

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
ホテルヨーロッパ ゴールデンエール	800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

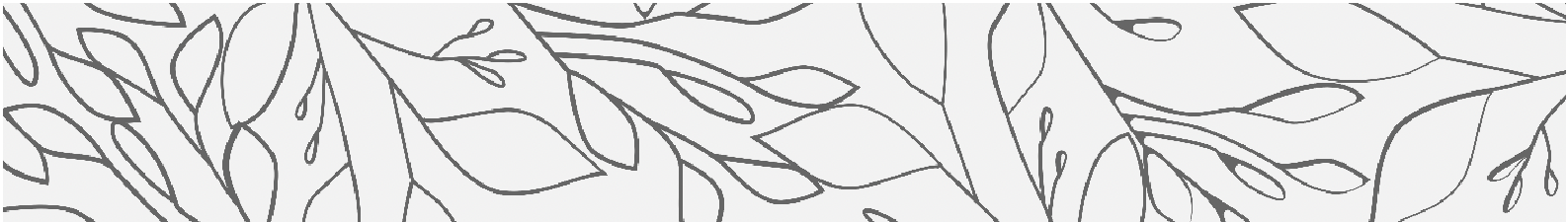
“フランスのワイン用のブドウから作られる特別なブドウジュース”

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
サクラ <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>	
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

Sancerre Blanc 2020 〈Etiennu Daulny〉

サンセール・ブラン(エティエンヌ・ドールニー)

グラス 2,100円

ロワールの山深い地で数世紀にわたってブドウ造りを行う小さな蔵元。

フルーティーでありながらがっしりした骨格を持ちピュリニーモンラッシェを思わせるミネラル、清涼感のある爽やかさを持ちながら果実のボリュームもしっかりあるリッチな味わいの白ワインです。

Château Suduiraut 1999

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。

Bourgogne Blanc 2019 〈Jean Philippe Fichet〉

ブルゴーニュ・ブラン(ジャンフィリップフィシェ)

グラス 2,100円

かのコシュ・ドゥリの甥にあたり、次世代ムルソーの牽引者。

シュール・リー状態で長期間熟成させ、厚みのある中にミネラル感を伴うスタイル、重厚な風味とともにムルソーのスタイルを表現しており、果実味と共にクリーンな広がりや厚みがあります。

Vin Rouge

Pavillon de Poyferré 2015

パヴィヨン・ド・ポワフェレ

グラス 2,100円

ボルドー、サンジュリアン村の中でもひととき優雅な味わいのシャトーレオヴィルポワフェレ。

セカンドラベルであるこのワインはファースト用の若木から造られ、ファースト同様エレガントなスタイルです。長年ハウステンボスのハウスワインとしても親しまれております。

Hates Côtes de Beaune Pinot Noir 2018

オート・コート・ド・ボヌ

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。

