

PAIRING WINE FOR "COURSE MENU

コースに合わせたペアリングセット

PAIRING A A セット	Sparkling × 1, Red × 1 スパークリング1種/赤1種	2 glasses, 90ml each 2杯 各90ml	1,980
PAIRING B B セット	Sparkling × 1, White × 1, Red × 1 スパークリング1種/白1種/赤1種	3 glasses, 90ml each 3杯 各90ml	3,300
PAIRING C C セット	Sparkling × 1, White × 2, Red × 1 スパークリング1種/白2種/赤1種	3 glasses, 90ml each 4杯 各90ml	4,950

WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNE

シャンパーニュ ヴーヴ マリアンヌ キュヴェ アンフィニー Champagne Veuve Marianne Cuvee Infinie Brut	2,200
--	-------

ROSE SPARKLING WINE

コントドヌフシャテル ロゼ Comte De Neufchatel Rose	1,430
---	-------

WHITE WINE

ベルジュラック - シャトー デ ゼサル / フランス・ベルジュラック Bergerac - Chateau Des Eyssards	1,210
--	-------

シャブリ - ドメーヌ シャンソン / フランス・ブルゴーニュ Chablis - Domaine Chanson	1,760
--	-------

RED WINE

コートデュローヌ - アラン ヴォージュ Cote Du Rhone - Alien Voge	1,320
--	-------

ベルジュラック アダージョ デ セザール - シャトー デ セザール / フランス・ベルジュラック Bergerac "L'Adagio Des Eyssards" - Chateau Des Eyssards	1,760
---	-------

ブルゴーニュ ピノワール ヴィエイユ ヴィーニュ - メゾン レ シャルムーズ / フランス・ブルゴーニュ Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes - Maison Les Charmeurs	1,980
---	-------

Taxes are included. 550 yen per person will be charged for dinner.
価格は全て税込です。ディナータイムはテーブルチャージとしてお一人様550円頂戴しております。

BEER

TOKYO隅田川ブルーイング ペールエール Tokyo Sumidagawa Brewing Pale Ale	990
--	-----

ペローニ ナストロ アズーロ Peroni Nastro Azzurro	990
---	-----

COCKTAILS

ミモザ Mimosa	1,320	ホワイトミモザ White Mimosa	1,320
---------------	-------	-------------------------	-------

キールロワイヤル Kir Royal	1,320	キールアンペリアル Kir Imperial	1,320
-----------------------	-------	---------------------------	-------

キール Kir	1,320
------------	-------

*上記以外のカクテルもご用意しております。お気軽にお尋ね下さい。

LIQUER / HARD LIQUER

ウォッカ Vodka	1,320	ジン Gin	1,320
---------------	-------	-----------	-------

テキーラ Tequila	1,320	カシス Cassis	1,320
-----------------	-------	---------------	-------

カンパリ Campari	1,320
-----------------	-------

WHISKY

山崎 Yamazaki	2,530	白州 Hakushu	2,530
----------------	-------	---------------	-------

響 Hibiki	2,420	ボウモア 12y Bowmore 12y	1,870
-------------	-------	-------------------------	-------

メーカーズマーク Maker's Mark	1,430
--------------------------	-------

ALAIN MILLIAT

アップルジュース Apple Juice	1,210
-------------------------	-------

シャルドネ種 白グレープジュース Chardonnay White Grape Juice	1,210
--	-------

カベルネ種 赤グレープジュース Caberbet Red Grape Juice	1,210
---	-------

MINERAL WATER

エビアン Evian - Still	700ml 990
-----------------------	-----------

エビアン スパークリング Evian - Sparkling	700ml 990
-----------------------------------	-----------

NON-ALCOHOLIC

オレンジ Orange	770	グレープフルーツ Grapefruit	770
----------------	-----	------------------------	-----

クランベリー Cranberry	770	ジンジャーエール Ginger Ale	770
---------------------	-----	------------------------	-----

コカ・コーラ Coca Cola	770	コカ・コーラ ゼロ Coca Cola Zero	770
---------------------	-----	-----------------------------	-----

烏龍茶 Oolong Tea	770	アサヒドライゼロ Asahi Dry Zero	880
-------------------	-----	----------------------------	-----

COFFEE / TEA

コーヒー Coffee	770	アイスコーヒー Iced Coffee	770
----------------	-----	------------------------	-----

カフェラテ Caffe Latte	770	アイスカフェラテ Iced Caffe Latte	770
----------------------	-----	------------------------------	-----

カプチーノ Cappuccino	770	エスプレッソ Espresso	770
---------------------	-----	--------------------	-----

アールグレイ Earl Grey	770	アイスティー Iced Earl Grey	770
---------------------	-----	--------------------------	-----

カモミール Camomille	770	ジャスミン Jasmine	770
--------------------	-----	------------------	-----

Taxes are included. 550 yen per person will be charged for dinner.
価格は全て税込です。ディナータイムはテーブルチャージとしてお一人様550円頂戴しております。