

## Bon apéritif

### ソムリエ厳選 グラスシャンパン

アヤラ ブリュット マジュール ¥2,100

ローズシャンパン (シャンパン、ローズシロップ)	¥2,100
キールロワイヤル (シャンパン、カスリキュール)	¥2,100
ティオペペ (ジェリー)	¥950
グラスビール	¥900

ソムリエ厳選 4杯のグラスワインセット (ディナーのみのご案内)

プレリユードコース ¥3,700    オマーージュコース ¥4,300

料理とのマリアージュをお楽しみください。

## Non Alcohol Drink

ノンアルコールカクテル ¥1,200

<u>スノー・ホワイト</u> (アップルジュース、カルピス、スパークリングウォーター)
<u>サラトガ・クーラー</u> (ジンジャーエール、タイム)
<u>柚子トニック</u> (柚子酢、トニックウォーター)

スパークリング グレープジュース ¥1,200

ワイン用ブドウから作られるノンアルコールスパークリング

ジュ ド レザン ¥1,200

シャルドネ(白ブドウ) or カベルネ(黒ブドウ)

フランスのワイン用ブドウから作られる、特別なブドウジュース

ノンアルコール・ビール	¥800
フレッシュ・オレンジジュース	¥1,300
コーラ	¥750
ジンジャーエール	¥750
烏龍茶	¥750
エヴィアン (750ml)	¥1,100
ペリエ (330ml)	¥750
ヴォス (375ml)	¥1,200

表示料金には、消費税・サービス料10%が含まれております。

# ソムリエ厳選グラスワイン

## 〈白ワイン〉

Pouilly Fuissé Clos Sur La Roche 2017

プイィ・フィッセ・クロ・シュール・ラ・ロッシュ グラス ¥2,100

〈Domaine Saumaise Michelin: ドメーヌ・ソメーズ・ミシュラン〉

“修行僧”を思わせる印象の厳格な当主お気に入りの畑であり樹齢は50~70年と古く、洋梨のような豊かな果実にスパイシーなニュアンスが混じり、美しい酸味と豊富なミネラルに包まれたこのドメーヌを代表的するワインです。

Riesling Réserve 2018

リースリング・レゼルヴ グラス ¥2,100

〈Trimbach トリンバック〉

1626年創業のアルザス名門ワイナリー。ブドウの栽培から醸造まで全ての行程が家族経営によって守られ、フランスの3ツ星レストランすべてにオンリストされている唯一のアルザスワインとして名を馳せています。リースリング特有の緑色のエッジを持った黄色の色調、白桃のような果実の風味やグレープフルーツ的な爽快感とともにミネラルの瑞々しさも現れます。

## 〈赤ワイン〉

Bourgogne Pinot Noir 2018

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール グラス ¥2,100

〈Domaine Michel Noëlat: ミッシェル・ノエラ〉

ヴォーヌロマネ村の5代に渡る家族経営ドメーヌ。厳しい選果と醸造の各工程に細心の注意を払ったワイン造りをしています。輝きのある美しいルビー色、摘みたてのチェリーやローズヒップを思わせるアロマ、繊細で滑らかなのど越しを持つエレガントなピノノワールです。

Pavillon de Poyferré 2012

パヴィヨン・ド・ポワフェレ グラス ¥2,100

ハウステンボスとワイン生産者“シャトー・レオヴィル・ポワフェレ”がタグを組み、ハウステンボスのハウスワインとしてご用意しております。

表示料金には、消費税・サービス料10%が含まれております。