

WEEK950(天満 2026/5/11-17・なんば 5/18-24・天王寺 5/25-31)

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、
南アフリカ

Wine of next Week is

SouthAfrica



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→送料無料でご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】

WEEK950(天満 2026/5/11-17・なんば 5/18-24・天王寺 5/25-31)

泡SP クラス
Sparkling

ジャイアンス

とりあえず泡!

【税込価格】

クレマンド ディー グランレゼルヴブリュット



グラス : 900 ボトル : 4080 定価 : 3080 (通常価格 G1440/B9630)

品 種 : クレレット 55% / アリゴテ 40% / ミュスカ 5%

タイプ : 辛口

産 地 : コートデュローヌ

味わい :

光沢のある淡い黄色。細かな泡。アーモンドの花や柑橘類、甘草、ほのかな蜜蠟の香り。柑橘類の味わいが続き、フィニッシュは複雑で甘草の香りが感じられます。

醸造等 : 海抜 700m ドローム渓谷斜面 / 発酵熟成 : 24 か月以上



飲まないともったいないヨ!

定価 1 万円超えのワインが、グラス価格 1800 円は **世界最安値!**

赤S クラス
Red

ジョセフ・ジャヌエックス

クロ デリタニ 2022

グラス : 1800 ボトル : 12550 定価 : 11550 (通常価格 G4000/B22000)

品 種 : メルロ 100%

タイプ : フルボディ

産 地 : フランス

イタリアワインの王様

味わい :

生産量わずか 400 ケース、幻のポムロールワイン。“部長 島耕作”や“ワイナート”、“ブルータス”などで取り上げられ一気にブレイクしたカルト・ワイン。紫がかった濃い赤色。黒い果実や、ビターチョコレートの風味。タンニンとスムーズに流れる

醸造等 : 平均樹齢 : 40 年発酵 : マセラシオン 24 日 / 熟成 : バリック 14 ヶ月



クロ・デ・リタニ 2022

Clos de Litanies 2022 / Joseph Janoueix

赤Sクラス

幻のポムロール! カルト級メルロをグラスで!

今回はフランス、ボルドー地方ポムロールから特別な赤! 『クロ・デ・リタニ 2022』です。
メルロ100%のフルボディで、紫がかった濃い赤色。黒い果実やビターチョコレートの風味、きめ細かなタンニンとスムーズに流れる果実味が見事です。

生産量はわずか約400ケース。
“部長 島耕作”や“ワイナート”、“BRUTUS”などで取り上げられ一気にブレイクした幻のポムロールのカルト・ワイン。
平均樹齢40年、バリック14ヶ月熟成、新樽100%。
luvwineイチオシの赤Sクラスを、
グラス1800円(税込)で提供します!

グラス
1800円
(税込)



黒い果実
プラム
ビターチョコレート
オーク樽
メルロ100%

ラブワイン天満本店 - 日本一敷居の低いワインバー - 定価公開 - ビールおまへん

WEEK950(天満 2026/5/11-17・なんば 5/18-24・天王寺 5/25-31)

今週の白ワイン White wine of this week

【税込価格】

白B2
White

ヴィニュロン・デ・モン・ド・ブルゴーニュ

ブルゴーニュ シャルドネ 2022



グラス：1200 ボトル 4960 定価：3960 (通常価格 G1500/B9600)

品 種： シャルドネ 100%

タイプ： 辛口

産 地： ブルゴーニュ

味わい：

明るい銀色がかった黄金色で、リンゴ、洋ナシ、メロンのアロマに加え、白い花や火打石のニュアンスも感じられる。口に含むと、アフリコットや桃のような豊かで柔らかいシャルドネの質感が感じられ、ミネラル感のある後味が印象的なワ

醸造等：発酵熟成：ステンレスタンク / -4℃で約1週間安定→ろ過→瓶詰

白B1
White

LGI

ブルゴーニュアリゴテ 2024



グラス：1200 ボトル 4630 定価：3630 (通常価格 G1400/B8000)

品 種： アリゴテ 100%

タイプ： 辛口

産 地： シャルトロン・エ・トレビュシェ

味わい：

近年注目される品種アリゴテ。コート・シャロネーズのリュリー村白亜質および石灰質。温暖化の影響により、酸が柔らかくなってきました。白い花の華やかで表現力豊かなアロマ。しっかりとしたボディがあり、フレッシュで歯切れ

醸造等：発酵熟成：ステンレスタンク

白A
White

クラス

LGI

サムシングフレンチ ソーヴィニヨン & ヴィオニエ



グラス：700 ボトル 3200 定価：2200 (通常価格 G1100/B6540)

品 種： ソーヴィニヨンブラン 60%/ヴィオニエ 40%

タイプ： 辛口

産 地： ロワール地方南部

味わい：

2023年リヨン国際ワインコンクールでグランプリ！淡いレモン色。ライムやハーブのニュアンスが豊かに香ります。口当たりはフレッシュでドライ、バランスの取れたフルボディで、余韻も長く続きます。

醸造等：澱と共に熟成5ヶ月

WEEK946(天満 2026/4/14-19・なんば 4/19-25・天王寺 4/26-5/2)

今週の赤ワイン Red wine of this week

【税込価格】

赤C
Red

ドメーヌ・ド・ボワサン

ジゴンドス ヴィエイユ ヴィーニュ 2022



グラス：1500 ボトル5950 定価：4950 (通常価格 G2220/B11880)

品 種： グルナッシュ 80%/ シラー 20%

タイプ： フルボディ

産 地： フランス

味わい：

土壌：砂と 土質の斜面と、砂利を多く含んだ粘土質の丘陵。まろやかでパワフル。色はとても濃いカーネーション色。ブラックカラントのスパイシーな香り。パワフルな味わい。余韻は長く、とてもなめらか。ゆっくり味わいたい1本。

醸造等：手摘み / 熟成：30%樽&70%ステンレス 1年

赤B
Red

シャトー・ボワ・モンドン

シャトーボワモンドン 2015



グラス：1200 ボトル4740 定価：3740 (通常価格 G1500/B9100)

品 種： メルロー 60%/ カベルネ・ソーヴィニオン 40%

タイプ： ミディアムボディ

産 地： ボルドー / メドック / クリュ・ブルジョワ

味わい：

色調は赤紫色がかかったルビー色。香りは果実香以外に、ほのかにバニラ、キャラメル、スパイス香、甘草などを感じます。味わいは柔らかいタンニンを感じ、アフターフレーバーも熟したフルーンの香りが広がり、心地良い余韻が残ります。ワインエンスーシアスト 90ポイント獲得！

醸造等：5大シャトーもする醸造コンサル / 熟成 1年

赤A
Red

LGI

サムシングフレンチメルロー&シラー



グラス：700 ボトル3200 定価：2200 (通常価格 G1800/B7260)

品 種： メルロー 50%/ シラー 50%

タイプ： ミディアムボディ

産 地： I.G.P. ペイドック

味わい：

紫がかかった濃い赤。赤ベリー、スパイス、ミルクチョコの濃厚な香り。力強さの中に柔らかさを感じるタンニンがあり、バランスの取れた長い余韻をお楽しみいただけます。バニラやトーストしたオークの芳醇なアロマも印象的です。

醸造等：熟成：メルローアメリカンオーク 6ヶ月 / シラーフレンチオーク 5~6ヶ月