

お飲物

葡萄酒

〈泡酒〉

ブラックラベル・ブリュット／ランソン

英国王室御用達のシャンパーニュです。気品あふれるエレガントな味わいが特徴で、余韻にはフレッシュな爽快感があります。

【フランス・シャンパーニュ】

八〇〇〇
(税込八八〇〇)

ブリュット・プルミエール・ロデレール

ルイ・ロデレール社のスタンダード・キュヴェ。「若さと成熟さ」「上品さとエネルギー」と相対する要素を見事に融和させた、調和のとれたシャンパーニュです。

【フランス・シャンパーニュ】

一一二〇〇〇
(税込一三二〇〇)

ミネラル エクストラ・ブリュット／アグラパール・エ・フィス

試行錯誤の上に導きだされた独裁培法とこだわりの醸造方法で土地の特徴・個性(テロワール)を最大限に表現すると評判の高いつくり手です。「ミネラル」と名付けられたこの商品は、柑橘類の爽やかな果実味を引き締めるしつかりとした骨格のミネラルリティが特徴的な一品です。

【フランス・シャンパーニュ】

一一五〇〇〇
(税込二七五〇〇)

サン・ヴァンサン／R & L ルグラ

三ツ星レストランやトップクラスでの評価が高いことから世界的に高い評価を得ている作り手です。本キュヴェは、ブドウの出来が良い年にその年最も出来の良かった区画のブドウだけでつくられる特別な逸品です。

【フランス・シャンパーニュ】

一一七〇〇〇
(税込二九七〇〇)

キュヴェ・ガランス／テイエノ

量よりも品質を、伝統を重んじながらも現代的なシャンパーニュ造りを行うことにより、高い評価を獲得したシャンパーニュ地方の中では比較的新しいメーカーです。ピノ・ノワール100%でつくられる本商品は、フレッシュさの中にふくよかな甘味も感じることができます。

【フランス・シャンパーニュ】

一一七〇〇〇
(税込二九七〇〇)

ラ・ヴィーニュ・ロワイヤル／タルラン

1687年から家族経営でシャンパーニュづくりを続けるこだわりの造り手です。本キュヴェは樹齢30年のピノ・ノワールを100%使用しています。

【フランス・シャンパーニュ】

一一八〇〇〇
(税込三〇八〇〇)

クリュッグ・グラン・キュヴェ／クリュッグ

世界のシャンパーニュ愛好家を虜にしている比類なき逸品。きめ細かな泡からは繊細さと上品さを、6510年の異なるヴェンテージの50種類にも及ぶワインのブレンドからは複雑かつ優雅な味わいを感じることができます。

【フランス・シャンパーニュ】

三八〇〇〇
(税込四一八〇〇)

〈白ワイン〉

リースリング・レゼルブ／トリンバツク

十六世紀から続く老舗のワイナリー。厳選した上質なぶどうからつくられるワンランク上のリースリング。グレープフルーツのようなフレッシュユサや白桃など果実の甘味に加え、しつかりとしたミネラルも感じられる上品でバランスの良いワインです。

【フランス・アルザス】

八〇〇〇

(税込八八〇〇)

クラウデイ・ベイ・ソーヴィニヨン・ブラン

モエ・シャンドングループが所有するワイナリーが提供する「ニュージールランドにソーヴィニヨン・ブランあり」と世界に知らしめたワインです。品種の特徴であるハーブのような爽やかさを残しながらも、樽熟成により豊潤で厚みのある仕上がりとなっています。

【ニュージールランド】

一〇〇〇〇〇

(税込二二〇〇〇)

ブルゴーニュ オンクル・ヴァンサン／ドメーヌ・オリビエ・ルフレーヴ

ピュリニー・モンラッシェに居を構えるドメーヌ兼ネゴシアンのアリヴィエ・ルフレーヴ。こちらのワインは、故ヴァンサン・ルフレーヴへのオマージュ品です。ピュリニー・モンラッシェ村の畑のブドウだけでつくられ、バランスに長けた味わいです。

【フランス・ブルゴーニュ】

一〇〇〇〇〇

(税込二二〇〇〇)

サンセール／ドメーヌ・ヴァシユロン

伝統的なワイン造りを家族経営で行っているつくり手です。平均樹齢25年のソーヴィニヨン・ブランを100%使用。柑橘類のフルーツと、白い花の香りとテロワール(土壌)からくるミネラル感が溢れる洗練された味わいを楽しむことができます。

【フランス・ロワール】

一一二〇〇〇

(税込二三二〇〇)

シャブリ・プルミエ・クリュ／ダニエル・ダンパ

柔らかな味わいながらもすっきりとした酸味もありバランスの良いワインです。雑味もなくエレガントさも兼ね備えており、シャブリのテロワール(土壌)が十分に表現された一本です。

【フランス・ブルゴーニュ】

一一二〇〇〇

(税込二三二〇〇)

ピュリニー・モンラッシェ／シャンソン

1750年創立とブルゴーニュの中でも一ニを争う歴史あるつくり手です。花の蜜や果実、樽に由来するバニラなど豊かなアロマを感じることができます。上品な酸味とミネラル感と相まって、豊潤さと繊細さの両方を兼ね備えたワインです。

【フランス・ブルゴーニュ】

一一〇〇〇〇

(税込二二〇〇〇)

シャサーニュ・モンラッシェ／ジャン・フランソワ

シャサーニュ・モンラッシェ北部の比較的緩やかな傾斜地にある1級畑。凝縮して光輝く液体からは豊かな果実味のほかバターやナッツ、フローラルと複雑なアロマを感じるができます。凝縮感と余韻の長さが特徴的で若い年代から楽しめるワインです。

【フランス・シャンパーニュ】

一二五〇〇〇

(税込二七五〇〇)

〈赤ワイン〉

ヴァラエタル・ピノ・ノワール／バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド

〔フランス〕 四〇〇〇

〔税込四四〇〇〕

Ch・ムートンを擁するバロン・フィリップ社が手掛けるチャールミンクな赤ワイン。
ラズベリーやいちごのようなフレッシュユな果実の香りに心地良い酸味を感じるフレッシュな味わい。

モンテス・リミテッド・ピノ・ノワール／モンテス

〔チリ〕 六〇〇〇

〔税込六六〇〇〕

チリのプレミアムワインの先駆者、モンテス。
冷涼な土地の厳選された(リミテッド)造られたピノ・ノワールは、
凝縮した果実味にエレガンスとクリーミーさを備えたスタイル。

テラザス・レゼルヴァ・マルベック

〔アルゼンチン〕 七〇〇〇

〔税込七七〇〇〕

アルゼンチンの高貴な品種マルベックはフレッシュなスマイレのアロマが豊かで
ダークチェリーのコンフィのような凝縮感のある果実味と艶やかなタンニンが特徴的です。

バルベラ・ダルバ DOC／プルノット

〔イタリア〕 八〇〇〇

〔税込八八〇〇〕

北イタリア、ピエモンテで100年以上続くワイナリー。
スマイレやバラの様な香りにスパイシーなニュアンス。
柔らかい飲み口で、綺麗な酸とピュアな果実味が感じられる、優しい味わい。

リザーヴ・セレクション・メルロー／レイモンド

〔アメリカ〕 一〇〇〇〇

〔税込二〇〇〇〕

すぐりやプラムの香りに続き、ブルーベリーやブラックベリーのニュアンスが感じられます。
しっかりと味わいの骨格やタンニンが長く続きます。

ブラマソーレ／ラ・ブラチエスカ

〔イタリア〕 一三〇〇〇

〔税込一四三〇〇〕

イタリアの名門アンティノリが、シラーの銘醸地で造る一本。
ブラックベリーやプラム、胡椒などのスパイスの風味。
濃厚でありながらタンニンは穏やかで、エレガントなスタイルのシラー。

ラ・マシーア・ピノ・ノワール／マリマー・エステート

〔アメリカ〕 一五〇〇〇

〔税込一六五〇〇〕

ドライフルーツのラズベリーやイチゴを思わせる赤系果実のリッチなアロマ。
艶のある酸が心地良い滑らかな口当たり。柔らかなタンニンを伴ったエレガントな果実味に、
樽由来のスパイスやコリアンダーのような深みのある風味が魅力。

〈ロゼワイン〉

ヴイーニャ・エスメラルダ・ロゼ／トーレス

【スペイン】

五〇〇〇

（税込五五〇〇）

地中海の美しい夕焼けをイメージして造られた華やかでフルーティなロゼワイン。口当たりはすっきり且つ軽やかで、上品な風味の余韻が魅力。

3055 ロゼ／トーレス

【スペイン】

七〇〇〇

（税込七七〇〇）

オレンジがかった淡いピンク色。ラズベリーや白桃の豊かなアロマに、フレッシュな花のニュアンスが加わり、うっとりとする程上品な印象。オーガニック農法で丁寧に作られるスタイリッシュな辛口のロゼ。

バイ・オット・ロゼ／ドーマヌ・オット★

【フランス・コートドプロヴァンス】

八〇〇〇

（税込八八〇〇）

キング・オブ・ロゼと称されるフランストップクラスのロゼワインの造り手。自然を尊重し、ワインの質を上げ、本物のロゼを造るという独自の哲学のもと限りなく贅沢な製法で造られる。ふくよかな果実味にほのかな苦味が重なり、繊細でありながら上質な味わいが魅力。

日本酒

黒龍しずく

大吟醸／福井

極寒の季節に圧力を加えずに落ちる至高の雫を瓶に詰めた極上の一品。香りは、メロン、ライチといったフルーティーさがありますが、透き通るようなきれいな味わいで、合わせる食材を選びません。

二五〇〇
(税込二七五〇)

自然郷

大吟醸／福島

この土地でしかつくることができない米「夢の香」を使用し、旨みや麴の甘みが感じられる福島のテロワールが詰まった酒です。大吟醸ならではの華やかさと旨味が楽しめます。

一八〇〇
(税込一九八〇)

飛露喜

大吟醸／福島

山田錦を100%使用。上品な香りがグラスから漂い、程良い吟醸香がありほのかに果実のニュアンスを感じさせます。口に含むと滑らかで豊かな旨味が広がり、後に綺麗な酸味が現れては消えていきます。

一八〇〇
(税込一九八〇)

赤武

吟醸／岩手

岩手県産「吟ぎんが」を使用し、芳醇旨口を深く追及して醸した本品は、吟醸酒ならではのフレッシュで華やかな香りが特徴的。爽やかな甘味、ふくやかな旨味があり、バランスの良いお酒です。

一三〇〇
(税込一四三〇)

羽根屋

吟醸／富山

「翼が飛翔するが如く、呑む人の心が浮き立つような日本酒として存在したい」という想いで酒づくりをしている蔵元です。綺麗な酸が縁どりながらもふくよかで旨味があり、調和のとれた味わいです。

一三〇〇
(税込一四三〇)

鍋島

吟醸／佐賀

単に「香りが高い」「辛い」だけでなく、やさしく五感を刺激し馴染んでいく「自然体」の酒づくりがモットー。山田錦を使用した本品は、米の旨味が口の中で広がる酒米、山田錦の良さがよくわかる一品です。

一三〇〇
(税込一四三〇)

みむろ杉

吟醸／奈良

仕込み水は蔵内の井戸から湧き出る御神体「三輪山」の伏流水、酒米は「山田錦」を使用。低温で長期発酵をさせ、山田錦がもつふくらみある甘味と旨味が特徴的な一品です。

一三〇〇
(税込一四三〇)

一ノ蔵

純米酒／宮城

超辛口らしい清涼感と軽快でシャープな味わいが特徴。程よい酸味と苦味、そして後味のキレが超辛口らしさを醸し出す一方で、清流を思わせる清々しい華やかな香りが全体の香りを引き締めます。

九〇〇
(税込九九〇)

田酒

純米酒／青森

使用している米は青森県産酒造好適米「華吹雪」。米の旨味がしつかりと凝縮され、雑味もない豊かな味わいを実現しています。そして、その味わいは、国内のみならず海外からも高い評価を得ています。

九〇〇
(税込九九〇)

七冠馬

純米酒／島根

奥出雲の清らかな水と厳選された酒造好適米を、出雲杜氏の伝統の技で仕上げた銘酒のひとつで、辛口なのに口あたりがよく、ほのかな香りとキレのある旨味がお楽しみいただけます。

九〇〇
(税込九九〇)

麒麟山

純米酒／新潟

毎日飲んでほしいという想いから、飲み飽きしない淡麗辛口を追求。冷やすと香りが立ち、燗はより料理の甘味と引き立たせます。季節やお好みに応じてどの温度帯でも楽しむことができます。

九〇〇
(税込九九〇)

厳選焼酎

〈芋〉

六代目百合

黒麹の特性を生かした力強い無骨な味わい

七〇〇(税込七七〇)

村尾

手作りにこだわった蔵元の珠玉の酒

九〇〇(税込九九〇)

佐藤黒

仕込み水のこだわり黒麹の力強さ

九〇〇(税込九九〇)

くじら

大海原に生きる鯨の様な柔らかく華やかな香りと口当たり

七〇〇(税込七七〇)

旭萬年黒

力強くどっしりとした味わい

七〇〇(税込七七〇)

杜氏潤平

紅芋寿を使用、ふっくらした優しい味わい

八〇〇(税込八八〇)

しま千両

お湯割りで威力を発揮

七〇〇(税込七七〇)

八幡

白麹仕込みの代表格

八〇〇(税込八八〇)

正木

香り高く甘みの強い、華やかで伸びのある味

八〇〇(税込八八〇)

〈麦〉

青鹿毛

奥深いコクと、ムギ焦がしのような甘く長く伸びる余韻が特徴

八〇〇(税込八八〇)

中々

麦の特徴を最大限に引き出された逸品

八〇〇(税込八八〇)

〈黒糖〉

壱ノ醸朝日

通常の二倍の黒糖を使用した名品

九〇〇(税込九九〇)

長雲一番橋

繊細な黒糖の香り高い味わい

九〇〇(税込九九〇)

〈泡盛〉

カリ―春雨

芳醇な香り。からくも甘い酒

七〇〇(税込七七〇)

麦酒

生	アサヒスーパードライ	七〇〇 (税込七七七〇)
中瓶	アサヒスーパードライ	八〇〇 (税込八八八〇)
ノンアル	アサヒドライゼロ	六〇〇 (税込六六六〇)

割酒

竹鶴ハイボール	九〇〇 (税込九九〇〇)
レモンサワー	七〇〇 (税込七七七〇)
オレンジサワー	七〇〇 (税込七七七〇)
グレープフルーツサワー	七〇〇 (税込七七七〇)
シークワーサーサワー	七〇〇 (税込七七七〇)
ウーロンハイ	七〇〇 (税込七七七〇)

葡萄酒

本日のグラスワイン

ASK

スタッフまでお尋ねください。
赤ワイン、白ワイン、スパークリング
ロゼワインご用意ございます。

洋酒

余市	シングル	八〇〇 (税込八八〇)
	ソーダ	九〇〇 (税込九九〇)
竹鶴	シングル	八〇〇 (税込八八〇)
	ソーダ	九〇〇 (税込九九〇)
白州	シングル	一五〇〇 (税込一六五〇)
	ソーダ	一六〇〇 (税込一七六〇)
山崎	シングル	一八〇〇 (税込一九八〇)
	ソーダ	一九〇〇 (税込二〇九〇)

ソフトドリンク

ウーロン茶	六〇〇 (税込六六〇)	
コココーラゼロ	六〇〇 (税込六六〇)	
ジンジャーエール	六〇〇 (税込六六〇)	
オレンジジュース	六〇〇 (税込六六〇)	
ミネラルウォーター	六〇〇 (税込六六〇)	
	ガス入り	六〇〇 (税込六六〇)
	ガスなし	六〇〇 (税込六六〇)