

## ドリンクメニュー

### ハウスワイン

グラスワイン (赤・白)	580	デカンタ	1730
--------------	-----	------	------

### ビール

アサヒ スーパードライ (生)	730	グラスビール(生)	560
キリン 中瓶	760	シメイ・レッド (ベルギー)	760
ギネス (イギリス)	760		

### ノンアルコールビール

サントリーオールフリー	530
-------------	-----

### 焼酎

720	ウイスキー	770
-----	-------	-----

### カクテル

各670

#### ウォッカ

ソルティードッグ

モスコミュール

スクリュードライバー

ディタ (オレンジ・グレープフルーツ・ソーダ)

カシス (オレンジ・グレープフルーツ・ソーダ)

#### ジン

ジントニック

ジンバック

オレンジブロッサム

### ノンアルコールカクテル

各620

チャイナブルー・ピンキーグレープ・サラトガ クーラー

カシスソーダ・カシスオレンジ・カシスグレープフルーツ

ピーチソーダ・ピーチオレンジ・ピーチグレープフルーツ

### ソフトドリンク

コーヒー・紅茶	各460	コーラ	510
アイスコーヒー・アイスティー	各510	ジンジャエール	510
オレンジ	460	グレープフルーツ	460
アップル	460	ウーロン茶	410

表示価格は、すべて税込金額となっております。

## シャンパーニュ

おまかせシャンパーニュ		フルボトル	9000
		ハーフボトル	4900

## スパークリング

フランス	ユニブラン他	ジャン・ルイ・ブリュット	4000
イタリア	モスカート	モスカート・スプマンテ	3800

## ハーフボトル・ワイン

### スパークリング

スペイン	マカベオ主体	セグラ・ヴュータス ブリュット・レゼルヴァ	2100
スペイン	パレリャーダ主体	フレシネ コルドンネグロ	2300

## 白ワイン

フランス	シャルドネ	ルイ・ラトゥール シャルドネ	2050
イタリア	インツォイア、グレカニコ	コルボ ビアンコ	1950
チリ	シャルドネ	サンタヘレナ シャルドネ	1800

## 赤ワイン

フランス	メルロ主体	ムートン・カデ ルージュ	2200
イタリア	ネオ・ダーヴォラ他	コルボ ロッソ	1940
チリ	カベルネソーヴィニオン	サンタヘレナ カベルネ・ソーヴィニオン	1800

## 白ワイン

産地	品種		
フランス	ミュスカデ	<b>ミュスカデ・ド・セーヴル・エ・メーヌ・シュールリー</b>	<b>3950</b>
キレのある酸味と爽やかな果実味、コクのある味わいは、さすがフランス！			
イタリア	ガルガーネガ	<b>ソアーヴェ・クラシコ ボッラ</b>	<b>3300</b>
すっきりと飲みやすい辛口。どんなお料理にもマッチします。			
フランス	ソーヴィニヨンブラン	<b>レ タンヌ オクシタン ソーヴィニヨンブラン</b>	<b>2850</b>
フレッシュな香りとすっきりとした味わい。			
ドイツ	リースリング	<b>ユルツィガー・シュヴァルツライ アウスレーゼ</b>	<b>3360</b>
上品な甘みと、さわやかな酸味のバランスが心地よい。			
フランス	グルナッシュブラン等	<b>コート デュ ローヌ ブラン</b>	<b>3570</b>
華やかな香りと複雑さが感じられる、エレガントな白ワイン			
フランス	ソーヴィニヨンブラン	<b>ミッシェルリンチ ブラン</b>	<b>3500</b>
ふくよかだフレッシュ・複雑身があり、アロマティックな香り。			
フランス	シャルドネ	<b>シャブリ ドメーヌ・ゲゲン</b>	<b>4590</b>
フランスを代表する白ワイン。軽快で清涼感のあるキリっとした味わいに仕上がっています。			
フランス	シャルドネ	<b>ブルゴーニュ シャルドネ プシャルペールエフィス</b>	<b>4000</b>
果実味、酸味がバランスよく調和したふくらみのある味わい。			
フランス	シャルドネ	<b>シャサーニュ・モンラッシェ ルイ ラトゥール</b>	<b>9170</b>
ブルゴーニュの中でも、世界最高の白ワインを生み出す地区。味わいの深みと長い余韻に圧倒されます。			

## 赤ワイン

産地	品種		
フランス	カベルネソーヴィニオン	レ タンヌ オクシタン カベルネソーヴィニオン	2850
豊かな果実味と程よいタンニンが特徴。			
フランス		本日のボルドー・プティ・シャトー	5000
オーナー厳選、プティシャトー。スタッフにお声掛けください。			
イタリア	モンテプルチアーノ	モンテプルチアーノ・ダブルッツォ コッピエレ	3200
イタリアの日差しを想わせる豊かな果実味、軽やかな飲み口。			
スペイン	テンプラニーリョ	マルケス・デ・リスカル テンプラニーリョ	3300
バランスのとれたタンニンによる十分なボディと余韻を持つしっかりとした味わい			
フランス	カベルネソーヴィニオン他	ドメーヌポールマス カベルネ・シラー	3970
バランスのとれた香りとコクが絶妙！			
フランス	グルナッシュ主体	コート・デュ・ローヌ ルージュ	3670
スパイシーな香りと赤系果実の香りにロースト香。繊細なタンニン分が感じられます。			
イタリア	ジンファンデル	マンモス マーレ・マンニウム	3570
濃い色のベリー系の果実、プラム、スパイスやトーストしたオークの香り。お肉とよく合います。			
アルゼンチン	マルベック・シラー	ドン・クリストバル1492 ハンティング・シーズン	3260
凝縮感のある果実味とスパイシーで独特な風味。タンニンはきめ細かく穏やかな酸味、果実味が上手く調和します。			

表示価格は、税込金額となっております。