

BEVERAGE LIST

Non Alcoholic Sommelier Selection ノンアルコール セレクション

Non Alcoholic 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)
～シャンパンに使用されるシャルドネ種で造られた甘さ控えめなスパークリング～

Non Alcoholic 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)
～ワイン用ブドウジュースとクランベリージュースを絶妙にブレンド～

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でゆっくりと淹れた上品な香りと味わい～

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 "Kirin"

生ビール (キリン一番搾り) 1,200

Japanese Sake 日本酒

Sake of the month (Please ask our sommelier) 1,800 ~
今月のおすすめ日本酒

Fresh Juice フレッシュ ジュース

Freshly Squeezed Orange or Grapefruit Juice 1,300
フレッシュ オレンジ または グレープフルーツ ジュース

Non Alcoholic Beer ノン アルコール ビール

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 750
Evian (750ml) エビアン 1,100
Acqua Panna (1000ml) アクアパンナ 1,200

Sparkling スパークリング

Fuji 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
Chateldon (750ml) シャテルドン 2,000

表示価格に別途消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます。

All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 8% consumption tax and 10% service charge.

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	
Billecart Salmon Brut Rosé	3,000
ビルカール サルモンブリュットロゼ	
Our Recommended Prestige Champagne	4,500 ~
今月のおすすめプレステージシャンパーニュ	

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	2,000
リースリング レゼレマン (アルザス地方)	
Pouilly Fuissé Vignes Blanches S.Michelin 2014	2,500
プイフュイッセ ヴィーニュブランシュ (シャルドネ種/ブルゴーニュ地方)	
Special white wine of the month (Please ask our sommelier)	3,000
今月の厳選白ワイン	
Meursault Jean-Philippe Fichet 2014	4,000
ムルソー ジャンフィリップフィシェ (シャルドネ種/ブルゴーニュ地方)	

Vin Rosé Rose Wine ロゼワイン

Our Recommended Seasonal Rose Wine	1,500
季節のおすすめロゼワイン	

Vins Rouges Red Wine 赤ワイン

Red wine of the day (Please ask our sommelier)	1,500
本日の赤ワイン	
Lassègue 2007	2,500
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 month (Please ask our sommelier)	3,000
今月の厳選赤ワイン	
Chambolle Musigny Joseph Drouhin 2014	3,500
シャンボールミュジニー ジョゼフドルーアン (ピノ・ノワール種/ブルゴーニュ地方)	
Margaux du Château Margaux 2012	4,000
マルゴー デュシャトー マルゴー (メルロー&カベルネソーヴィニヨン種/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)	5,000 ~
今月のおすすめプレステージワイン	

表示価格に別途消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます。

All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 8% consumption tax and 10% service charge.

Vins Liqueureux Sweet Wine 甘ロワイン

Château Suduiraut 2003	3,000
シャトー スデュイロー (セミヨン種主体ボルドー地方)	
Ratafia de Champagne	2,500
ラタフィア ドゥ シャンパーニュ (シャンパーニュ地方)	
Pinot Gris Clos Jébsal Vendanges Tardives Zind Humbrecht	2,000
ピノグリクロ ジェブサル ヴァンダンジュタルディヴ ツイントフンブレヒト (アルザス地方)	
Muscat du Cap Corse Antoine Arena	2,000
ミュスカ デュ カップ コルス アントワーズ アレナ (コルシカ島)	

Wine Pairing Sommelier Selection

ソムリエおすすめワインペアリング

3 glasses with your course	10,000
コースに3杯のグラスワイン	

* ワインの内容はソムリエにお尋ねください。

* ワインペアリングには食前酒は含まれておりません。

表示価格に別途消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます。

All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 8% consumption tax and 10% service charge.