

## Bon apéritif

### ソムリエ厳選 グラスシャンパン

アンリオ ブリュット スーヴェラン ¥2,100

花のカクテル	ローズシャンパン (シャンパン、ローズシロップ)	¥2,100
	エルダーフラワー (シャンパン、エルダーシロップ)	¥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

花のカクテル	ローズペシエ (ローズシロップ、ネクター、スパークリングウォーター)
	フーゴ (エルダーシロップ、ライム、スパークリングウォーター)
	柚子トニック (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

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〉

Marsannay Blanc Le Clos Monopole 2017

マルサネ・ブラン・クロ・モノポール グラス ¥2,100

〈Domaine René Bouvier: ドメーヌ ルネ ブーヴィエ〉

1910年にアンリ ブーヴィエにより設立。1950年にルネ ブーヴィエがドメーヌを引継ぎ、現在は、その息子のベルナール ブーヴィエが担っています。「ニュイのシャルドネ」が持つ涼やかなミネラル感、フレッシュな香りに白い花や炒ったナッツのニュアンスの華やかさ、砂混じりの粘土質の痩せた土壌由来の塩味を思わせる風味と共にクリーンな広がりや厚みを感じられます。

Sancerre Blanc 2018

サンセール・ブラン グラス ¥2,100

〈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〉

Hates Côtes de Beaune Pinot Noir 2017

オート・コート・ド・ボーヌ・ピノ・ノワール グラス ¥2,100

〈Domaine Roblet Monnot ドメーヌ・ロブレ・モノ〉

ヴォルネイ地区の老舗ワイナリーであり、1997年からビオディナミを実践するビオのバイオニア。赤ワインながら長期のシュール・リーを行い、ピュアで且つ湧き上がるようなエネルギーのあるワインを生み出しています。軽やかなタンニンと甘い香り、透明感のあるクラシックなピノ・ノワールです。

Chateau Ormes de Pez 2013

シャトー・オルム・ド・ペズ グラス ¥2,100

〈Saint-Estephe: サン・テステフ〉

名前の由来は榆の木(オルム)に由来し、かつて畑に樹齢100年を超えるニレの木があったことによります。外観はやや深めのガーネットの色調。グラスに注ぐと、ブラックベリーやビルベリーなどの果実のアロマが溢れ出し、ベイリーフやシナモン、スモークの香りが漂い、口に含むと、凝縮した果実味が広がります。しなやかなタンニンと合わさり、フィニッシュまで、1本筋の通った味わいをお楽しみ頂けます。

表示料金には、消費税・サービス料10%が含まれております。