding" The wine possesses a deep ruby/purple color, a big, sweet nose of fudge, espresso roast, sweet oak, and plenty of black cherry and currant fruit. Drink this opulent, fleshy hedonistic Merlot now.

**DRINK WITH: Rotisserie Chicken, Sirloin Steak, A Mixed Grill or our Char Grilled Lamb Chops**

### Dessert Wines

60ml glass

11. **Terre Rouge Muscat -A- Petits Grains 2004** Shenandoah Valley, Sierra Foothills 900

Inspired by the delicious fresh fortified Muscats of southern France. This is Muscat that isn't overly sweet It has a flowery, honeyed bouquet with hints of coconut and lush fruity flavors.

The wine is fortified to arrest fermentation with high-proof Muscat brandy made from the same vineyard site. Aged nine months in neutral French oak and bottled in the summer following harvest. Produced only in years when conditions are perfect, this is a special treat.

**DRINK WITH: Blackberry Apple Crumble, White Chocolate Panna Cotta or try with a scoop of Mango Sorbet**

12. **Dashe Late Harvest Zinfandel 2007** Dry Creek Valley, Sonoma County 1.000

From the great Lily Hill vineyard at Bella Winery the shallow rocky soils on the steep hills of this vineyard make the vines struggle, which in turn help the vines create very concentrated complex grapes. This 2007 shows floral hints of lavender, raspberry & dried fruits (apricot, plums), blackberry, cocoa & vanilla with flavors of cherry and black raspberry, black currant plum plus hints of chocolate, and vanilla. The explosive fruit is balanced with nice acidity, making the wine sweet but not cloying.

**DRINK WITH: Chocolate Tart, Cheesecake or Pecan Pie**

### Wine Flights

3 x 60ml glass

**A great way to taste 3 different wines together as a tasting set** 1.600

Explore how they each work off each other and with our food. Please choose any 3 whites or any 3 reds to build your own private wine tasting experience

Not available for use with sparkling or dessert wines.



カリフォルニアワイン バイザグラス  
ロティ六本木 2010年4月～6月

Sparkling

75ml taste / 125ml glass

J Vineyards & Winery Cuvee 20 Brut NV Russian River Valley, Sonoma

900 / 1.500

ジェイ・ヴィンヤーズ&ワイナリー キュヴェ・20ブリュット ロシアン・リヴァー・ヴァレー／ソノマ

全米トップの人気を誇るジョージアンワイナリーオーナーの娘ジュディ女史が独立し手がけるジェイ・ヴィンヤーズ。ワイナリー創立20周年を記念してリリースした特別な「キュヴェ20」は、冷涼な気候のロシアン・リヴァー・ヴァレーのシャルドネ(49%)とピノノワール(49%)、ピノムニエ(2%)を、シャンパーニュ製法で手間暇をかけて造った上質なスパークリングワイン。レモンピールのような爽やかな香り、繊細なイースト香、リンゴ(ふじ)やグレープフルーツのようなエレガントで複雑な味わい。  
おすすめの相性:タスマニア産フレッシュオイスター、まぐろのタルタル

Whites

125ml glass

1. Trefethan Dry Riesling Estate 2008 Oak Knoll District, Napa valley

1.100

トrefethan ドライ・リースリング エステート2008 オークノル ディストリクト／ナバヴァレー

40年以上にわたり、一族経営、自社畑のブドウにこだわり、ワイン造りを続けるワイナリー。繊細なジャスミンの花のような香り、パイナップルやグアバ、レモンガラスのようなアロマ、メロンや白桃のような心地よいバランスの味わいについて微笑みたくなるようなワイン。程よいミネラルと自然な酸を感じる、エレガントでドライなスタイルのリースリング。  
おすすめの相性:タスマニア産フレッシュオイスター、まぐろのタルタル

2. Brander Sauvignon Blanc 2008 Santa Ynez Valley, Santa Barbara

900

ブランダー ソーヴィニオンブラン 2008 サンタ・イネス・ヴァレー／サンタバーバラ

サンタバーバラでもっとも冷涼な気候のひとつであるサンタイネスヴァレーで、ワールドクラスのソーヴィニオンブランを造りだすと評価が高いワイナリー。洋ナシや、グレープフルーツのような豊かな果実味をもちながら、ほどよい酸と、若草のような爽やかさ併せ持つワイン。  
おすすめの相性:タイ風シュリンプサラダ、まぐろのタルタル、スパイスードフィッシュバーガー

3. Cliff Lede Sauvignon Blanc 2008 Stags Leap District, Napa Valley

1.200

クリフ・レイディー ソーヴィニオン・ブラン2008 スタッグス・リープ・ディストリクト／ナバヴァレー

2002年創立。ナバヴァレーのスタッグスリープ・ディストリクトに自社畑、最新鋭の醸造設備をもつモダンなワイナリー。パッションフルーツ、シトラス、ホワイトペッパー、ハーブやトーストしたアーモンドのアロマ、余韻の長い味わい。ナバヴァレーで造り得る最高品質のソーヴィニオンブランと評される、贅沢なワイン。  
おすすめの相性:サーモンのグラブラックス、タスマニア産オイスター、ポップコーンガーリックマッシュルーム

4. Saintsbury Chardonnay 2007 Carneros, Napa Valley

1,200

セイントズベリー シャルドネ 2007 カーネロス／ナバヴァレー

1981年設立ブルゴーニュ系品種を得意とするワイナリー。いきいきとした果実味たっぷりのボリューム感のあるシャルドネ。シトラスや洋ナシのフレーバー、樽熟によるかすかなバニラの香り。余韻は非常に長く、後味には程よい酸とミネラルを感じるバランスの良い味わい。  
おすすめの相性:スティルトンブルーチーズ&りんご、ペカンナッツのサラダ、クラブケーキ、サーモンのグリル

Reds

125ml glass

5. Villa Mt. Eden Bien Nacido Vineyard Pinot Noir 2006 Santa Maria Valley, Santa Barbara County

1.100

ヴィラ・マウント・エデン ビエン・ナシード・ヴィンヤード・ピノノワール2006 サンタマリア・ヴァレー／サンタバーバラ・カウンティ

カリフォルニアでもっとも冷涼なエリアで知られるサンタマリアヴァレーのトップヴィンヤード。チェリーやザクロ、クランベリーのアロマ。ソフトなタンニンで、ほんのりとしたキャラメルのような後味。エレガントを追及するトレンドが大勢を占める中、本来のカリフォルニアらしさを再認識させてくれる。飲みあきない完成度の高いスタイル。  
おすすめの相性:シーザーサラダ、地中海風プレート、ペルー風ロティサリーチキン

6. Terre Rouge Easton H House 2004 Shenandoah Valley, Sierra Foothills

900

テール・ルー・ジュ イーストン「H」ハウス 2004 シュナンダー・ヴァレー／シエラフットヒルズ

アマドールカウンティ、シュナンダー・ヴァレー シエラネバダの西岸に位置するワイナリー。テールルー・ジュとは、赤い土地の意味。大部分が、この地方の特徴である花崗岩、火山灰質の土壌。2/3シラー、1/3カベルネソーヴィニヨンのブレンド。リッチな果実味にタンニンのアクセント。スムーズな口当たりで、気軽に楽しめるワイン。  
おすすめの相性:ロティビッグバーガー、BBQチキンメルト、トリュフフライ

7. Cline Ancient Vines Mourvedre 2007 California

1.000

クライン アンシエント・ヴァインズ ムルヴェードル 2007 カリフォルニア

ムルヴェードルは、フランスのローヌ地方やスペインで良く栽培されるが、カリフォルニアにおいてはマイナーな品種。クラインは、カリフォルニアではマイナーな品種の古樹を守り続けるファミリーワイナリー。ダークプラム、チョコレート、かすかなオークの香り、樹齢100年を超えるムルヴェードルの伝統的な畑から造りだされるワインは、ジュシーでチャーミングな味わい。  
おすすめの相性:サーロインステーキ、ラムのグリル、チーズプレート

8. Seghesio Zinfandel 2008 Sonoma County

1.200

セゲシオ ジンファンデル 2008 ソノマ・カウンティ

ジンファンデルの聖地ソノマで100年以上続く歴史あるワイナリー。自社畑を中心に、複数の畑のブドウをブレンド。ラズベリーの風味と、ブラックベリーの凝縮感。上質なタンニンで、なめらかなコクを感じる。リッチで、スパイスなバランスのとれた味わい。  
おすすめの相性:ロティサリーチキン、ターキーバーガー

9. Conn Creek Cabernet Sauvignon 2005 St Helena, Napa Valley

1.400

コン・クリーク カベルネ・ソーヴィニオンナバヴァレー セントヘレナ／ナバヴァレー

コンクリークは、1973年創立。ナバヴァレーの中心シルバードトレイルに位置する小さなワイナリー。10のサブアペレーションから集められたボルドー系品種をブレンド。(85%カベルネソーヴィニオン、5%メルロー、5%プティヴェルド、5%シラー) プラムやコーヒ、スパイスが複雑にとけあつたアロマ、鮮やかなチェリーのチャーミングで余韻の長い味わい。  
おすすめの相性:ロティサリーチキン、サーロインステーキ、ミックスグリル、ブルーチーズバーガー

10. Havens Merlot 2005 Napa Valley

1.300

ヘイヴンズ メルロー 2005 ナバヴァレー

深くやわらかいヨーロッパスタイルのメルローを造る、ヘイヴンズ。美しい葡萄のラベルは、妻のキャサリンによるもの。濃いルビー色、エスプレッソローストやブラックチェリーのようなスウィートなアロマ。熟した果実深い果実味の中に、どこか伝統的な香りがするメルロー。  
おすすめの相性:ロティサリーチキン、サーロインステーキ、ミックスグリル、ラムのグリル

Dessert Wines

60ml glass

11. Terre Rouge Muscat -A- Petits Grains 2004 Shenandoah Valley, Sierra Foothills

900

テール・ルー・ジュ ミュスカ・プティ・グラン シュナンダー・ヴァレー／シエラフットヒルズ

南仏ミュスカ、プティグランを模した酒精強化ワイン。ハチミツやお花の香り、かすかなココナッツやみずみずしいマスクットのフレーバー。甘くなりすぎず、フレッシュな味わいの軽やかなデザートワイン。  
おすすめの相性:ブラックベリー&アップルクラム、ホワイトチョコレートバナナコッタ、マンゴソルベ

12. Dashe Late Harvest Zinfandel 2007 Dry Creek Valley, Sonoma County

1.000

ダッシュ レイト・ハーベスト ジンファンデル ドライ・クリーク・ヴァレー／ソノマ・カウンティ

ドライクリーク北部は、夜の気温が低く保たれ、酸度を失うことなくゆっくり樹の上で完熟させることが可能。BRIX40にも達したブドウから造りだされる極甘口のワイン。アプリコットやプラムのドライフルーツや、ラズベリー、かすかなチョコレートやバニラの香り。複雑で凝縮感のある味わい。食後酒として、ゆっくりとお楽しみ下さい。  
おすすめの相性:チョコレートタルト、チーズケーキ、ピーカンパイ

Wine Flights

ワインフライト(ティスティングセット)

3 x 60ml glass

お好みの白3種、又は赤3種をお選びになり、味わいの違いやお料理との相性をお試し下さい!(ワインフライトには、スパークリングワインとデザートワインは含まれません。ご了承下さい)

1.600