

Thank You for 20 Years

WEEK954(天満 2026/6/8-14・なんば 6/15-21・天王寺 6/22-28)

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、
イタリア

Wine of this Week is

Italy



来週は、
アメリカ

Wine of next Week is

USA



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】

WEEK954(天満 2026/6/8-14・なんば 6/15-21・天王寺 6/22-28)

泡SP クラス
Sparkling

カヴィット アチェント ブリュット

とりあえず泡! 【税込価格】



グラス : 700 ボトル : 3310 定価 : 2310 (通常価格 G1000/B6900)

品 種 : シャルドネ 100%

タイプ : 白・泡・辛口

産 地 : イタリア/トレンティーノ・アルト・アディジェ

味わい :

カヴィットが手掛けるイタリア産スパマンテ。やわらかな泡と爽やかな果実味、シャルドネらしい清涼感が楽しめる辛口スパークリング。

醸造等 : シャルマ方式。加圧タンクで二次発酵/シュールリー熟成。

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

カ・ヴィオラ

バローロ カヴィオット D.O.C.G. 2020

グラス : 1800 ボトル : 12000 定価 : 11000 (通常価格 G4000/B22000)

品 種 : ネッピオーロ 100%

タイプ : 赤・フルボディ

産 地 : イタリア/ピエモンテ

味わい :

カンペロロッソ最優秀エノロゴ、カヴィオラ氏が手掛ける。スミレやバラの香りにローリエやセージのニュアンスも感じられます。タンニンは豊富ですが、非常にキメが細かく、ピノノワールに相通じるエレガントでシルキーな魅力。長い余韻。

醸造等 : ステンレス 15 日発酵、25 日マセラシオン。大樽 36 ヶ月熟成

ワインの王様、バローロ!



バローロ カヴィオット 2020
カ・ヴィオラ Ca' Viola Barolo Caviot D.O.C.G. 2020

イタリアの王様級赤! 優雅なバローロをグラスで!

イタリア・ピエモンテの実力派「カ・ヴィオラ」が手がける特別な1本、「バローロ カヴィオット 2020」。品種はネッピオーロ100%。南東向きの急斜面で育ったぶどうを使い、赤い果実やドライフラワー、スパイスのニュアンスが広がります。しなやかなタンニンと上品な厚み、長く続く余韻が魅力。気品と力強さを兼ね備えた、赤Sクラスにふさわしい一本です。luvwineでは、この上質な赤ワイン体験を、グラス1800円(税込)でご提供します!

グラス 1800円(税込)

産地: イタリア / ピエモンテ
品種: ネッピオーロ100%
熟成: 醸造でスパイシーな香りシルキーで滑らかな赤ワイン
Alc: 13.7% 残糖: 1.5g/L 酸: 5.1g/L

赤い果実 | ドライフラワー | スパイス | シルキー | 長い余韻

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

WEEK954(天満 2026/6/8-14・なんば 6/15-21・天王寺 6/22-28)

今週の白ワイン White wine of this week

【税込価格】

白B2 クラス グラディス・チウッタ White リボッラ ジャッタ コッリオ DOC2024



グラス：1200 ボトル 4630 定価：3630 (通常価格 G1500/B8800)

品 種： リボッラ・ジャッタ 100%

タイプ： 白・辛口

産 地： イタリア/フリウリ=ヴェネツィア・ジュリア

味わい：

フリウリの気鋭生産者グラディス・チウッタが造るリボッラ・ジャッタ。クリーンでナチュラル、華やかさと厚みを併せ持つ上質な白。

醸造等：24時間低温浸漬後プレス。ステンレスタンク発酵、瓶詰めまでシュール・リー。

白B1 クラス アテムス White ソーヴィニヨンブラン 2025



グラス：1200 ボトル 4630 定価：3630 (通常価格 G1500/B8800)

品 種： ソーヴィニヨン・ブラン 100%

タイプ： 白・辛口

産 地： イタリア/フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア

味わい：

ツゲの木やポメロを思わせる華やかな香り。丸みのある口当たりといきいきとした酸、豊かでエレガントな余韻が魅力。

醸造等：手摘み。低温管理後、16~18℃でステンレスタンク発酵。平均樹齢20年。

白A クラス コルパッソ White フィアーノ テッレ シチリアーネ 2024



グラス：700 ボトル 2920 定価：1920 (通常価格 G900/B6000)

品 種： フィアーノ 100%

タイプ： 白・辛口

産 地： イタリア/シチリア

味わい：

ヴィーガン認証取得済み。爽やかな柑橘系の酸味と完熟ぶどうのバランスが良く、ほのかな蜂蜜のニュアンスが心地よい華やかな白。

醸造等：手摘み。ステンレスタンク発酵。シュール・リー熟成。

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

カステッロ・ディ・モンサント

キャンティ・クラシコ 2023



グラス：1500 ボトル6280 定価：5280 (通常価格 G2300/B12700)

品 種： サンジョヴェーゼ 90%/ カナイオーロ 5%/ コロリーノ 5%

タイプ： 赤・フルボディ

産 地： イタリア/トスカーナ

味わい：

伝統的なキャンティ・クラシコ。心地よい酸と長い余韻、大樽熟成による落ち着いた風味が魅力の上品な赤ワイン。

醸造等：手摘み。ステンレスタンク約20日発酵。フレンチオーク大樽約15ヶ月熟成。

赤B
Red

パルツォ

ドルチェット・ダルバピアーニ・ノーチェ 2024



グラス：1200 ボトル4740 定価：3740 (通常価格 G1500/B9000)

品 種： ドルチェット 100%

タイプ： 赤・ミディアムボディ

産 地： イタリア/ピエモンテ

味わい：

バローロ名産地モンフォルテ・ダルバのドルチェット。フレッシュな果実味とやわらかなタンニン、バランスの良い赤。

醸造等：手摘み。SO2 不使用でステンレスタンク発酵、約9ヶ月熟成。

赤A
Red

グラン・サッソ

モンテプルチアーノ オーガニック 2023



グラス：700 ボトル2980 定価：1980 (通常価格 G900/B6000)

品 種： モンテプルチアーノ 100%

タイプ： 赤・フルボディ

産 地： イタリア/アブルッツォ

味わい：

アブルッツォの有機栽培モンテプルチアーノ。凝縮した黒系果実と程よい樽のニュアンス、しっかりした飲みごたえのあるフルボディ。

醸造等：コールドマセレーション後、ステンレスタンク発酵。バリック6ヶ月熟成。