

## Boissons Cinq au pied.

### ソフトドリンク

オレンジジュース、グレープフルーツジュース、葡萄ジュース ¥440  
ペリエ ¥440 ジンジャーエール ¥440 ウーロン茶 ¥330  
ノンアルコールビール (0.0%) ¥550

### 食前酒

グラスビール ¥500

シャンディーガフ ¥550 (ビールのジンジャーエール割り)

シェリー・フィノ又はマンサニーリャ ¥495

カシス (ソーダ、オレンジ) ¥550

ライチ (ソーダ、グレープフルーツ) ¥550

キール (カシスの白ワイン割り) ¥715

キールロワイヤル (カシスのスパークリングワイン割り) ¥825

スプリッター (白ワインのソーダ割り) ¥715

キティー (赤ワインのジンジャーエール割り) ¥715

### ハウススパークリングワイン

カイルス・カヴァ・ブリュット・リゼルヴァ、(グラス) ¥682 (ボトル) ¥3960

### 自家製ハム、ベーコン、生ハムや肉のテリーヌなどにお勧めのワイン

シェリー・フィノ又はマンサニーリャ ¥495

本日のロゼ(かすかな甘口) ¥605(100cc)

アルザス、ゲヴェルツトラミネール (香りが良いやや甘口白ワイン) ¥825 (100cc)

アルザス、ピノ・グリ (コクのあるほんのり甘口) ¥825 (100cc)

### フォアグラにおすすめのワイン

モンバジャック、レ・ブリュム (甘口貴腐ワイン) ¥935 (100cc)  
(特にフォアグラのテリーヌやムースにおすすめ!)

アンジュ・ブラン (ほんのり甘口白ワイン) ¥792 (100cc)  
(リンゴのような爽やかな酸味とやさしい甘味、**フォアグラのソテーリンゴ添え**におすすめ)

アルザス、ゲヴェルツトラミネール (ほんのり甘口白ワイン) ¥825 (100cc)  
(**フォアグラ料理全般に、華やかで甘い香り**で柔らかな半甘口)

### シェフお勧めの白ワイン

グラス¥638 ボトル¥3630

すっきりとしながらコクもある飲みやすい白です、前菜や軽い魚料理に  
**その他のボトルワインは、別途ワインリストをご覧ください**

### シェフお勧めの赤ワイン

グラス¥638 ボトル¥3630

バランスがよく飲みやすいミディアムボディの赤ワインです、肉料理全般に  
**その他のボトルワインは、別途ワインリストをご覧ください**

### デザートワインと食後酒

パッサドーロ・ルビーポルト ¥660 (60cc)  
(ポルトは酒精強化ワインで、甘口です。  
**ショコラのデザートととてもよく合います。**)

カルバドス ¥650 (フランス、ノルマンディー産のリンゴのブランデー40度)

グラッパ ¥650 (イタリア産の葡萄の搾りかすのブランデー40度)

コニャック ¥950 (フランス産ブランデー43度)

アルマニャック ¥950 (フランス産ブランデー45度)

**税込表示となっております**