

WEEK945(天満 2026/4/6-12・なんば 4/12-18・天王寺 4/19-25)

ご来店ありがとうございます。日本一敷居の低いワインバー
ラブワインへようこそ!! BGMはタンゴです♪



今日のワイン
データ (PDF)

Wine Menu

◀ Scan ME!



What's luvwine?

한국어

English/中文

◀ Scan ME!

今週は、
フランス

Wine of this Week is

France



来週は、
チリ&アルゼンチン

Wine of next Week is

Chile &
Argentina

天満市場で創業 20 年! 「お気軽高級ワイン」
がコンセプトのお店です

お酒はワインオンリー、週変わりで 8 種類。
定価 1 万円超の高級ワインをグラスで飲めるのは
日本でもラブワインだけです。しかも **世界最安値**。

ワインは量り売り、種類は最低限、のコスト管理
で日本一お得な価格を実現。なんと **定価も公開!**

毎週通えばほぼソムリエ。年間 **400 種** 以上のワイン
からあなたの運命のワインに出逢えます。

ぜひ、色々飲み比べしてみてください。

お店は、天満、天王寺、なんばと、東京白金台にあ
ります。

ワインのうんちく💡

ご存知ですか? 飲食店のワイン価格は通常、
定価の **2 倍** から **4 倍** なんです。ラブワインは定価
プラス千円のみ。グラスの価格もコスパ世界一。
ワインは一期一会! お気に入りワインは、ケース
でご注文→送料無料で自宅までお届けします。
初回ご注文で、おうちでワインスターターキット
プレゼント🎁! 公式 LINE からご連絡ください。



LINE と
募集中

ワイン統括
おむさん



もだち

なんでも
きいてな

※テーブルチャージとして 330 円を頂いております (小皿付)
※ ¥330 cover charge (includes small appetizers)

【価格は全て税込です】

WEEK945(天満 2026/4/6-12・なんば 4/12-18・天王寺 4/19-25)

泡SP クラス
Sparkling

ラングロワ

【税込価格】
とりあえず泡!

クレマンド ロワール ブリュット レゼルヴ



グラス : 1200 ボトル : 4960 定価 : 3960 (通常価格 G1600/B9900)

品 種 : シュナン・フラン 67%/ シャルドネ 23%/ カベルネ・フラン 10%

タイプ : 泡・白・辛口

産 地 : ロワール

味わい :

シャンパーニュの名門ボランジェ傘下。クレマン専門ワイナリー。調和のとれた泡、ヘーゼル ナッツ、ドライフルーツ、プリオッシュの香り。滑らかなで美しい酸味。複雑味のある味わいです。

醸造等 : シュールリーで 24 か月熟成



飲まないともったいない!

定価 1 万超えのワインが、グラス価格世界最安値!

レ・テール・ド・フィリアンドレ バイ・ダヴィド

赤S クラス
Red

フィサン 2022

グラス : 1800 ボトル : 11120 定価 : 10120 (通常価格 G3800/B20240)

品 種 : ピノ・ノワール 100%

タイプ : ライトボディ

産 地 : フランス

天才醸造家のピノ

味わい :

薄旨スタイルで人気の生産者。メイユール・フランスで最高評価のダヴィド・デュバンのネゴブランド。フィサンは村名で、ジュヴレ・シャンベルタンの北側に位置。黒系果実と花の香り。硬質なニュアンスと豊かなタンニン。熟成のポテンシャル。

醸造等 : 平均樹齢 45 年 / 60% 全房発酵 / 13 ヶ月の樽熟成



レ・テール・ド・フィリアンドレ バイ・ダヴィド・デュバン フィサン ルージュ 2022

ブルゴーニュ最高峰の醸造家ダヴィド・デュバンが手掛ける傑作をグラスで!

今回はブルゴーニュの逸品!
『レ・テール・ド・フィリアンドレ
バイ・ダヴィド・デュバン フィサン ルージュ 2022』です。
ブルゴーニュ最高峰の醸造家ダヴィド・デュバンが、
ドメーヌと同様の哲学と品質で造り上げるネゴシアン・
ブランド。有機栽培とリュット・レゾネのぶどうを厳選し、
自社で最適なタイミングで収穫、醸造。
フィサンならではの力強さとエレガンスを兼ね備えた、
ピノノワール。定価1万円超えの高品質な一本を、
グラス1,800円(税込)で提供します!
絶対にお得です!

ラブワイン天満本店 - 日本一数居の低いワインバー - 定価公開 - ビールおまへん

WEEK945(天満 2026/4/6-12・なんば 4/12-18・天王寺 4/19-25)

今週の白ワイン White wine of this week

【税込価格】

レ・ヴァン・ド・ヴィエンヌ 白B2^{クラス} コートデュローヌ ブランレ ローレル 2023 White



グラス：1200 ボトル 4850 定価：3850 (通常価格 G1550/B9600)

品 種： ヴィオニエ 40%/ グルナッシュブラン 30%/ マルサンヌ 20%/ クレレット 10%

タイプ： 白・辛口

産 地： コート・デュ・ローヌ

味わい：

北ローヌを代表する3人のヴィニュロンが、かつて高品質なワインを生み出していた伝説の畑「セイシュエルの丘」を再興するために設立。「ローレル」は、春にブドウ畑の付近で咲く花の名に由来。

醸造等： 大樽を用いた低温発酵 / 4ヶ月間の熟成

ピエール・リュルトン 白B1^{クラス} リュルトン ボルドーブラン 2023 White



グラス：1200 ボトル 4190 定価：3190 (通常価格 G1400/B8000)

品 種： セミヨ 52%/ ソーヴィニヨンブラン 38%/ ソーヴィニヨング 5%/ ミュスカデ 5%

タイプ： 白・辛口

産 地： ボルドー

味わい：

サンテミリオン「シュヴァルブラン」ソーテルヌ特別第一級の「Chディケム」を統べるリュルトン。レモンライチマンゴーの華やか風味。なめらかな質感。余韻には、柑橘の爽やかさ、ハチミツや白胡のニュアンスが心地良く広がる。

醸造等： ステンレスタンクでアルコール発酵

ドメーヌ・ド・ラ・モット 白A^{クラス} ドラモット シャルドネ 2023 White



グラス：700 ボトル 3000 定価：2000 (通常価格 G1000/B5000)

品 種： シャルドネ 100%

タイプ： 白・辛口

産 地： ラングドック / ナルボンヌ

味わい：

家族経営ドメーヌ。減農薬農法ナイトハーヴェストを实践、最新設備でブドウの個性を最大限に引き出し、価格と品質のバランスを追求しています。レモンのような爽やかでフレッシュな酸味、洋ナシや青りんごを思わせる果実味とのバランスが秀逸です。

醸造等： オード川のほとり、粘土質と石灰質が混ざった土壌。減農薬農法

WEEK945(天満 2026/4/6-12・なんば 4/12-18・天王寺 4/19-25)

今週の赤ワイン Red wine of this week

【税込価格】

赤C
Red

シャトー・シマール

サンテミリオン グランクリュ 2012



グラス：1500 ボトル7980 定価：6980 （通常価格 G2600/B17800）

品 種： メルロ 65%/ カベルネ・フラン 35%

タイプ： 赤・ミディアムフル

産 地： フランス

味わい：

シャトー・オーゾンヌの当主が所有し、本家と同様の哲学で管理される歴史あるシャトー。2008年以降、サンテミリオン・グラン・クリュに昇格。サン・テミリオンは、ホルドー右岸を代表する産地で、メドック（左岸）に比べ、メルロ主体の柔らかく果実味豊かなワインが特徴です。

醸造等：樽 20% 長期熟成 / 10 年以上の瓶熟成

赤B
Red

フランソワ・ヴィラール

ラペルデスレーヌデコリヌ ローダニエヌ 2022



グラス：1200 ボトル4520 定価：3520 （通常価格 G1400/B8800）

品 種： シラー 100%

タイプ： ミディアムフル

産 地： コート・デュ・ローヌ

味わい：

近年ローヌで最も評価を上げている造り手で、ローヌを代表する醸造家の一人。1992年にコンドリュエを初リリース以来、各国・各方面で高い評価を獲得。メイユール・ヴァン・ド・フランスでは二ツ星。スミレやコショウのスパイス、豊かな骨格と冷涼感を感じるエレガントな飲み心地。

醸造等：大樽 & ステンレスタンクで発酵 / 熟成：大樽 15 ヶ月

赤A
Red

ドメヌ・ド・ラ・モット

ドラモット カベルネソーヴィニヨン 2023



グラス：700 ボトル3000 定価：2000 （通常価格 G1000/B5000）

品 種： カベルネソーヴィニヨン 100%

タイプ： フルボディ

産 地： ラングドック / ナルボンヌ

味わい：

家族経営ドメヌ。減農薬農法ナイトハーヴェストを实践、最新設備でブドウの個性を最大限に引き出し、価格と品質のバランスを追求しています。フレッシュなカシスを思わせるみずみずしい果実味とミントのような清涼感。

醸造等：オード川のほとり、粘土質と石灰質が混ざった土壌。減農薬農法