

BEVERAGE LIST

Sommelier's Selection ソムリエ セレクション

Non Alcohol Sparkling Wine ノンアルコール スパークリングワイン

Duc de Montagne (Belguim) 1,000
デュック ドゥ モンターニュ (ベルギー産)
～ワイン用白ブドウ原料のノンアルコールドリンク～

Non Alcohol Red Wine ノンアルコール 赤ワイン

Resveratrol Washington (USA) 1,200
レスベラトロール ワシントン (USA産)
～ワイン用黒ブドウ原料のノンアルコールドリンク～

Premium Oolong Tea プレミアム ウーロン茶

Royal Blue Tea "Fall in Love" (Taiwan) 1,200
ロイヤルブルーティー"フォール イン ラヴ" (台湾産)
～手摘みの高級茶葉を水出してゆっくりと淹れました。
上品な香り、味わいをお楽しみください～

Cocktail カクテル各種

Cocktail Selection 1,600～
ラウンジバー プリヴェより各種ご用意いたします。

Draft Beer

生ビール 1,200

Soft Drink ソフト ドリンク

Freshly Squeezed Orange or Grapefruit Juice 1,400
フレッシュ オレンジ 又は グレープフルーツ ジュース

Non Alcohol Beer ノンアルコールビール

Kirin or Suntory キリン又はサントリー 334ml 1,000

Mineral Water (Bottle)

ミネラル ウォーター (ボトル)

Natural ナチュラル

Fuji Mineral (780ml) 富士ミネラルウォーター 800
Evian (750ml) エビアン 1,100
Acqua Panna (1000ml) アクアパンナ 1,200
Oku-Aizu Kaneyama (500ml) 奥会津金山天然水 1,400

Sparkling スパークリング

Fuji Premium Sparkling (700ml) 富士プレミアムスパークリング 1,000
San Pellegrino (1000ml) サンペレグリーノ 1,200
Orezza (1000ml) オレッツァ 1,400
Oku-Aizu Kaneyama (720ml) 奥会津金山天然炭酸の水 1,400
Badoit (1000ml) バドワ 1,700
Chateldon (750ml) シャテルドン 2,000

Mineral Water (Free Flow)

ミネラルウォーター (フリーフロー)

Please enjoy free-flow mineral water at 800 yen per guest

下記ミネラルウォーターをお一人様800円にてフリーフローとさせていただきます。

Evian (Still) エビアン

or 又は

San Pellegrino (Sparkling) サンペレグリーノ

CARTE DES VINS AU VERRE

Wine by the Glass グラスワイン

Champagne シャンパーニュ

Bollinger Special Cuvée	2,000
ボランジェ スペシャル キュヴェ	
Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2006	4,500
テタンジェ コント ドウ シャンパーニュ ブランドウ ブラン	
Billecart Salmon Brut Rosé	3,000
ビルカール サルモン ブリュット ロゼ	
Our Recommended Seasonal Champagne	3,000
季節のお薦めシャンパーニュ	

Vins Blancs White Wine 白ワイン

White Wine of the day (Please ask our sommelier)	1,500
本日の白ワイン	
Sancerre les Baronnes Henri Bourgeois 2015	1,500
サンセール レ バロンヌ (ソーヴィニヨン・ブラン種/ロワール地方)	
Alsace Riesling Les Elements Bott Geyl 2015	1,800
リースリング レゼレマン (アルザス地方)	
Pouilly Fuissé Clos sur la Roche S.Michelin 2012	2,200
プイイ フェイッセ クロ シュール ラ ロッシュ (シャルドネ種/ブルゴーニュ地方)	
Special White Wine of the day (Please ask our sommelier)	3,000
本日の厳選白ワイン	
Puligny Montrachet Etienne Sauzet 2013	4,000
ピュリニー モンラッシェ エティエンヌ ソゼ (シャルドネ種/ブルゴーニュ地方)	

Vins Rouges Red Wine 赤ワイン

Côte du Rhône Château Gigognan 2014	1,500
コート デュ ローヌ シャトー ジゴニャン (グルナッシュ種主体/コート・デュ・ローヌ地方)	
Red Wine of the day (Please ask our sommelier)	1,500
本日の赤ワイン	
Château Lassègue 2006	2,200
シャトー ラセグ (メルロー&カベルネ・フラン種主体/ボルドー地方)	
Special Red Wine of the day (Please ask our sommelier)	3,000
本日の厳選赤ワイン	
Vosne Romanée David Duband 2012	3,400
ヴォーヌ ロマネ ダヴィド デュバン (ピノ・ノワール種/ブルゴーニュ地方)	
Château Cantenac Brown 2010	4,000
シャトー カントナック ブラウン (カベルネソーヴィニヨン種主体/ボルドー地方)	

Grand Vin Prestige Wine プレステージワイン

Our Recommended Prestige Wine (White,Red)	6,000~
本日のお薦めプレステージワイン	

Vins Liqueureux Sweet Wine 甘口ワイン

Château Rieussec	3,000
シャトー リューセック (セミヨン種主体/ボルドー地方)	
Gewürztraminer Vendange Tardive Trimbach 2008	2,400
ゲヴュルトツラミネール ヴァンダンジュ タルディヴ (アルザス地方)	
Pinot Gris Moenchberg Marc Kreydenweiss 2008	1,800
ピノ グリ メンヒベルグ マルク クライデンヴァイス (アルザス地方)	
La Roussillere Vin de France Blanc Yves Cuilleron	1,800
ラ ルーシリエール (マルサンヌ種・ヴィオニエ種/コート・デュ・ローヌ地方)	
Muscat du Cap Corse Antoine Arena	1,800
ミスカ デュ カップ コルス アントワーズ アレナ (コルシカ島)	

Course Dinner Wine Pairing Collection

ディナータイムのお薦めワインペアリング

For "Essence" Course - 4 Glasses	8,000
「エッセンス」コースに4杯のグラスワイン	
For "Saveur" Course - 5 Glasses	12,000
「サヴァール」コースに5杯のグラスワイン	
For "Esprit" Course - 6 Glasses	15,000
「エスプリ」コースに6杯のグラスワイン	
For Seasonal Course - Special 5 Glasses	18,000
季節のコースに5杯のスペシャルワイン	

*ワインの内容はソムリエにお尋ね下さい。

*ワインペアリングには食前酒は含まれてません。