# Drink Menu

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

SHUN YUKI

# CHINESE WINE SELECTION

## 白ワイン WHITE WINE

チャンユー リースリング R158 2023
Changyu Riesling 2023

Glass ¥1,430　Bottle ¥9,900

1892 年創立の中国最古のワイナリー「張裕（チャンユー）」産です。ほんのりとした、パイナップルのようなトロピカルフルーツや花の蜜のような甘い香りが愉しめます。やさしい甘やかな果実味に、シャープで爽やかな酸味が心地良く、野菜や魚介を使った塩味のお料理にとてもマッチする良質な辛口白ワインです。

## アイスワイン ICE WINE

ゴールデンアイスワインバレー ゴールデンダイヤモンド / 張裕 チャンユー
Golden Ice Wine Valley Golden Diamond / CHANGYU

Glass ¥2,640　Bottle ¥16,500

ヴィダル

中国発の人工凍結を行わない天然のアイスワイン。プラチナがかったゴールドで、パイナップルやはちみつ、マンゴー、バラの香りを感じます。甘さと爽やかな酸味がバランス良くまろやかな果実味の余韻が長く続きます。シャーベット等のデザートとの相性が抜群です。

## 赤ワイン RED WINE

ゴーフォン ツー シャートゥ MAX カベルネ・ソーヴィニョン 2018
MAX Cabernet Sauvignon 2018

Glass ¥3,300　Bottle ¥33,000

中国国内だけでなく、英国を含む国際的な評価の高い赤ワインです。香りはカシスや少しヴェジタルな印象で、きめ細かいタンニンが、熟した甘やかな果実味に非常に良く溶け込んでいます。牛肉の煮込みとのペアリングがお勧めです。

シルクロード キリアンワイン オークバレル ピノ・ノワール 2019
Chateau Mogan Oak Barrel Pinot Noir 2019

Bottle ¥14,300

シルクロード近くで生産される国際品種ピノ・ノワール 100%の無農薬栽培ワインです。ラズベリーや若干のバニラ香を感じ、やさしい渋みが果実味に溶け込んだ落ち着いた口当たりです。赤身肉の炒め料理と好相性です。

チャンユー ノーブル・ドラゴン リザーヴ
Changyu Noble Dragon Reserve 2019

Bottle ¥9,900

良く熟して濃縮したブラックベリーのような香りと樽熟成由来のロースト香がマッチ。滑らかなタンニンと黒系果実をオークがまとめたミディアムボディの赤ワインです。中国土着品種の蛇龍珠（シャーロンジュウ）とカベルネ・ソーヴィニヨンのブレンドです。

## チャイニーズプレミアムテイスティングセット CHINESE PREMIUM TASTING SET

中国の逸品 3 種をお試しいただけます。
You can try 3 kinds of Chinese excellent beverages.

60ml×3　¥4,400

ゴーフォン ツー シャートゥ MAX カベルネ・ソーヴィニョン 2018 / チャンユー リースリング R158 2023 / 陳年紹興貴酒 15 年
MAX Cabernet Sauvignon 2018 / Changyu Riesling 2023 / Chinnen Shokokishu 15 years

※料金は税込みとなります。別途、サービス料 13% を頂戴いたします。
※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。
※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。
*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.
*Please notify an attendant if you have any food allergies.
*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

## シャンパーニュ CHAMPAGNE

| | Glass | Bottle |
|---|---|---|
| ティエノ ブリュット<br>Thienot / Brut | ¥2,200 | ¥15,400 |

## 白ワイン WHITE WINE

| | Glass | Bottle |
|---|---|---|
| アルザス･ゲヴュルツトラミナー / トリンバック<br>Alsace Gewürztraminer / Trimbach / FR | ¥1,430 | ¥9,900 |

ゲヴュルツトラミナー

フランスを代表する名門ワイナリーから、世界の白ワインメーカー TOP10 にも選出された手腕によるワインです。ソフトな甘みとなめらかな口当たりが持ち味で、ライチやマスカットなどの芳香の中にほのかにスパイスを感じます。中国料理とも好相性です。

| | Glass | Bottle |
|---|---|---|
| 津軽ソーヴィニヨン・ブラン / サントリー<br>Tsugaru Sauvignon Blanc / Suntory / Aomori, Japan | ¥1,980 | ¥13,200 |

ソーヴィニヨン・ブラン

冷涼な気候と岩木山の火山灰土壌により生まれる、豊かなアロマと酸味が魅力の青森県津軽地区のぶどうで醸し出されたソーヴィニヨン・ブランです。りんごや柑橘を想わせる果実の甘やかさと心地よい酸味が特徴です。

| | Glass | Bottle |
|---|---|---|
| モンテリオーロ シャルドネ / コッポ<br>Monteriolo Chardonnay / Piemonte, Italy | ¥2,640 | ¥16,500 |

シャルドネ

ピエモンテ州を代表する長期熟成バリック樽熟成シャルドネ。パイナップルやマンゴー、バター香などのアロマと豊かな果実感、酸やミネラルのバランスがハイレベルなシャルドネです。

## ロゼワイン ROSE WINE

| | Glass | Bottle |
|---|---|---|
| コート・ドゥ・プロヴァンス・ロゼ ウィスパリング・エンジェル / シャトー・デスクラン<br>Côtes de Provence Rosé Whispering Angel /Caves d' Escrans / FR | ¥1,430 | ¥9,900 |

グルナッシュ、サンソー

ロゼワインのイメージを大きく変えた革新的ワイナリー。ボルドー特級シャトーを手がけた名手による別格の品質です。ホワイトチェリーやピーチのようなフレッシュな果実味、ほのかにスパイスのタッチ、スムースかつ充実感のある心地よい味わいです。

## 赤ワイン RED WINE

| | Glass | Bottle |
|---|---|---|
| ドライ・クリーク・バレー・ジンファンデル / ペドロンチェリ<br>Dry Creek Valley Zinfandel / Pedroncelli / Northern Sonoma, California | ¥1,430 | ¥9,900 |

ジンファンデル

熟したベリー系、黒胡椒、シナモン、クローブ、スモーキーなオークのニュアンスに、ブラックベリー、プラム、モカ、バニラ、ダーク･チョコレートの豊かな味わいが広がります。スパイス感とフル・ボディのジンファンデルの魅力が果実味やタンニンとよく調和しています。

| | Glass | Bottle |
|---|---|---|
| セクストン・ヴィンヤード ピノ・ノワール / ジャイアント・ステップス<br>Sexton Vineyard Pinot Noir / Giant Steps / Yarra Valley, Victoria, Australia | ¥1,980 | ¥13,200 |

ピノ・ノワール

名醸地ヤラヴァレーでブルゴーニュスタイルのワイン作りで定評の高い、ジャイアント・ステップス。サワーチェリー、ラズベリーなど鮮やかな果実香、スイートスパイスやセイボリーハーブなどの芳香が豊かです。味わいはジューシーでスムース、シルキーな渋みを感じます。

| | Glass | Bottle |
|---|---|---|
| デュリュックドブラネールデュクリュ / シャトーブラネールデュクリュ<br>Saint Julien Duluc De Branaire-Ducru / Château Branaire Ducru / Bordeaux, France | ¥2,640 | ¥16,500 |

カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ

フランスが誇るボルドー特級格付けシャトーによる至極の赤ワインです。ボルドーでも評価の高い銘醸畑から生まれるカベルネ・ソーヴィニヨンは、濃縮感がありながら上品、繊密です。豊かでありながら、しなやかでシルキーな味わいに仕上がっています。

## ワインテイスティングセット WINE TASTING SET

| | | |
|---|---|---|
| ワインメニューよりお好みの 3 種のグラスワインをご用意いたします。<br>A set of 3 different wines for your compare and taste. | 60ml×3 | ¥3,300 |

※料金は税込みとなります。別途、サービス料 13% を頂戴いたします。
※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。
※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。
*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.
*Please notify an attendant if you have any food allergies.
*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

# 白酒 Chinese Baijiu

| | Bottle |
|---|---|
| 貴州茅台酒<br>Maotaishu / Guizhou - China | 500ml ¥171,600 |
| 五粮液<br>Goryoeki | 500ml ¥74,250 |

# 紹興酒 Chinese Rice Wine

| | Glass | | Bottle/Carafe | |
|---|---|---|---|---|
| 旬遊紀 紹興加飯酒 陳年 8 年<br>Shunyuki Shokokahanshu 8 years | 90ml | ¥1,100 | 300ml | ¥3,300 |
| 特選 旬遊紀 紹興陳年花彫酒 12 年<br>Shunyuki Shokohanahorishu 12 years | 90ml | ¥1,540 | 600ml | ¥8,800 |
| 陳年紹興貴酒 15 年<br>Chinnen Shokokishu 15 years | 90ml | ¥2,750 | 500ml | ¥14,850 |
| 紹興花彫酒<br>Shokohanahorishu | | | 1,000ml | ¥23,100 |
| 紹興大越貴酒 陳年 30 年壺<br>Shokokishu 30 years | | | 500ml | ¥33,000 |
| 古越龍山陳醸 50 年壺<br>Shokoshu 50 years | | | 500ml | ¥174,900 |
| 紹興酒テイスティングセット（陳年 8 年 / 花彫酒 12 年 / 紹興貴酒 15 年）<br>Chinese Rice Wine Tasting set | | | 60ml×3 | ¥3,300 |

# 果実酒 Fruit Wine

| | |
|---|---|
| 桂花陳酒<br>Osmanthus | ¥1, 100 |
| 鳳凰美田 芳醇あんず酒<br>Apricot | ¥1, 100 |
| 鳳凰美田 熟成秘蔵梅酒<br>Plum | ¥1, 100 |

※料金は税込みとなります。別途、サービス料 13% を頂戴いたします。
※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。
※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。
*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.
*Please notify an attendant if you have any food allergies.
*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

## ビール BEER

| | |
|---|---|
| アサヒプレミアム生ビール熟撰<br>Asashi Premium Beer Jukusen | ¥1,320 |
| ザ・プレミアム・モルツ マスターズドリーム<br>The Premium Malts Master's Dream | ¥1,430 |
| 青島プレミアム（小瓶）<br>Tsingtao Premium (Bottle) | ¥1,430 |

## ウイスキー JAPANESE WHISKY

| | |
|---|---|
| SUNTORY WORLD WHISKY 碧 Ao<br>SUNTORY WORLD WHISKY Ao | ¥1,650 |
| 山崎<br>THE YAMAZAKI | ¥1,870 |
| 山崎 12 年<br>THE YAMAZAKI AGED 12 YEARS | ¥2,750 |
| 山崎 18 年<br>THE YAMAZAKI AGED 18 YEARS | ¥6,380 |
| 白州<br>THE HAKUSHU | ¥1,870 |
| 白州 12 年<br>THE HAKUSHU AGED 12 YEARS | ¥2,750 |
| 白州 18 年<br>THE HAKUSHU AGED 18 YEARS | ¥6,380 |
| 響 JAPANESE HARMONY<br>HIBIKI JAPANESE HARMONY | ¥1,760 |
| 響 21 年<br>HIBIKI 21 YEARS OLD | ¥6,380 |

## 日本酒 SAKE

| | Carafe | Bottle |
|---|---|---|
| 獺祭 純米吟醸 磨き 三割九分<br>Dassai 39 / Yamaguchi-Japan | 180ml ¥3,080 | 720ml ¥12,100 |
| 黒龍 大吟醸 龍<br>Kokuryu Ryu / Fukui-Japan | | 720ml ¥19,800 |

## 焼酎 SHOCHU

| | |
|---|---|
| 百年の孤独 / 麦<br>Hyakunen no Kodoku / Barley | ¥ 1,540 |
| 天使の誘惑 / 芋<br>Tenshi no Yuwaku / Potato | ¥ 1,540 |
| メローコヅル エクセレンス / 米<br>MELLOWED KOZURU EXCELLENCE / Rice | ¥ 1,540 |

※料金は税込みとなります。別途、サービス料 13% を頂戴いたします。
※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。
※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。
*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.
*Please notify an attendant if you have any food allergies.
*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

# 季節のおすすめドリンク SEASONAL BEVERAGES
## 2025 年 5 月 1 日（木）～ 6 月 30 日（月）

| | Non-Alcohol | Alcohol |
|---|---|---|
| 塩ライチジントニック（アルコール入り）<br>Salted Lychee Gin and Tonic (Alcohol)<br>京都クラフトジンのパイオニア「京都蒸溜所」で作られた芳醇な「季の美」と、ライチジュースを合わせたドリンク。<br>塩を加えて軽やかな味わいに仕上げた、初夏にぴったりな一杯です。 | | ¥1,650 |
| 桜桃（さくらんぼ）コーラ（ノンアルコール）<br>Cherry-flavored Cola (Non-Alchohol)<br>コーラをベースに、旬のさくらんぼやチェリーシロップ、爽やかな香りのローズマリーを加えました。<br>お子様にもお愉しみいただけるさっぱりとした味わいのドリンクです。 | ¥1,320 | |

## カクテル COCKTAIL

| | Alcohol |
|---|---|
| 茜<br>AKANE<br>ACOU CASSIS 2021（青森県産「あおもりカシス」100%使用の純国産リキュール）とジャスミンティーを合わせました。 | ¥1,430 |
| カシスソーダ<br>Cassis Soda<br>ACOU CASSIS 2021 をソーダで割った爽やかなドリンクです。 | ¥1,430 |
| ロイヤル・チャイナブルー<br>Royal  China Blue | ¥1,320 |
| 楊貴妃<br>Yokihi | ¥1,320 |

## ノンアルコール NON-ALCOHOL

| | | |
|---|---|---|
| サントリー オールフリー<br>Suntory ALL-FREE (Non-Alcohol Beer) | | ¥1,100 |
| ビア・デザミー0.0%<br>BIERE DES AMIS Non Alcohol Beer<br>120年の歴史があるネオブュル社で造られた、本格派ベルギービールタイプ。ビール本来の香りと味わいをお愉しみください。 | | ¥1,650 |
| ベアレン ノンアルコール黒ビール<br>BAEREN Non Alcohol Black Beer<br>ノンアルコールビールには珍しい本格派黒ビールタイプです。ドイツ産麦芽の旨味と甘みが感じられます。 | | ¥1,320 |
| オピア（ノンアルコールスパークリングワイン）<br>OPIA (Non-Alcohol Sparkling Wine) | 200ml | ¥1,540 |

※料金は税込みとなります。別途、サービス料 13% を頂戴いたします。
※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。
※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。
*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.
*Please notify an attendant if you have any food allergies.
*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

# 工芸茶 FLOWERING TEA

出水芙蓉 シュッスイフヨウ ¥1,650
Shussuifuyou
連なるジャスミンの花とマリーゴールドが美しいジャスミンティーです。

双龍劇珠 ソウリュウゲキジュ ¥1,650
Soryugekiju
ダイナミックな姿が特徴のジャスミンティーです。2 つの首を持つ龍が宝珠（千日紅）を囲む様子を表しています。
双龍はとても縁起が良いとされるため、おめでたい席の演出にもお勧めです。

# 中国茶（ホット）HOT CHINESE TEA

梨山高山烏龍茶 リーシャンウーロンチャ ¥3,300
Li Shan Oolong Tea
台湾を代表する高山茶の一種。ミネラルとポリフェノール、カテキンを多く含み、桃や梨のようなフルーティーな香りをお愉しみいただけます。

武夷岩茶 大紅袍 ブイガンチャ ¥2,530
Da Hong Pao Tea
武夷四大銘茶の中でも有名な、「茶王」とも呼ばれるお茶です。華やかな乳香がし、ミネラルを多く含むといわれます。

抗州龍井茶 コウシュウロンジンチャ ¥2,200
Koshu Long Jing Tea
中国において茶葉の形、香り、味が優れていることから「四絶」と讃えられています。すっきりとした爽快感のある味が特長です。

白豪銀針 ハクゴウギンシ ¥1,870
Silver Needle Tea
白い産毛を付け、針のような新芽だけを摘み取った茶葉が特徴。爽やかでいて上品な甘みと香りのあるお茶です。

清香鉄観音 セイコウテッカンノン ¥1,870
Tekkannon Tea
濃厚で芳香な風味が口の中に気持ち良く広がり、ほろ苦さと、甘い後味を残します。

文山包種茶 ブンサンホウシュチャ ¥1,650
Wen Shan Bao Zhong Tea
台湾三大烏龍茶のひとつです。日本の緑茶のような、すっきりとした旨味と清涼感が特長です。

茉莉春毫 ジャスミンシュンゴウ ¥1,650
Jasmine Tea
緑茶をベースに、天然のジャスミンの花の香りを繰返し付け、手間暇かけて作られた高品質のジャスミンティーです。

陳年普洱茶 チンネンプーアルチャ ¥1,650
Pu-Erh Tea
香り高く味は濃厚で、独特の陳香（熟成した香り）とチョコレートのような余韻を感じられます。

白桃烏龍茶 極品 ハクトウウーロンチャ ¥1,650
Momo Oolong Super Grade (Peach Flavor)
上品な台湾烏龍茶に、みずみずしく華やかな白桃の香りを纏わせました。甘みの中に、烏龍茶本来の爽やかな味わいを感じます。

ジャルダン ソバージュ ¥1,650
Jardin Sauvage
無発酵のルイボスティー・グリーンルイボスに、マンゴーとシトラスで香り付けしました。カフェインを含まないドリンクです。

東方美人茶 トウホウビジンチャ ¥1,650
Oriental Beauty Tea
台湾三大烏龍茶のひとつ。紅茶のような優雅な味わいと、はちみつのような香りをお愉しみいただけます。

※料金は税込みとなります。別途、サービス料 13% を頂戴いたします。
※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。
※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。
*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.
*Please notify an attendant if you have any food allergies.
*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

# ソフトドリンク SOFT DRINK

クラフトジンジャーエール（孝芳堂 ジンジャーシロップ 甘口使用） ¥1,430
Craft Ginger Ale（Using ginger syrup from KOHODO）
土佐の生姜、広島・瀬戸田のレモンに、クローブやシナモン、カルダモンなど9種類のスパイスを合わせたシロップを使いました。
爽やかで香り高く、お食事にも合うドリンクです。

和歌山県産温州みかんジュース ¥1,100
Unshu Mikan Juice / Wakayama-Japan

青森県産りんごジュース ¥1,100
Apple Juice / Aomori-Japan

長野県産桃ジュース ¥1,100
Shinshu Peach Juice / Nagano Japan

鳳凰美田 PREMIUM ジュース 葡萄 ¥1,430
Premium Fruits Juice Tochigi Grapes

凍頂烏龍茶 ¥1,210
Cold Summit Oolong

クイーンズマスカット烏龍 ¥1,210
Queen' s Muscat Oolong

ライチジャスミンティー ¥1,210
Lychee Jasmine Tea

サンペレグリノ 1,000ml ¥1,320
Sanpellegrino

アクアパンナ 1,000ml ¥1,320
Acqua Panna

# ウェルネスドリンク WELLNESS DRINK

りんご酢ソーダ ¥1,100
Apple Vinegar Soda
まろやかで甘酸っぱいりんご酢をソーダで割った、爽やかなドリンクです。

酵素発酵茶 La 香寿 緑茶（アイス） ¥1,100
Enzyme Fermented Tea “La kouju” Iced Green Tea
日本初の酵素発酵茶。フルーティーな味わいとマスカットのような香りがお愉しみいただけます。

※料金は税込みとなります。別途、サービス料 13% を頂戴いたします。
※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。
※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。
*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.
*Please notify an attendant if you have any food allergies.
*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

# Wine List

# CHAMPAGNE

| | | |
|---|---|---|
| Pinot Noir / Chardonnay / Meunier | モエ・エ・シャンドン / ブリュット・アンペリアル<br>MOËT & CHANDON / Brut Impérial | ¥15,400 |
| Chardonnay / Pinot Noir / Meunier | ポメリー / ブリュット・ロワイヤル<br>POMMERY / Brut Royal | ¥16,500 |
| Pinot Noir / Chardonnay / Meunier | ヴーヴ・クリコ / ローズ・ラベル<br>VEUVE CLICQUOT / Rose Label | ¥19,800 |
| Chardonnay | アンリオ / ブラン・ドゥ・ブラン<br>HENRIOT / Blanc de Blancs | ¥19,800 |
| Chardonnay / Pinot Noir / Meunier | ルイ・ロデレール / コレクション<br>LOUIS ROEDERER / Collection | ¥19,800 |
| Pinot Noir / Chardonnay | ドン ペリニヨン<br>DOM PÉRIGNON / Brut Vintage | ¥49,500 |
| Pinot Noir / Meunier / Chardonnay | クリュッグ / グランド・キュヴェ<br>KRUG / Grande Cuvée | ¥57,200 |

※料金は税込みとなります。別途、サービス料 13% を頂戴いたします。
※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。
※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。
*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.
*Please notify an attendant if you have any food allergies.
*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

# WHITE WINE

| | | |
|---|---|---|
| Garganega | コルテ・アダミ / ソアヴェ・スペリオーレ ヴィーニャ・デッラ・コルテ<br>CORTE ADAMI / Soave Superiore Vigna della Corte / Veneto, IT | ¥7,700 |
| Torrontes | エル・エステコ / ドン・ダヴィ トロンテス レゼルヴァ<br>EL ESTECO / Don David Torrontes Reserva / Calchaqui Valley, AR | ¥7,700 |
| Riesling | シーグラス / リースリング セントラル・コースト<br>SEAGLASS / Riesling Central Coast / California, USA | ¥7,700 |
| Koshu | シャトー・メルシャン / 笛吹 甲州 グリ・ド・グリ<br>CHÂTEAU MERCIAN / Fuefuki Koshu Gris de Gris / Yamanashi, JP | ¥7,700 |
| Gewurztraminer | ローソンズ・ドライ・ヒルズ / ゲヴュルツトラミナー<br>LAWSON’ S DRY HILLS / Gewurztraminer / Marlborough, NZ | ¥8,800 |
| Pinot Noir | テシュ / ディープ・ブルー<br>TESCH / Deep Blue Trocken /  Nahe, GE | ¥9,350 |
| Albariño | パコ・イ・ロラ<br>PACO & LOLA / Rias Baixas Albariño / Galicia, ES | ¥9,680 |
| Chardonnay | サンサンワイナリー / 柿沢シャルドネ ネイキッド<br>SUN SUN WINERY / Kakizawa Chardonnay Naked / Shiojiri, Nagano, JP | ¥10,450 |
| Chardonnay | コールドストリーム・ヒルズ / ヤラ・ヴァレー シャルドネ<br>COLDSTREAM HILLS / Yarra Valley Chardonnay / Victoria, Australia | ¥11,000 |
| Sauvignon Blanc | フォリウム / ソーヴィニヨン・ブラン マールボロ<br>FOLIUM / Sauvignon Blanc Marlborough / NZ | ¥11,550 |
| Chardonnay | パラダイス・リッジ / カナエ ザ・グレープ・キング シャルドネ<br>PARADISE RIDGE / Kanaye The Grape King Chardonnay / Sonoma, CA, US | ¥13,310 |
| Tocai Friulano | リス・ネリス / トカイ・フリウラーノ・イソンツォ ラ・ヴィラ<br>LIS NERIS / Tocai Friulano Isonzo La Vila / Friuli Venezia Giulia, IT | ¥14,300 |
| Arneis | ブルーノ・ジャコーザ / ロエロ・アルネイス<br>BRUNO GIACOSA / Roero Arneis / Piemonte, IT | ¥14,850 |
| Viognier | クリストム / ヴィオニエ ルイーズ<br>CRISTOM / Viognier Louise / Oregon, US | ¥15,400 |

※料金は税込みとなります。別途、サービス料 13% を頂戴いたします。
※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。
※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。
*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.
*Please notify an attendant if you have any food allergies.
*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

# Red Wine

| | | |
|---|---|---|
| Pinot Noir | コノ・スル / 20 バレルス エル・トリアングロ ピノ・ノワール<br>CONO SUR / 20 Barrels El Triángulo Pinot Noir - Casablanca Valley, CL | ¥6,600 |
| Merlot | 五一わいん / 塩尻メルロー<br>GOICHI WINE / Shiojiri Merlot / Nagano, JP | ¥7,150 |
| Cabernet Sauvignon / Syrah | ペンフォールズ / クヌンガ・ヒル 76 カベルネ・シラーズ<br>PENFOLDS / Koonunga Hill 76 Cabernet Shiraz / South Australia | ¥8,250 |
| Merlot / Cabernet Franc | シャトー・パヴィ / エスプリ・ドゥ・パヴィ<br>CHÂTEAU PAVIE / Esprit de Pavie / Bordeaux, FR | ¥9,350 |
| Aglianico | モンテヴェトラーノ / コーレ カンパニア<br>MONTEVETRANO / Core Campania / IT | ¥9,900 |
| Sangiovese / Merlot / Cabernet Sauvignon | バローネ・リカーゾリ / キアンティ・クラシコ リゼルヴァ ブロリオ<br>BARONE RICASOLI / Chianti Classico Riserva Brolia / Toscana, IT | ¥9,900 |
| Pinot Noir | フレデリック・マニアン / ブルゴーニュ ピノ・ノワール<br>FRÉDÉRIC MAGNIEN / Bourgogne Pinot Noir / FR | ¥11,000 |
| Zinfandel | ジンファンデル ヴィンヤードセレクト / ダッシュセラーズ<br>Zinfandel Vineyard Select / Dashe Cellars / California, US | ¥11,000 |
| Cabernet Sauvignon | ナパ・ハイランズ / カベルネ・ソーヴィニヨン<br>NAPA HIGHLANDS / Cabernet Sauvignon Napa Valley / California, US | ¥12,100 |
| Cabernet Franc / Merlot | トリノーロ / クーポレ・ディ・トリノーロ<br>TORINORO / Couple di Torinoro / Toscana, IT | ¥12,320 |
| Syrah / Mourvèdre / Grenacche | ジェラール・ベルトラン / シャトー・ロスピタレ グラン・ヴァン・ルージュ<br>GÉRARD BERTRAND / Château l' Hospitalet Grand Vin Rouge / Languedonc, FR | ¥13,200 |
| Cab.Sauvignon / Merlot / P.Verdot | シャトー・ラグランジュ / レ・フィエフ・ドゥ・ラグランジュ<br>CHÂTEAU LAGRANGE / Les Fief de Lagrange / Bordeaux, FR | ¥13,200 |
| Syrah | マリヌー / シラー スワートランド<br>MULLINEUX / Syrah Swartland / Western Cape, SA | ¥14,300 |
| Zinfandel | ブラックスミス･セラーズ / オールド･ヴァイン ジンファンデル テルデスキ･ヴィンヤード<br>BLACKSMITH CELLARS / Old Vine Zinfandel Teldeschi Vineyard / Sonoma, CA, US | ¥16,500 |
| Merlot | ウッドワード・キャニオン / メルロー<br>WOODWARD CANYON / Merlot / Washington, US | ¥17,380 |
| Merlot /Cab. Sauvignon / Cab. Franc | シャトー・モンローズ / ラ・ダーム・ドゥ・モンローズ<br>CHÂTEAU MONTROSE / La Dame de Montrose / Bordeaux, FR | ¥23,100 |
| Cabernet Sauvignon | スタッグス・リープ・ワインセラーズ / アルテミス カベルネ・ソーヴィニヨン<br>STAG' S LEAP WINE CELLARS / Artemis Cabernet Sauvignon / California, US | ¥34,100 |

※料金は税込みとなります。別途、サービス料 13% を頂戴いたします。
※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。
※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。
*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.
*Please notify an attendant if you have any food allergies.
*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.