

## 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 ¥550

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 (60cc) ¥500

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) ¥750

キールロワイヤル (カシスのスパークリングワイン割り) ¥900

スプリッター (白ワインのソーダ割り) ¥750

キティー (赤ワインのジンジャーエール割り) ¥750

### スパークリングワイン&シャンパーニュ

*CAVA Giro Ribot burt nature reserva*

カヴァ・ジロリボ・ブリュット・リゼルヴァ、(グラス 125cc) ¥700 (ボトル) ¥4100

*Champagne Charles de Cazanove Brut*

シャンパーニュ・シャルル・ド・カザノーヴ

(ボトル特別価格) ~~¥9900~~ ⇒ ¥7500

イギリス王、エドワード七世が愛した美味なる味わい!

*Champagne Charles de Cazanove rose*

シャンパーニュ・シャルル・ド・カザノーヴ・ロゼ ¥12500

お料理に合わせたワインをご希望でしたら、シェフがお選びいたします

この他のボトルワインもあります。シェフにお尋ねください。

白ワイン&ロゼワイン

*LAS DOSCES Blanco*

ラス・ドセス・ブランコ

グラス(125cc) ¥700 グラス(100cc)¥560 グラス(60c)¥340 ボトル¥4200

切れの良いすっきりした辛口白、スペインのウティエルレケーネ産です  
マカベオ70%、ソーヴィニヨンブラン20%、シャルドネ10%

*Charonnay reserva MONJARDIN*

シャルドネ、リゼルヴァ、モンハルディン

グラス(125cc)¥990 グラス(100cc)¥790 グラス(60c)¥480 ボトル¥5900

コクがあって華があるシャルドネ100%、パイナップルや洋ナシの豊潤な香り！

*OBARO ROSADE Rioja*

オバロ・ロサード・リオハ

グラス(125cc) ¥740 グラス(100cc)¥590 グラス(60c)¥360 ボトル¥4400

スペイン、リオハの辛口ロゼワイン、珍しいテンプラリーニョ100%のロゼです。美味！

*VIN d'ALSACE pour Foie gras du Chef*

シェフお勧めのフォアグラ用アルザスワインを日替わりで

グラス(125cc)¥1370 グラス(100cc)¥1100 グラス(60c)¥660

リースリング、ゲヴェルツトラミネール、ピノ・グリなど

アルザス自然派のヴァンサン・フライトの作るシェフお勧めワインです。

*Monbazillac LES BRUMES château les Hautes de Caillvel*

モンバジヤック・レ・ブリュム、シャトー・レ・オー・ド・カイユベル

グラス(125cc)¥1200 グラス(100cc)¥960 グラス(60c)¥580 ボトル¥7000

西南仏モンバジヤックの**貴腐ワイン**です。デザートワインに、

またフォアグラとも相性が良いです。

セミヨン70%、ミュスカデル30%くどくない極甘口です。

**お料理に合わせたワインをご希望でしたら、シェフがお選びいたします**

**この他のボトルワインもあります。シェフにお尋ねください。**

赤ワイン

*Cabernet Sauvignon Domaine de Cabriac*

カベルネ・ソーヴィニヨン、ドメーヌ・ド・カブリアック

グラス(125cc)¥800 グラス(100cc)¥650 グラス(60c)¥400 ボトル¥4800

西南仏ラングドックのカベルネ、牛や子羊にお勧め！

*Melrot Domaine de Cabriac*

メルロー、ドメーヌ・ド・カブリアック

グラス(125cc)¥770 グラス(100cc)¥620 グラス(60c)¥380 ボトル¥4600

西南仏ラングドックのメルロー、鴨や鳩など赤身の鳥肉、また仔羊にも Good！

*Ganacha MONJARDIN*

ガルナッチャ、モンハルディン

グラス(125cc)¥600 グラス(100cc)¥490 グラス(60c)¥300 ボトル¥3600

ガルナッチャ100% (フランス名ガルナッシュ) のカジュアル赤ワイン  
飲みやすく、どんな肉料理とも OK !ただ単に赤ワインが飲みたいときにもお勧め！

*Pinot Noir MONJARDIN*

ピノノワール、モンハルディン

グラス(125cc)¥740 グラス(100cc)¥600 グラス(60c)¥360 ボトル¥4400

ブルゴーニュ品種のピノノワール100%イチゴや木いちごの赤い果物のチャーミングな香りと樽からくるバニラやショコラのニュアンスも、、鶏肉やウズラなどさっぱり系の肉料理に。

*Medoc DULONG*

メドック、デュロン

グラス(125cc)¥840 グラス(100cc)¥670 グラス(60c)¥410 ボトル¥5000

ボルドー、メドックのバランスの良い赤ワイン、某一流ホテルでも使われているそうです。

カベルネ75%、メルロー15%、マルベックとプティヴェルドーが各5%

プラムやブラックベリー豊かな果実味と樽からくるバニラ香のニュアンス、

しっかりしながらも柔らかいタンニンが好ましい印象です。美味！

## デザートワインと食後酒

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。)

ミュスカ・ド・リヴザルト ¥760(60cc)

(完熟マスカットから作られた甘口ワイン！香りはまさにシャインマスカット！  
ショコラをはじめいろいろなデザートに合います)

シェフの手作り！自宅の庭のキイチゴのリキュール  
ストレート、ロック (ショットグラス30cc) ¥450  
ソーダ割、¥660    スパークリンワイン割り ¥950

シェフの自宅の庭で採れた完熟キイチゴで作ったリキュールです。アルコールは約40%  
ストレート、ロックは食後向け。ソーダ割、スパークリングワイン割りは食前酒に！

カルバドス(30cc) ¥700 (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(30cc) ¥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・レミーマルタン(30cc) ¥950 (フランス産ブランデー43度)

アルマニャック(30cc) ¥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**