

CHAMANGNE SPARKLING

- ランソン 12,000円
熟れた果実、柑橘類のブーケが、最高の味わいと軽やかさをもたらしめています。
- GH マム コルドンルージュ プラン 10,800円
柑橘の香りから始まり、白桃やアブリコットの香りに包まれ、様々な料理によく合います。
- ロジャー・グラート・カヴァ・ブリュット 5,000円
柑橘系の五感をくすぐる香りと、腸長けた味わいを持つ、まぎれもない最高品質のカヴァです。
- ロジャー・グラート・カヴァ・ロゼ 5,000円
口に含んだ瞬間から、完熟イチゴのような香りとチェリーの風味が膨らみます。
- ロジャー・グラート・カヴァ・ドゥミセック 5,000円
優しい甘みは、単独で食前酒や食後酒として楽しめますが、フルーツやスイーツ類はもちろん、和食や中華、エスニック料理との相性も抜群です。
- フレシネ コルドン ネグロ (ハーフボトル) 2,500円
グリーンがかかった淡い黄色、ミネラルやレモンピールが感じられ口の中の泡の細かさ、キレのある酸、和食との相性もパッチリです。

WINE

- グラスワイン (赤・白) 700円
- ワインカラフェ (360ml) 1,500円
- 〈赤ワイン〉
- クーヴァン・デ・ジャコヴァン ルイ・ジャド・ルージュ 8,000円
ブルゴーニュの名門ルイ・ジャド社のこの素晴らしい赤ワインは、すべて手摘みで収穫が行われ赤い果実からくるフルーティーな香りで、チャーミングな酸とまろやかな味わいが特徴です。
- サンテミリオン “ローズヴィル” 5,000円
「バラの街」と名づけられたワイン。その名にふさわしいエレガントで重厚な味わいです。
- プエンテ・ネグロ (赤) 2,500円
完熟したカシスやベリーの芳醇な香り。角のない柔らかなタンニンと上質な酸のバランスが良く調和し口中を豊かに満たします。
- 〈白ワイン〉
- クーヴァン・デ・ジャコヴァン ルイ・ジャド・ブラン 7,000円
辛口ながらも心地よい酸味とまろやかな味わいで、洋ナシのようなフルーティーさと花の香りをまとい、飲んだ後にやさしい余韻が広がります。前菜の魚料理の味わいをぐっと引き締めてくれます。
- トリンバック・ゲヴェルツ トラミネール 5,000円
輝きがある色合いで、ライチやスパイスを思わせる香りがあります。味わいは豊かで、力強く、コクもある。その余韻は辛口でスパイシーさが残ります。
- プエンテ・ネグロ (白) 2,500円
みずみずしい柑橘系果実の新鮮な香りが豊かに溢れ出します。シャルドネの味わいとソーヴィニヨン・ブランの酸の構成が美しく調和したバランスの良い果実味。

OTHER

- ミックスナッツ 500円

SOFTDRINK

- コーヒー (Hot / Ice) 500円
- 紅茶 (Hot / Ice) 500円
- ミルク (Hot / Ice) 500円
- カフェ・オレ (Hot / Ice) 600円
- ココア (Hot / Ice) 600円
- ウーロン茶 (Hot / Ice) 450円
- オレンジジュース 500円
- グレープフルーツジュース 500円
- コーラ 500円
- トマトジュース 500円
- ジンジャエール 500円
- メロンソーダ 500円
- レモンスカッシュ 500円

FREE DRINK フリードリンク (90分)

- A ビール・焼酎・サワー・日本酒・ウイスキー・ソフトドリンク 2,000円
- B ビール・焼酎・サワー・日本酒・ウイスキー・ワイン(赤・白)・ソフトドリンク 2,300円