

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>サクラ</u> (サクラシロップ、アップルジュース、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〉

Rully Blanc 2018

リュリー・ブラン グラス ¥2,100

〈Domaine Jacquson: ドメーヌ・ジャクソン〉

1946年創設のリュリーに拠点を置くコートシャロネーズで最も優れたドメーヌの一つで、タイユヴァン、トゥールダルジャン、レオン・ド・リヨンのワインリストに名を連ねており、“できるだけ自然のままに”の理念のもと、胡椒やバニラの力強い香りとともに果実味とエレガントさを併せ持つワインに仕上がっています。

Sancerre Blanc 2018

サンセール・ブラン グラス ¥1,840

〈Domaine du Nozey : ドメーヌ・ドゥ・ノゼ〉

ぶどう畑は急斜面に位置しており貝殻や火打石を多く含む土壌とこの土地からとれた酵母を使用することにより多くのミネラルを含む、ハーブのようなフレッシュな香りとグレープフルーツのような果実味が心地よいワインが生まれます。

〈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。

Chateau Pibran 2014

シャトー・ピブラン グラス ¥2,100

〈Pauillac: ポイヤック〉

シャトー・ランシュ・バージュに隣接する、ポイヤックを代表するクリュ・ブルジョワ級のシャトー。オーク由来の樽香が強く感じられ、ほどよくフルボディーで豊かなタンニンが感じられます。優れたバランスを誇る典型的なポイヤックらしさが表現された仕上がりです。

表示料金には、消費税・サービス料10%が含まれております。