

お飲物

# 葡萄酒

## 〈泡酒〉

ブリュット／シャンパーニュ・バロン・ド・ロスチャイルド

〔フランス・シャンパーニュ〕 一〇〇〇〇

バロン・ド・ロスチャイルドのグラン・クリュとブルミエ・クリュの畑をメインに

〔税込 二二〇〇〇〕

ブドウを厳選し、約4年間の瓶内熟成を経て完成する、高質なシャンパーニュです。

コレクシオン／ルイ・ロデレール

〔フランス・シャンパーニュ〕 一五〇〇〇

ルイ・ロデレール社のスタンダード・キュヴェエ。「若さと成熟さ」「上品さとエネルギー感」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。

〔税込 一六五〇〇〕

ローラン・ペリエ ラ・キュヴェエ

〔フランス・シャンパーニュ〕 二〇〇〇〇

チャールズ皇太子の晩餐会で振舞われた人気銘柄、ローラン・ペリエの  
スタンダードなシャンパンです。フレッシュかつバランスの良い軽やかな味わいで、  
初心者でも飲みやすいです。上品な果実味と伸びやかさがあります。

〔税込 二二〇〇〇〕

エンクリ・ブリュット・ブラン・ド・ブラン・グランクリュ

〔フランス・シャンパーニュ〕 三〇〇〇〇

シャルドネ100%で造られた上質なシャンパンです。

〔税込 三三〇〇〇〕

エレガントでミネラルに溢れて、バランスのいい味わいです。

桃や洋梨のような香りの中にシトラス感やアーモンド感も感じられます。

クリュッグ・グラン・キュヴェエ／クリュッグ

〔フランス・シャンパーニュ〕 五五〇〇〇

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

〔税込 六〇五〇〇〕

繊細さと上品さを、65-10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。

## 〈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キさ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)

### クラウディ・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

(税込 二〇〇〇)

### ブルゴーニュ

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。

オンクル・ヴァンサン／ドメーヌ・オリビエ・ルフレーヴ 【フランス・ブルゴーニュ】 一二〇〇〇

(税込 一三二〇〇)

### 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】 一五〇〇〇

(税込 一六五〇〇)

### シャブリ・プルミエ・クリュ／コルトー・ミシュレ

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)が存分に表現された一本です。

【フランス・ブルゴーニュ】 一五〇〇〇

(税込 一六五〇〇)

### シャサーニユ・モンラッシェ

シャサーニユ・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ことができます。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】 二二〇〇〇

(税込 二四二〇〇)

### ピュリニー・モンラッシェ

1750年創立とブルゴーニュの中でも一二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】 二二五〇〇〇

(税込 二七五〇〇)

## 〈赤ワイン〉

ブルゴーニュ・ピノノワール・ムートニエル／ドメーヌ・ル・ペール・エ・フェイス

【フランス】 九〇〇〇

(税込 九九〇〇)

赤系果実と黒系果実のアロマが漂い味はふくよかでしなやかですが、酸味がその骨格を支えています。

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。

シャサーニュ・モンラッシユ・ルージュ／シャサーニュ・モンラッシユ

【フランス】 一五〇〇〇

(税込 一六五〇〇)

偉大な白ワインの産地の中でもシャサーニュ・モンラッシユは傑出した赤ワインを産み出します。チエリーやラズベリーのアロマがあり、しっかりとした骨格が特徴です。

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。

ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエイユ・ヴィーニユ／ドメーヌ・ロシニオール・トラベ

【フランス】 二二〇〇〇

(税込 二四二〇〇)

ジュヴレ・シャンベルタンの名門ルイ・トラベの畑を継承。

樹齢65年の古樹のブドウをブレンドしています。

## へロゼワイン

### バイ・オット・ロゼ／ドローメヌ・オット★

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。

【フランス・コートドプロヴァンス】

八〇〇〇

(税込 八八〇〇)

### ウイユ・ド・ペルドリ／ドローメヌ・クロワ・デュプレ

ヌシャテル湖畔で伝統的なピノノワール100%で造られています。

ピンクグレープフルーツなどの果実の香りや白コシヨウなどのスパイスも感じられる複雑な香り。

わずかな甘みと落ち着いた酸味のバランスが素晴らしい逸品。

【スイス】

一〇〇〇〇

(税込 二二〇〇〇)

### トレーズ13ロゼ／カステロ・デイ・モルコーテ

優しい色合い、プロヴァンスのロゼを思わせるロゼ色。

トロピカルフルーツと、柑橘系のバランスの良い均衡、複雑で繊細、エレガントな香り。

白い花とバラの花の香りの調子が取れ、口に含むと際立つフレッシュユさが印象に残ります。

【スイス】

一一〇〇〇

(税込 一三二〇〇)

# 日本酒

## 〈純米大吟醸〉

黒龍	福井	—	二三〇〇	(税込二五三〇)
田酒	青森	—	一九〇〇	(税込二〇九〇)
鍋島	富山	—	一九〇〇	(税込二〇九〇)
鍋島	佐賀	—	一九〇〇	(税込二〇九〇)

## 〈純米吟醸〉

田酒	青森	—	一五〇〇	(税込一六五〇)
羽根屋	富山	—	一五〇〇	(税込一六五〇)
赤武	岩手	—	一五〇〇	(税込一六五〇)
仙禽	栃木	—	一五〇〇	(税込一六五〇)
樂器	福島	—	一五〇〇	(税込一六五〇)
鍋島	佐賀	—	一五〇〇	(税込一六五〇)
自然郷	福島	—	一五〇〇	(税込一六五〇)

## 〈純米〉

一ノ蔵	宮城	—	一〇〇〇	(税込二〇〇)
田酒	青森	—	一〇〇〇	(税込二〇〇)
七冠馬	島根	—	一〇〇〇	(税込二〇〇)
瀧自慢	三重	—	一〇〇〇	(税込二〇〇)

# 厳選焼酎

〈芋〉

村尾 手作りにこだわった蔵元の珠玉の酒 1300 (税込 1430)

佐藤 黒 仕込み水のこだわり 黒麹の力強さ 1200 (税込 1320)

杜氏潤平 紅芋寿を使用、ふっくらとした優しい味わい 1000 (税込 1100)

旭萬年黒 力強くどっしりとした味わい 900 (税込 990)

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 900 (税込 990)

しま千両 お湯割りで威力を発揮 900 (税込 990)

八幡 白麹仕込みの代表格 900 (税込 990)

正木 香り高く甘みの強い、華やかで伸びのある味 900 (税込 990)

〈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 900 (税込 990)

中々 麦の特徴を最大限に引き出された逸品 900 (税込 990)

〈黒糖〉

壺ノ醸朝日 通常の二倍の黒糖を使用した名品 1000 (税込 1100)

長雲一番橋 繊細な黒糖の香り高い味わい 1000 (税込 1100)

〈泡盛〉

カリ―春雨 芳醇な香り。からくも甘い酒 900 (税込 990)

## 麦酒

生	アサヒ熟撰	九〇〇(税込九九〇)
中瓶	アサヒ熟撰	一〇〇〇(税込二〇〇〇)
ノンアル	アサヒドライゼロ	七〇〇(税込七七〇)

## 割酒

	レモンサワー	八〇〇(税込八八〇)
	オレンジサワー	八〇〇(税込八八〇)
	グレープフルーツサワー	八〇〇(税込八八〇)
	シークワーサーサワー	八〇〇(税込八八〇)
	ウーロンハイ	八〇〇(税込八八〇)

## 葡萄酒

本日のグラスワイン

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  
ロゼワインをご用意いたします。

ASK.

## 洋酒

余市	シングル	一〇〇〇(税込二一〇〇)
	ソーダ	一二〇〇(税込二二〇〇)
竹鶴	シングル	一六〇〇(税込二七六〇)
	ソーダ	一七〇〇(税込二八七〇)
白州	シングル	一六〇〇(税込二七六〇)
	ソーダ	一七〇〇(税込二八七〇)
山崎	シングル	一九〇〇(税込二〇九〇)
	ソーダ	二〇〇〇(税込二二〇〇)

## ソフトドリンク

ウーロン茶		八〇〇(税込八八〇)
緑茶		八〇〇(税込八八〇)
コココーラゼロ		八〇〇(税込八八〇)
ジンジャーエール		八〇〇(税込八八〇)
オレンジジュース		八〇〇(税込八八〇)
ミネラルウォーター	ガス入り	八〇〇(税込八八〇)
	ガスなし	八〇〇(税込八八〇)