AUGUST,2022

commone

wine and eats

COMMONE88

Amuse

丸ごとトマトのマリネ
Marinated whole tomato
550

キャロットラペ
Carottes rapees
440

ウフマヨネーズ
L' oeuf mayonnaise
280/1P

大人のポテサラ
Original poteto salad
650

マッシュルームとオリーブのマリネ
Marinated mushroom and olive
800

フレンチフライトリュフ風味
French fries truffle flavor
650

蓮根のフレンチフライトリュフ風味
Lotus root French fries truffle flavor
750

仏産チーズ盛り合わせ 3 種 /5 種
Assorted French cheese
950/1500

全て税込み価格です

Dessert

クレームキャラメル（プリン）バニラアイス
Creme caramel pudding Vanilla ice cream
720

ピスタチオのミルフィーユとピスタチオアイス
Pistachio millefeuille and ice cream
940

テリーヌショコラとエスプレッソアイス
Terrine chocholat Espresso ice cream
750

5種のベリーとカッテージチーズ
ヨーグルトアイスのパブロバ
5 kinds of berries and cheese and yogurt pavlova
850

無花果と胡桃のベイクドタルトとヘーゼルナッツアイス
Fig and walnut baked tart and hazelnut ice cream
900

Appetizer

鴨肉と豚肉のリエット
Duck and Pork Rillettes
700

鶏白レバーのコンフィ
Chicken white liver confit
900

イタリア産生ハム
Italian ham
1200

国産豚肩ロースハム
Domestic pork shoulder loin ham
1100

自家製粗挽きソーセージ
Homemade sausaget
1100

パテドカンパーニュ
Pate de champagne
900

サラミイベリコサルシチョン
Salami Iberian salschon
800

トリッパと白モツの煮込み
Stewed tripper and white offal
1000

シャルキュトリーの盛り合わせ（冷製）
Assorted Charcuterie
2200

Appetizer

インゲン豆のグリルとフムス
Grilled green beans and hummus
1000

マッシュルームとエメンタールチーズのサラダ
Mushroom and emmental salad
1200

砂肝とレンズ豆、フレッシュリーフのサラダ
Gizzard,lentils and fresh leaf salad
1300

馬肉のタルタル　アンティーブ添え
Horse meat tartar with antibes
1800

季節のフルーツとブッラータ
Seasonal fruits and Burrata
1900

ムール貝と浅利・蛤の白ワイン蒸し
Steamed mussels,Asari and clams with white wine
1650

自家製パンと無花果バター
Homemade bread with Fig butter
220/1P

main Dish

鴨肉のロースト　マンダリンオレンジと赤ワインソース
Roasted Duck breast Mandarin orange and Red wine sauce
2400

国産豚の骨付きグリル
セミドライトマト、白ワインとケイパーのソース
Japanese Pork grill
Semi-Dried Tomato and WhiteWine caper Sauce
2900

仔羊のロースト　バルサミコとシャンピオンソース
Roasted lamb with balsamic vinegar and champion sauce
4000

牛フィレ肉のカツレツ たっぷり削ったコンテチーズと
Beef fillet cutlet with comte cheese
4200

牛さがりのステックフリット　焦がしバターソース
beef stick frit with Scorched butter
3300

牛すじと和出汁のスパイスカレー
Beef and Japanese soup spice curry
1200

AUGUST,2022

COMMONE

wine and eats

Wine list

COMMONE88

Red wine

常滑ピノ・ノアール 2021
Tokoname pinot noir 2021
Botlle 6050/Glass 990

ピノ・ノワールは世界各地で栽培されているが、ほとんどは冷涼な気候の地域であり、
フランスのブルゴーニュが特に有名です。現在世界各地のピノ・ノワールは
ブルゴーニュ以外に高い評価を受けている地域だと、アメリカ合衆国のオレゴン州
およびカリフォルニア州があります。ピノ・ノワールは、栽培するにも
ワインにするにも困難な品種です。果房が高密度な密着粒となる傾向があるため、
かび病などの病害や天候被害を受けやすく、小まめな樹冠管理を必要とします。
だからこそこのピノ・ノワールから作られたワインは、年月が浅いうちは
チェリーやラズベリー、イチゴといった赤い果実のアロマを帯び、年月を経るにつれ、
ワインに複雑さを与える要因となる、野菜的なアロマや「農家の庭」のような
アロマを生み出す力をもつと言われてます。
常滑の風土で育ったこのピノ・ノアールは樽熟成されているのでバニラや
チョコレートのような味わいも加わり、より繊細で複雑な仕上がりとなってます。

常滑ピノ・ノアール　アンフォラ 2020
Tokoname pinot noir amphora2020
Botlle 7150/Glass 1100

「アンフォラ」とは陶器の器の一種で、ワインをはじめとした様々な液体や物品を
運ぶために用いられた素焼きの容器の総称です。そのアンフォラを使った
ワイン造りが始まったとされるのが、ワイン発祥の地でもあるジョージアです。
ワイン発祥の地の手法「アンフォラ」を使っての常滑ピノノアールは、木樽で
熟成させたワインのように、緩やかな酸化によるまろやかさが出ますが、
木樽由来の香りやタンニンがワインにつかないため、ピノ・ノアールらしい
ラズベリーやイチゴのような果実味のアロマを感じ、クリアなブドウのピュアな
果実味も得ることができます。
味わいの複雑味を感じつつ、引き締まった口当たりのワインです。

カベルネ・ソーヴェニヨン 2018（神戸産ブドウ）
Cabernet sauvignon 2018
Botlle 5280/Glass 880

カベルネ・ソーヴィニヨンは世界各地で栽培されているが、フランス、ボルドーの
優れたワインにおいて主要品種として用いられることで名高いです。
一般的には、カベルネ・ソーヴィニヨンからなるワインはフルボディで、
タンニンも酸も豊富である為、長期熟成のポテンシャルがあります。
しかし日照時間も長い日本の太平洋側で育つカベルネはタンニンが少ない為、
フレッシュな味わいを残す為に早期のボトリングにて、飲み口の優しいワインに
仕上げております。しかしながらやはりカベルネらしいタンニンも感じることのできる
ワインとなっています。

Sparkling wine

デラウエアスパークリング 2020（岡崎産）
delaware sparkling 2020
Botlle 5280/Glass 880

岡崎市にあるブドウ栽培で有名な「駒立地区」で栽培されたデラウエア１００％で
作りました。あえて糖を残し、まるで葡萄をそのまま食べてるような
豊かな果実味を持ったポップなやや甘口なスパークリングワインです。
アルコール度数も８％と低いため、スルスルと飲めみんなでワイワイと楽しめます。
しっかり冷やしてシュワシュワを楽しみながらお召し上がりください。

Rose wine

ルビーチューズディ
ruby tuesday
Botlle 5280/Glass 880

カベルネ・ソーヴェニヨン 61% シャルドネ 39% ブレンドのルビー色のロゼワインが
出来上がりました。カベルネのタンニンも感じつつ、白ワインらしいフルーティな
味わいです。初ボトリングは火曜日、なのでワイン名が「Ruby Tuesday」、
しっかり冷やしてお召し上がりください。

White wine

常滑アルバリーニョ 2021
Tokoname albarino 2021
Botlle 5280/Glass 880

情熱の国「スペイン」リアスバイシャス地方を原産地としたブドウ「アルバリーニョ」、
別名「海のワイン」と呼ばれるこのワインは産地が海の近くであることや、
とりわけ魚介との相性がいいためにこう呼ばれています。
またリアスバイシャスは年間降雨量が 1600ml スペインの中でも高温多湿な環境で
育つブドウです。ここ常滑も「高温多湿」「海が近い」場所ですので、
アルバリーニョととても相性の良い場所なのです。その常滑で育ったアルバリーニョは
香り、味わいともに「洋梨」「桃」を彷彿とさせる生き生きとしたフルーティさで
豊かな旨味を持ったワインとなりました。

巨峰 2019
Kyoho 2019
Glass 880

日本原産の生食用ブドウ品種の一つである巨峰、ワインには「テロワール」といった
地産地消がテーマであるので、日常にあったフルーツとしてのブドウ「巨峰」を
ワインにしてみました、淡い巨峰の香りとドライな仕上がりなワインをお楽しみ下さい。

デラウエアオレンジ 2021
delaware Orange 2021
Botlle 5280/Glass 880

巨峰と同じく日本原産の生食用ブドウ品種の一つであるデラウエア、タネなし
ブドウとしてもよく知られています。こちらも日常にあったフルーツとしてのブドウ
「デラウエア」を酸がたっぷり残った状態で早期収穫をして、少しだけ酸の尖りを緩和
するために果皮と漬け込む「スキンコンタクト」をしてあります。
デラウエアの甘い香りとちょっとだけハーブを感じるワインです。

シャルドネ OBU2021
chardnnay OBU 2021
Botlle 5280/Glass 880

愛知県では葡萄の町として有名な大府市の自社農園で栽培されたシャルドネ１００％
で作りました。夏は 40℃近くになる地域ですが、高温多湿な環境をもろともせず
元気に育つこの大府圃場のシャルドネはエネルギーたっぷりなブドウです。
そのためかバナナのようなトロピカルな雰囲気もありつつ、クリアな味わいの
スタンダードなシャルドネです

White wine

常滑ブラン・ド・ピノ・ノアール 2021
Tokoname blanc de pinot noir 2021
Botlle 6050/Glass 990

2021 年雑誌「ワイン王国」のブラインドティステングで 5 つ星評価を
いただいたワインです。ピノ・ノワールは、栽培するにもワインにするにも
困難な品種です。果房が高密度な密着粒となる傾向があるため、かび病などの
病害や天候被害を受けやすく、小まめな樹冠管理を必要とします。
そのピノ・ノアールを果皮で漬け込むことなく白ワイン仕込みで作りました。
常滑の風土で育ったこのブラン・ド・ピノ・ノアールはラズベリー、イチゴといった
赤い果実の淡いアロマを帯び、バラのようなフローラルな香りのある、旨味たっぷりな
仕上がりとなってます。

常滑シャルドネ 2021
Tokoname chardnnay 2021
Botlle 5280/Glass 880

フランス、ブルゴーニュ地方を原産とする白ワイン品種「シャルドネ」、
現在では主要なワイン産地はもちろん、ニューワールドのほぼ全てのワイン産地で
栽培されており、その知名度と人気のため「白ワインの女王」と呼ばれています。
ブドウは小粒で果皮は薄く、ブドウ自体の風味がニュートラルで強い個性を
持たない反面、その地域性が色濃く反映されます。ここ常滑は焼き物の町、
粘土質な地域のため、水はけが悪い反面、ミネラルがとても豊富な地域です。
このシャルドネはその常滑の風土をストレートに反映した石灰のような土っぽさと
酸味が特徴です。ミネラルと酸は結合しやすいため、この暑い地域でも酸が抜けない、
むしろ酸が鮮やかなワインに仕上がってます。

常滑ピノ・ブラン 2021
Tokoname pinot blanc 2021
Botlle 5280/Glass 880

ピノ・ノアールの突然変異種である「ピノ・ブラン」、ピノは「松」、ブランは「白」
なので小粒な果実が松ぼっくりのようにびっしりとついた白ワインブドウです。
小粒で果皮が薄くシャルドネに似てますが、ブドウ自体に特徴的な香りがない分、
テロワール（地域性）が色濃く反映されます。常滑は焼き物の町、粘土質な地域の為、
水はけが悪い反面、ミネラルがとても豊富な地域です。ただしシャルドネほど
酸は強くなく、酸が穏やかなクリーミーでまろやかな味わい、青リンゴや梨、
グレープフルーツなどの柑橘類のような香り、またテクスチャーに果実のジュース感が
あって飲み飽きないストレートなスタイルながら多次元的な爽やかなワインに
仕上がってます。