

WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNE

テルモン レザルブ ブリュット 2,200
 Telmont Reserve Brut
 1912年の創業以来ブドウ栽培における理想像と価値観を大切に続けるシャンパーニュ・メゾンを象徴するスタンダード・キュヴェ。シャープな酸味がもたらすフレッシュさと熟した果実味が溢れるスタイルが魅力のスタンパンです。

WHITE

シャトー ドトラシー レ マルヌ / フランス・ロワール Chateau de Tracy Les Marnes	1,430
リースリング ポール ブランク / フランス・アルザス Riesling Paul Blanck	1,650
シャブリ - シルヴァン デュボー / フランス・ブルゴーニュ Chablis - Sylvain Debord	1,880

ROSE

クラシック ロゼ メゾン ミラボー / フランス・プロヴァンス	1,750
Classic Rose	

RED

シャトー オー リオ / フランス・ボルドー	1,420
Chateau Haut Riot	
ラ ソリチュード / フランス・コート デュ ローヌ	1,540
La Solitude	
ブルゴーニュ ピノ ノワール ヴィエイユ ヴィーニュ - メゾン レ シャルムーズ	2,100
/ フランス・ブルゴーニュ	
Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes - Maison Les Charmeurs	

NON-ALCOHOLIC SPARKLING

デューク ドゥ モンターニュ ロゼ 200ml 1,300
Duc du Montagne Rose

Taxes are included. 550 yen per person will be charged for dinner.
 価格は全て税込です。ディナータイムはテーブルチャージとしてお一人様550円頂戴しております。

BEER

ペローニ ナストロ アズーロ Peroni Nastro Azzurro	990
アサヒ ドライゼロ Asahi Dry Zero	880

COCKTAILS

フローズン マルガリータ	1,650
Frozen Margarita	
ミモザ	2,200
Mimosa	
ホワイトミモザ	2,200
White Mimosa	
キールロワイヤル	2,200
Kir Royal	
キールアンペリアル	2,200
Kir Imperial	
キール	1,320
Kir	

* 上記以外のカクテルもご用意しております。お気軽にお尋ね下さい。

LIQUER / HARD LIQUER

ウォッカ	1,320
Vodka	
ジン	1,320
Gin	
テキーラ	1,320
Tequila	
カシス	1,320
Cassis	
カンパリ	1,320
Campari	
ディタ	1,320
Dita	
アマレット	1,320
Amarette	
ラム	1,320
Rum	

WHISKY

山崎	2,530
Yamazaki	
山崎 12年	4,400
Yamazaki Aged 12 Years	
白州	2,530
Hakushu	
白州 12年	4,400
Hakushu Aged 12 Years	
響 JAPANESE HARMONY	2,420
Hibiki - Japanese Harmony	
響 BLENDER'S CHOICE	3,300
Hibiki - Blender's Choice	
響 100th Anniversary Blend	6,180
Hibiki - 100th Anniversary Blend	
ボウモア 12y	1,870
Bowmore 12y	
メーカーズマーク	1,430
Maker's Mark	

DIGESTIF

レミー マルタン	2,480
Remy Martin XO	
カミュ	1,870
Camus VSOP	
フィーヌ カルヴァドス キュヴェ ラール	1,580
Calvados - Chevalier de Chaulieu	
オー ド ヴィー ポワール ウィリアムス	1,340
Eau-de-Vie Poire Williams	
マール ド ブルゴーニュ ルイ ジャド	1,540
Marc De Bourgogne Louis Jadot	

Taxes are included. 550 yen per person will be charged for dinner.
 価格は全て税込です。ディナータイムはテーブルチャージとしてお一人様550円頂戴しております。

ALAIN MILLIAT		
アップルジュース	1,210	
Apple Juice		
シャルドネ種 白グレープジュース	1,210	
Chardonnay White Grape Juice		
カベルネ種 赤グレープジュース	1,210	
Caberbet Red Grape Juice		

MINERAL WATER		
アクア パンナ	750ml	990
Acqua Panna		
サンペレグリノ	750ml	990
Sanpellegrino		

NON-ALOCOHOLIC		
オレンジ	770	
Orange		
グレープフルーツ	770	
Grapefruit		
クランベリー	770	
Cranberry		
ジンジャーエール	770	
Ginger Ale		
コカ・コーラ	770	
Coca Cola		
コカ・コーラ ゼロ	770	
Coca Cola Zero		
烏龍茶	770	
Oolong Tea		

Taxes are included. 550 yen per person will be charged for dinner.
価格は全て税込です。ディナータイムはテーブルチャージとしてお一人様550円頂戴しております。

COFFEE		
コーヒー	770	
Coffee		
アイスコーヒー	770	
Iced Coffee		
カフェラテ	990	
Caffe Latte		
アイスカフェラテ	990	
Iced Caffe Latte		
カプチーノ	990	
Cappuccino		
エスプレッソ	770	
Espresso		

TEA		
アールグレイ	770	
Earl Grey		
アイスティー	770	
Iced Tea		
カモミール	770	
Camomille		
ジャスミン	770	
Jasmine		

Taxes are included. 550 yen per person will be charged for dinner.
価格は全て税込です。ディナータイムはテーブルチャージとしてお一人様550円頂戴しております。

PAIRING WINE FOR COURSE MENU

コースに合わせたペアリングセット

PAIRING A

A セット

Sparkling × 1, White or Red × 1 スパークリング1種／白 または 赤1種

2 glasses, 90ml each 2杯 各90ml 2,200

PAIRING B

B セット

Sparkling × 1, White × 1, Red × 1 スパークリング1種／白1種／赤1種

3 glasses, 90ml each 3杯 各90ml 3,600

PAIRING C

C セット

Sparkling × 1, White × 2, Red × 1 スパークリング1種／白2種／赤1種

3 glasses, 90ml each 4杯 各90ml 5,200

Taxes are included. 550 yen per person will be charged for dinner.
価格は全て税込です。ディナータイムはテーブルチャージとしてお一人様550円頂戴しております。