
Bon appetif

ソムリエ厳選 グラスシャンパン

アンリオ ブリュット スヴェーラン 2,100円

ベリーニ <ピーチジュース・シャンパン> 2,100円

ミモザ<フレッシュオレンジジュース・シャンパン> 2,100円

ローズシャンパン<ローズシロップ・シャンパン> 2,100円

ティオペペ シェリー 950円

グラスビール 900円

4 Vins set

ソムリエ厳選 グラスワインセット(ディナーコースのみ)

(料理とのマリアージュをお楽しみ下さい)

プレリユードコース 4,000円

オマージュコース 4,500円

Non Alcohol Wine

“フランスのワイン用のブドウから作られる特別なブドウジュース”

スパークリンググレープジュース 1,200円

ジュドレザン <シャルドネorカベルネ> 1,200円

Non Alcohol Drink

ノンアルコールカクテル 1,200円

スノーホワイト <アップルジュース・カルピス・スパークリングウォーター>

サルトガクラー <ジンジャーエール・ライム>

柚子トニック <柚子酢・トニックウォーター>

ノンアルコール・ビール 800円

フレッシュ・オレンジジュース 1,300円

コカ・コーラ 750円


ジンジャーエール 750円

烏龍茶 750円

エヴィアン <750ml> 1,100円

ペリエ <330ml> 750円

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

Vin Blanc

S de Sduiraut 2018

エス・ド・スデュイロー

グラス 2,100円

デザートワインの銘醸地、ボルドー・ソーテルヌで造られる辛口白。

平均樹齢25年を超えるセミヨンとソーヴィニオンブランから造られ、貴腐に覆われなかった希少なワインです。アロマティックな、熟した果実の香りとともに生き生きとしたフレッシュさも併せ持っています。

Château Suduiraut 2007

シャトー・スデュイロー

グラス 3,500円

最高峰、ディケムに匹敵するといわれるほどの味わいを持つソーテルヌワイン。

ローストしたキャンディ香、力強いフルーツとフローラルの味わいがハーモニーを奏で、記憶に残る深い味わいを堪能していただけます。

Virré Clessé 2018 <Domaine Chanson>

ヴィレ・クレッセ (ドメーヌ・シャンソン)

グラス 1,500円

マコネーの中心に位置するヴィレとクレッセの2つの村は南東向きの丘に位置する優良なテロワールです。

シャンソンが生み出すこの地のテロワールを表現した白ワインは、フレッシュな中にも絶妙なミネラルを併せ持ち、アーモンドや花の香り、味わい深さも伴ったバランスの良い魅力的なワインです。

Vin Rouge

Château Tour Pibran 2014

シャトー・トゥール・ピブラン

グラス 2,100円

ボルドーの伝統的な製法で造られ、タンニンと酸味がバランス良く調和したポイヤックらしい味わいの赤。

セカンドラベルであるこのワインはピブランの畑で収穫した葡萄を同じ所有者であるピション・バロンの醸造チームがピション・ロングヴィルで醸造を行う、メルロー主体のまろやかな赤ワインです。

Les tourelles de Longueville 2013

レ・トゥーレル・ド・ロングヴィル

グラス 2,500円

中世まで名前が遡るピション家から列なるシャトーピションバロンのセカンドワイン。

深みのあるルビー色。レッドカラント、ブラックチェリー、ワイルドストロベリーやマイルドなスパイスの香り。フレッシュでエレガントで繊細。フィニッシュは調和がとれて、ふくよかでバランスが取れています。

Hates Côtes de Beaune Pinot Noir 2018

オート・コート・ド・ボージュ ピノ・ノワール

グラス 2,100円

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

表示料金には消費税・サービス料10%が含まれております。

