

# Drink menu

• October, 2024 •

## シャンパーニュ Champagne

ジョセフ・ペリエ キュヴェ・ロワイヤル・ブリュット

シャルドネ 35% / ピノ・ノワール 35% / ピノ・ムニエ 30%

[フランス/シャンパーニュ]

JOSEPH PERRIER CUVÉE ROYALE BRUT [France / Champagne]

190 年以上に渡り家族経営を貫く老舗メゾンのスタンダード・キュヴェ。  
複雑なアロマに、フレッシュな味わいが魅力



グラス: ¥ 1,760(税抜 ¥ 1,600)

ハーフボトル: ¥ 7,700(税抜 ¥ 7,000)

ボトル: ¥ 13,200(税抜 ¥ 12,000)

※お会計時 別途サービス料(10%)を加算させていただきます。

Service charge will be added separately

## 白ワイン White Wine

アブラ デティ [スペイン] ソーヴィニオンブラン 100%

HABLA de ti... [Spain]

ソーヴィニオンブラン特有の力強いアロマとアスパラガス・マンゴー・トマトの葉・ツゲのニュアンス フレッシュで濃厚。

グラス: ¥1,430(税抜 ¥1,300)

ボトル: ¥8,800(税抜 ¥8,000)

鳥居平今村 菱山 ブラン [日本/山梨県] 甲州 100%

TORIIVILLA IMAMURA Hishiyama Blanc [Japan / Yamanashi]

厚みのある果実味 長い余韻 菱山の力強いテロワールを表現した飲みごたえのある白ワイン。

グラス: ¥1,540(税抜 ¥1,400)

ボトル: ¥8,800(税抜 ¥8,000)

安心院葡萄房ソーヴィニオンブラン [日本/大分]

ソーヴィニオン・ブラン種 100%(安心院産 100%)

AJIMU Sauvignon Blanc [Japan / Ooita]

艶やかで輝きのある緑があった淡い色調。グレープフルーツの様な柑橘類 ハーブや若葉の様な香りをお楽しみいただけます。

グラス: ¥1,650(税抜 ¥1,500)

ボトル: ¥9,900(税抜 ¥9,000)

サンジョセフブラン [フランス/アルデイツシュ] マルサンヌ・ルーサンヌ

SAINT-JOSEPH BIAN [France / Ardish]

柑マイルドな口当たり・丸みのある味わい そしてしっかりとした渋み。ブルーベリー・カシス・ブラックベリーの濃密な香りと ブラックペッパーのスパイシーなアクセントをお楽しみください。

グラス: ¥1,980(税抜 ¥1,800)

ボトル: ¥12,100(税抜 ¥11,000)

ドメーヌヴォコレシャブリプルミエクリュモンマン [フランス/ブルゴーニュ] シャルドネ

DOMAINE VOCORET & FILS CHABLIS 1er CRU les Montmains [France / Bordeaux]

レモンやライムなどの果実の繊細なアロマに綺麗な果実味とキリッとした酸味が調和。オーク樽熟成由来のまろやかさと豊富なミネラル。1 級畑としては非常にボディのあるタイプの力強い味わいを楽しめます

ボトル: ¥16,500(税抜 ¥15,000)

アルテンベルグ・ド・ベルグハイムグラン・クリュ ピノ・グリ [フランス/アルザス]

ピノ・グリ

ALTENBERG DE BERGHEIM GRAND CRU [France / Alsace]

白桃・サンダルウッド・ヴァニラ・スパイスの鮮烈な香り。リッチで深みのある温かさと甘味を感じられます。しっかりとした骨格に濃縮された味わいは、心地よいバンの香りの様な長い余韻へと続きます。

ボトル: ¥17,600(税抜 ¥16,000)

サンタリタヒルズ [アメリカ/カリフォルニア] シャルドネ

Santa rita hill's chardonnay [America / California]

黄緑がかかった明るい黄金色。洋梨・完熟メロン・フレッシュなリンゴのアロマ。そして ほのり白桃・ライチ・バニラのかすかな香りが鼻に心地よく フルーツとハーブを感じる余韻へと続きます。

ボトル: ¥17,600(税抜 ¥16,000)

グランポレール安曇野池田シャルドネ [日本] シャルドネ

Grande Polaire Azuminoikedata Chardonnay [Japan]

パイナップルやグレープフルーツのような柑橘を想わせるアロマと、樽由来のバニラの風味が調和します。柔らかくもしっかりとした酸味が特長の日本ワインです。

ボトル: ¥22,000(税抜 ¥22,000)

※お会計時 別途サービス料(10%)を加算させていただきます。Service charge will be added separately

## 赤ワイン Red Wine

|   |  |
|---|--|
| 鳥居平今村 菱山 ルージュ [日本/山梨] マスカット・ベリー A100%<br>TORIIVILLA IMAMURA Hishiyama Rouge [Japan / Yamanashi]<br>マスカット・ベリー Aらしい艶のあるすっきりとした果実味があり滑らかなタンニンのまとまりが感じられる<br>優美なワインです。  | グラス: ¥1,540(税抜 ¥1,400)<br>ボトル: ¥8,800(税抜 ¥8,000)   |
| コレツィネチンクアンタ [イタリア/プーリア] ネグロアマーロ 50%/プリミティヴオ 50%<br>Collezione 50 [Italy / Puglia]<br>濃い赤紫色 ブラックベリーやプルーンなどの果実味とスパイス・バニラ・甘草がアクセント。<br>滑らかで長い余韻が楽しめます。   | グラス: ¥1,650(税抜 ¥1,500)<br>ボトル: ¥9,900(税抜 ¥9,000)   |
| イタリア レディフェーゼ [イタリア/トスカーナ] カベルネ・ソーヴィニヨン サンジョヴェーゼ<br>LE DIFESE [Italy / Tuscany]<br>テヌータ・サン・ゲイドの美学が詰め込まれたトスカーナらしい気品と華やかさと奥深さが感じられる<br>親しみやすい仕上がり的一本。  | グラス: ¥1,980(税抜 ¥1,800)<br>ボトル: ¥12,100(税抜 ¥11,000) |
| シャトー ロウブラード オリジン 1975 [フランス/ボルドー]<br>カベルネ・ソーヴィニヨン 70%、メルロー 30%<br>CHATEAU DE L' AUBRADE [France / Bordeaux]<br>1975 年植樹のブドウで作られたこのワインは、ブラックチェリー、ブラックベリー、甘草、トーストを思わせる<br>パワフルでキレのあるノーズ。口当たりは滑らかで、タイトでシルキーなタンニンが感じられます。 | グラス: ¥2,200(税抜 ¥2,000)<br>ボトル: ¥13,200(税抜 ¥12,000) |
| グランポレール安曇野池田カベルネソービニヨン [日本] カベルネ・ソーヴィニヨン<br>Grande Polaire Azuminoikedate Cabernet Sauvignon [Japan]<br>果実由来のカシの香りと樽熟成によるコーヒーやカカオの香りが調和した 柔らかく熟成したタンニンの<br>甘さが感じられる 凝縮感あふれる日本ワインです。                                   | ボトル: ¥17,600(税抜 ¥16,000)                           |
| シト・モレスコ ガヤ [イタリア/ピオモンテ] ネットオーロ バルベラ メルロ<br>SITO MORESCO GAJA [Italy / Piedmont]<br>イタリアワイン界の帝王と称されるガヤ。土着品種と国際品種の美点が見事に調和しピュアな果実の<br>旨みが詰まった 今飲んで お楽しみいただける赤ワインです。   | ボトル: ¥19,800(税抜 ¥18,000)                           |
| カレラ ピノ・ノワール ライアン [アメリカ/カリフォルニア] ピノ・ノワール<br>PINOT NOIR RYAN CALERA [America / California]<br>生き生きとした赤系果実のチャーミングな味わいに、ミネラル感、華やかなアロマが魅力の仕上がりです。  | ボトル: ¥22,000(税抜 ¥20,000)                           |
| 紫鈴 [アメリカ/ナパバレー]<br>カベルネ・ソーヴィニヨン 52% メルロ 23% プティ・ヴェルド 12% マルベック 7% カベルネフラン 6%<br>Rindo [America / Napa Valley]<br>グラスに注いだ瞬間立ち上がるダークフルーツ系の華やかで官能的な香り。更に広がるバラの花の様な<br>フローラルな香り。そして口に含んだ瞬間に感じるアタックには力強さと繊細さの両面を感じていただけます。 | ボトル: ¥93,500(税抜 ¥85,000)                           |
| オーパスワン [アメリカ/カリフォルニア]<br>カベルネ・ソーヴィニヨン 62% メルロ 22% プティ・ヴェルド 9% カベルネ・フラン 4% マルベック 3%<br>Opus One [America / California]<br>フィリップ・ド・ロスチャイルド男爵とロバート・モンタヴィ氏のコラボレーションで生まれた カリフォルニアワイン<br>の最高峰です。                            | ボトル: ¥154,800(税抜 ¥140,000)                         |

※お会計時 別途サービス料(10%)を加算させていただきます。 Service charge will be added separately

## ビール Beer

|  |               |
|--|---------------|
| 生ビール (サントリー ザ・プレミアムモルツ) Draft Beer ( Suntory The Premium Malts )     | ¥935(税抜 ¥850) |
| ノンアルコールビール (サントリー オールフリー) Non - Alcoholic Beer ( Suntory All - Free) | ¥825(税抜 ¥750) |

## 焼酎 Shou-chu ※ソーダ割り/水割り/ロック/ストレート with/soda or mineral water

|                                     |                   |
|-------------------------------------|-------------------|
| くじら Kujira (Kagoshima / Potato)     | ¥1,100(税抜 ¥1,000) |
| 佐藤黒 Satou-Kuro (Kagoshima / Potato) | ¥1,650(税抜 ¥1,500) |

## 日本酒 Japanese Sake

|  |                   |
|--|-------------------|
| 獺祭 純米大吟醸 45 Dassai (Yamaguchi / Jyunmaidaiginjyou) | ¥1,980(税抜 ¥1,800) |
| 瞬来 ~またたき~ Matataki                                 | ¥2,200(税抜 ¥2,000) |

## 梅酒 Plum wine ※ソーダ割り/水割り/ロック/ストレート with/soda or mineral water

|   |                   |
|---|-------------------|
| 熟成濃厚梅酒 白加賀 Japanese-plum-wine-with-sake | ¥1,210(税抜 ¥1,100) |
|---|-------------------|

## ウイスキー Whiskey ※ソーダ割り/水割り/ロック/ストレート with/soda or mineral water

|   |                   |
|---|-------------------|
| ジャックダニエル ブラック Jack Daniel's black           | ¥1,100(税抜 ¥1,000) |
| イチローズモルト Ichiro 's Malt                     | ¥1,320(税抜 ¥1,200) |
| 山崎 Yamazaki                                 | ¥1,320(税抜 ¥1,200) |
| 碧-AO AO                                     | ¥1,650(税抜 ¥1,500) |
| ザ・マッカラン ダブルカスク 12年 The MACALLAN DOUBLE CASK | ¥2,200(税抜 ¥2,000) |

## ハイボール Highball

|  |                   |
|--|-------------------|
| 生絞りかぼすハイボール Fresh cabos juice highball | ¥1,210(税抜 ¥1,100) |
|--|-------------------|

## カクテル Cocktail

|  |                   |
|--|-------------------|
| キールロワイヤル (スパークリング+カシス) kir Royal   | ¥1,210(税抜 ¥1,100) |
| ミモザ (スパークリング+オレンジジュース) Mimosa  | ¥1,210(税抜 ¥1,100) |
| ベリーニ (スパークリング+ピーチジュース) Bellini   | ¥1,210(税抜 ¥1,100) |
| キティ (赤ワイン+ジンジャーエール) Kitty  | ¥990(税抜 ¥900)     |
| オペレーター (白ワイン+ジンジャーエール) Operator  | ¥990(税抜 ¥900)     |
| ジントニック (ジン+トニックウォーター) Gin Tonic  | ¥990(税抜 ¥900)     |
| モスコミュール (ウオッカ+ジンジャーエール) Moscow Mule  | ¥990(税抜 ¥900)     |
| スクリュードライバー (ウオッカ+オレンジジュース) Screwdriver   | ¥990(税抜 ¥900)     |
| ブルドッグ (ウオッカ+グレープフルーツジュース) Bull Dog   | ¥990(税抜 ¥900)     |
| カシス (ソーダ 又は オレンジ 又は グレープフルーツ 又は ウーロン茶)<br>Black Currant soda or Orange or Grapefruit or Oolong Tea | ¥990(税抜 ¥900)     |
| カンパリ (ソーダ 又は オレンジ 又は グレープフルーツ)<br>Campari Soda or Orange or Grapefruit                             | ¥990(税抜 ¥900)     |

※お会計時 別途サービス料(10%)を加算させていただきます。Service charge will be added separately

---

## ノンアルコールカクテル Non-alcoholic Cocktail

|  |               |
|--|---------------|
| サラトガクーラー (ジンジャーエール+ライムシロップ)<br>Saratoga Cooler   | ¥880(税抜 ¥800) |
| シャーリーテンプレ (ジンジャーエール+グレナデンシロップ)<br>Shirley Temple | ¥880(税抜 ¥800) |
| ピーチクーラー (ピーチ&アイスティー&辛口ジンジャーエール)<br>Peach Cooler  | ¥880(税抜 ¥800) |
| サファイアクール (ブルーキュラソー&グレープフルーツ)<br>Sapphire'n Coeur | ¥880(税抜 ¥800) |
| カシス+ (オレンジ・グレープフルーツ・ウーロン)<br>Blackcurrant+       | ¥880(税抜 ¥800) |

## ソフトドリンク Soft drinks

|   |               |
|---|---------------|
| 国産白桃ジュース<br>Domestic white peach juice                          | ¥880(税抜 ¥800) |
| コカ・コーラ<br>Coca-Cola   | ¥770(税抜 ¥700) |
| コカ・コーラ ZERO<br>Coca-Cola Zero calories                          | ¥770(税抜 ¥700) |
| ジンジャーエール (甘口 / 辛口)<br>Ginger Ale                                | ¥770(税抜 ¥700) |
| ウーロン茶<br>Oolong Tea   | ¥770(税抜 ¥700) |
| オレンジジュース 100%<br>Orange Juice 100%                              | ¥770(税抜 ¥700) |
| グレープフルーツジュース 100%<br>Grapefruit Juice 100%                      | ¥770(税抜 ¥700) |
| スルジーヴァ ミネラルウォーター ナチュラル(500ml)<br>Surgivaacqua Minerale Naturale | ¥770(税抜 ¥700) |
| ペリエ(330ml)<br>Perrier   | ¥660(税抜 ¥600) |
| コーヒー (ホット / アイス)<br>Coffee Hot or Ice                           | ¥550(税抜 ¥500) |
| 紅茶 (ホット / アイス)<br>Tae Hot or Ice                                | ¥550(税抜 ¥500) |

※お会計時 別途サービス料(10%)を加算させていただきます。Service charge will be added separately

---