



Champagne

シャンパーニュ

Philippe GONET

~produced in France-Champagne

フィリップ ゴネ ブランド ブラン

ぶどう：シャルドネ

シトラスを連想させる爽やかなニュアンス
最適の地の最良のシャルドネだけを採用

Bottle ¥12,500

White Wine

白ワイン

Chablis

~produced in France-Bourgogne

シャブリ

ぶどう：シャルドネ

三姉妹によるブドウ栽培

伝統とテロワールを活かした手法が世界に認められている辛口

Bottle ¥6,500

Au Bon Climat

~produced in California-Santa Barbara

オーボン クリマ

ぶどう：シャルドネ

5スターワイナリーに認定 オーク樽を使用

引き締まった柑橘 高精度なシャルドネ 芳香な辛口

Bottle ¥8,600

Red Wine

赤ワイン

Squinzano Riserve

~produced in Italy-Puglia

スクインツァーノ リセルヴァ

ぶどう：ネグロアマロ / サンジョヴェーゼ

プーリア州産 よい年にしか作りません

アマローネのような凝縮感、高度な熟成感は秀逸です

フルボディ

Bottle ¥6,200

Valvigneyre

~produced in France-Cote du Rhone

ヴァルヴィニエール

ぶどう：有機シラー

柔らかな口あたり 適切なボリューム

これほどに魅惑的なフィニッシュはこの価格帯では例をみない

妥協をしない作り手に感謝

フルボディ

Bottle ¥6,200

Girard

~produced in California-Napa

ジラード

ぶどう：カベルネソービニオン

生き生きとした果実のフレーバー。

フレンチオークの樽で20ヶ月熟成 風味豊かなフルボディ 傑作ワイン

Bottle ¥8,500

Chateaufneuf du Pape

~produced in France-Cote du Rhone

シャトーフデュパプ

ぶどう：グルナッシュ / シラー

凝縮したジャミーな果実味。酸味はフレッシュだが、

傑出といわれるタンニンとのバランスが見事。

熟成感のあるフルボディ

Bottle ¥10,000

Tax included. 10% Table charge will be added to your bill.

Soft & Refreshment

ブラッドオレンジ ジュース Blood Orange Juice シチリア産オレンジ「タロッコ種」	¥ 800
グレープフルーツジュース Grapefruits Juice 果実由来のリコピン豊富	¥ 800
クランベリー ジュース Cranberry Juice ポリフェノールたっぷりの果実	¥ 800
白桃ジュース Peach Juice 国産の白桃を使用	¥ 800
林檎ジュース Apple Juice 信州産ふじを使用 果肉を残した粗絞り	¥ 800
ジンジャーエール ~カナダドライ~ ~ウィルキンソン辛口~ Ginger Ale	各 ¥ 700
サンペレグリーノ 250ml Sanpellegrino イタリア産ガス入りウォーター	¥ 700
黒烏龍茶 ~サントリー特保~ Oolong Tea	¥ 700

Café

プレミアムブレンド コーヒー ~トアルコトラジャ~ Blend Coffee , ToarcoToraja	¥ 700
アイスコーヒー Iced Coffee	¥ 700
アイスティー ダージリン ~トワイニング~ Iced Earl Darjeeling Tea , Twining	¥ 700
ダージリンティー ~ロンネフェルド ティーキャディ~ Darjeeling Tea , Ronnefeldt	¥ 800
カモミール ハーブティー ~ロンネフェルド ティーバッグ~ Camomile Tea , Ronnefeldt	¥ 700
ジャスミンティー ~ホワイトノーブル 深煎り茶葉~ Jasmine hot Tea , White Noble	¥ 700

当店のメニュー表記価格が消費税込みの金額となっております。
表記の金額に10%のサービスチャージを加算させて頂いております。

Tax included. 10% Table charge will be added to your bill.

Beer

アサヒ スーパードライ樽生 Asahi Super dry Draft Beer	レギュラー 380ml	¥ 800
SUPER "DRY"	パイント 560ml	¥ 1,200
東京ブルース Tokyo Blues 東京の名を冠したクラフトビール		¥ 900
ギネス サージャー Guinness Caned Draught		¥ 900
アサヒ ドライゼロ ノンアルコール Asahi Dry ZERO non Alcoholic Beer		¥ 700

焼酎

月のあかり (鹿児島 芋焼酎) Tsuki no Akari	¥ 900	ボトル ¥ 8,000
鳥飼 (熊本 米焼酎) Torikai	¥ 900	ボトル ¥ 8,000
吉四六 (大分 麦焼酎) Kicchomu	¥ 900	ボトル ¥ 8,000

Whisky

シングル 45ml / ダブル 60ml

竹鶴 モルト ハイボール Taketsuru High-ball	¥ 1,000
竹鶴 モルト Taketsuru	シングル ¥ 1,000 ダブル ¥ 1,400 ボトル ¥ 9,200
山崎 12年 Yamazaki 12years	シングル ¥ 1,300 ダブル ¥ 1,700
竹鶴 17年 Taketsuru 17years	シングル ¥ 1,300 ダブル ¥ 1,700
シーバス リーガル Chivas Regal 12years	シングル ¥ 1,000 ダブル ¥ 1,400 ボトル ¥ 9,200
バランタイン 17年 Ballantine's 17years	シングル ¥ 1,400 ダブル ¥ 1,900
マッカラン 12年 The Macallan 12years	シングル ¥ 1,300 ダブル ¥ 1,700
ジャック ダニエル Jack Daniel's	シングル ¥ 1,000 ダブル ¥ 1,400 ボトル ¥ 9,200

当店のメニュー表記価格が消費税込みの金額となっております。
表記の金額に10%のサービスチャージを加算させて頂いております。

House Wine

泡ワイン

スパークリング "カヴァ"

マカベオ / チャレットロ :ぶどう

Sparkling Wine "Cava"

cepage: Macabeo / Xarel-lo

カジュアルに楽しめる飲み易さ

口当たりの良さが特徴 少しだけ辛口



白ワイン

ソーヴィニヨン ブラン :ぶどう

White Wine

cepage: Sauvignon Blanc

冷涼気候地特有の酸が感じられる 余韻の長いワイン

迫力ある柑橘系の香りが楽しめます



シャルドネ :ぶどう

White Wine

cepage: Chardonnay

フレッシュなアロマ 果実のコク やや濃厚なフレーバー

完熟ぶどうから造られた純粋な果実味

赤ワイン

モンテプルチアーノ :ぶどう

Red Wine

cepage: Monteopulciano

すぐりやラズベリーを思わせる香り

ミディアムボディ



ガルナッチャ :ぶどう

Red Wine

cepage: Garnacha

赤い果実 (ラズベリー・スグリ) の香りと甘さ

程よい酸味とフレッシュなタンニンが

絶妙なバランスを形成 やや重めのボディ

ネグロアマーロ :ぶどう

Red Wine

cepage: Negro Amaro

チェリーを煮詰めた時の香りと凝縮感のあるビターが絶妙

フルボディ

グラス -by the glass- ¥ 1,100

カラフェ -500ml Carafe- ¥ 3,300

ボトル -Bottle- ¥ 4,800

当店のメニュー表記価格お消費税込みの金額となっております。
表記の金額に10%のサービスチャージを加算させて頂いております。

Tax included. 10% Table charge will be added to your bill.

Cocktail

シチリアン ミモザ using Cava

¥ 1,100

Mimosa Sicilian

シャンパンカクテル

カヴァと ブラッドオレンジ

ベリーニ using Cava

¥ 1,100

Bellini

シャンパンカクテル

カヴァと白桃ジュース

ジントニック using Tanqueray

¥ 1,100

Tanqueray & Tonic

プレミアムジン特有の杜松香と

トニックウォーター

ヴォッカトニック using Absolut

¥ 1,100

Premium Vodka & Tonic

プレミアムヴォッカの透明感と

トニックウォーター

シーブリーズ using Absolut

¥ 1,200

Sea Breeze

濃厚なクランベリーと

グレープフルーツをブレンド

モスコミュール using Absolut

¥ 1,100

Moscow Mule

プレミアムヴォッカとジンジャーエール

カシス top with

¥ 1,100

ソーダ / オレンジ / グレープフルーツ / ウーロン

Cassis top with

Soda / Orange / Grapefruits / Oolong

スプモーニ using Campari

¥ 1,100

Spumoni

ハーブ系リキュールの代名詞

カンパリとグレープフルーツ

ディタ グレープフルーツ using Dita

¥ 1,100

Dita Grapefruits

ライチリキュールとグレープフルーツジュース

シチリアーナ リモンチェッロ

¥ 1,100

using Limoncello

Siciliana Limoncello

リモンチェッロとブラッドオレンジジュース

La Donna original

ファジー ネーブル using Peach tree

¥ 1,100

Fuzzy Navel

桃のリキュールとオレンジジュース

シャンディ ガフ using Super-Dry

¥ 1,100

Shandy Gaff

ビール&ジンジャーエール

当店のメニュー表記価格お消費税込みの金額となっております。
表記の金額に10%のサービスチャージを加算させて頂いております。

Tax included. 10% Table charge will be added to your bill.