NATURAL WINE & SELECT WINE

三つ星レストラン出身サービスディレクター厳選の自然派ワイン

bottl wine

（白）PHYCHEDELIC PASSION 2023 ／ カズ ワイン ［ニュージーランド］ 8,900
ソーヴィニヨンブランとピノグリの混醸のオーガニックワインです。レモン、フェンネル、ブドウの軸由来のグリーンな香りが漂い、
開けたてのミネラル感の強さや、少し時間がたった時の日向夏のような熟した柑橘の香りなどへの変化を楽しんでいただくワインです。
おすすめ料理　天使の海老のジェノベーゼソース 生パスタのリングイネ／パンプキンサラダ／ドライフルーツのサラダ

（白）Why not ？ CHARDONNAY ／ カズ ワイン ［ニュージーランド］ 10,900
熟したレモンとブドウの区由来の苦味と樽香が特徴的です。リンゴの爽やかな香り、白桃、バニラなどの濃厚さも追いかけてくるようなワインです。
おすすめ料理　サロマ牛ウチヒラ肉ローストビーフ／アクアパッツァ

（白）Sato Riesling ／ サトウ・ワインズ ［ニュージーランド］ 10,900
色合いは淡いレモン色で、柔らかく熟した柑橘類やアプリコットのフレーバーに、柔らかく、そして長く続く酸が特徴的です。
自然発酵の素晴らしい複雑さとピュアなフィネスを併せもつリースリングをお楽しみください。
おすすめ料理　燻製鴨のオレンジ風味サラダ／天使の海老ガーリックシュリンプ

（白）Bourgogne chardonnay ／ブルゴーニュ / アントワーヌ・オリヴィエ ［フランス］ 10,500
ミネラルと柔らかな酸が調和した , 昔ながらのエレガントなシャルドネを生み出しています。落ち着いた果実味、心地よい酸、
そして適度な凝縮感のある実直で安心できる味わいが魅力です
おすすめ料理　アカフジサーモンのマリネ／天使の海老ガーリックシュリンプ

（赤）Baccarossa ／ バッカロッサ / ボッジョ・レ・ヴォルビ ［イタリア］ 10,500
深いルビーレッド色で、ソフトな味わいでパワフルさもあるビロードのような口当たりで凝縮感のある味わい
おすすめ料理　奈良漬けで漬け込んだフォアグラテリーヌ、３種のソーセージ盛り合わせ

（赤）Why not ？ PINOT NOIR 2023 ／ カズ ワイン ［ニュージーランド］ 11,000
土やコケなどの、湿気を帯びた土壌の香りがあり、ナチュラルに仕上げたブルゴーニュワインに、親和性のある味わいが特徴的です。
テクスチャーに品位があり、最も高級感が感じられる。
おすすめ料理　フルーツトマトとモッツァレラのカプレーゼ／オマール海老のグリル

おすすめセレクトボトルワイン 6,500～
※お気軽にスタッフへお問い合わせくださいませ

bottle champagne & sparkling

（Sparkling）Espace Of Limari Brut / Concha Y Toro
エスパス・オブ・リマリ・ブリュット / コンチャ・イ・トロ 5,200
チリ最高峰のワイナリーが手掛けるスパークリングです。凝縮した果実味とドライな飲み口が特徴です。
おすすめ料理　シャルキュトリープラッター／茶美豚ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ～トリュフの香り～／天然真鯛のオリジナルカルパッチョ

（Champagne）Extra Brut / Hervé Malraud
エクストラ・ブリュット／エルヴェ・マルロー［フランス］ 10,500
シャルドネ比率の高いクリュ最高のアッサンブラージュ。繊細な泡立ち、柔らかなフィネスとブリオッシュの風味に溢れた
優雅で味わい深いシャンパーニュです。バランスのいい辛口です。
おすすめ料理　アカフジサーモンマリネ／オードブルバリエ／ハモンセラーノ

（Champagne）Esprit Nature G / Henri Giraud
エスプリ・ナチュール G ／アンリ・ジロー［フランス］ 13,000
透明感のあるゴールドで、スライスしたパイナップル、モモのドライフルーツ、ミネラル香など様々な香りがあります。
ピノ・ノワールの凝縮した果実の芳醇さと、フレッシュで洗練された味わいを兼ね備えています。
おすすめ料理　シャルキュトリー／天使海老ガーリックシュリンプ／丸ごとあわびのブルギニオン

bottle & wine

（白） Chardonnay / Bend シャルドネ／ベンド［カリフォルニア］ 5,500
酸のバランスが良くフレッシュ感あふれる味わいが特徴です。ピーチやオレンジ、はちみつ香、カラメル香が感じられます。
おすすめ料理　赤海老のカダイフ巻き／秋さんまのフリットきのこサラダ

（白）Seller's Selection Chardonnay / Silenni Estates
セラーセレクション　シャルドネ ／ シレーニ・エステーツ［ニュージーランド］ 6,500
グリーンがかったペールイエローの色調で、瑞々しい柑橘系のアロマに洋ナシやアプリコット、ピーチなどのフルーツのニュアンスが重なり、
若々しく豊潤な印象があります。フレッシュな酸味が感じられ、グレープフルーツを始めとしたジューシーな柑橘系の風味が続いていきます。
最後はハーブを思わせる爽やかな風味を纏った余韻です。
おすすめ料理　パテドカンパーニュ／しらすピザ／３種のソーセージ盛り合わせ

（白）Reserve Mouton Cadet Graves Blanc / Baron Phillippe de Rothschild
レゼルヴ・ムートン・カデ・グラーヴ・ブラン／ バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド［フランス］ 7,800
ソーヴィニヨンブランとセミヨンの混醸で、さわやかなレモンなどの柑橘系果実や白いお花の香りがします。
熟した白桃のような芳醇アロマに、生き生きとした酸味と果実味が魅力的なワインです。
おすすめ料理　パンプキンサラダ／北海道産ホタテのグラタン／生ハムとマスカルポーネと季節のフルーツ

（白）Sanserre / Pascal Jolivet サンセール／パスカル・ジョリヴェ［フランス］ 10,200
ソーヴィニヨンブランを使用して造られたワインです。ふわっと広がる柑橘系アロマと透明感溢れる果実味が魅力です。
繊細な酸味とミネラル感が調和し、バランスに優れた仕上がりが特徴的です。
おすすめ料理　ハモンセラーノ／アカフジサーモンのマリネ／生ハムとマスカルポーネと季節のフルーツ

（白）Traminer Aromatico / Jermann / トラミネール・アロマティコ／イエルマン［イタリア］ 10,600
ゲヴェルツトラミネールを使用したワインです。金色がかった明るい麦わらの色調で、白桃やライチ、大輪の白い花を思わせるアロマが香り立ちます。
しっかりとしたボディの中に、爽快な酸が備わっており、果皮由来のほろ苦さをかすかに伴う、芳醇で繊細な魅力をお楽しみいただけます。
おすすめ料理　天使の海老のカダイフ巻き／地鶏もも肉のコンフィ／秋さんまのフリットきのこサラダ

（白）Mt. Harlan Chardonnay / Calera / マウント・ハーラン シャルドネ/カレラ［アメリカ］ 19,500
希少なクローンのシャルドネを用いた白ワインです。非常に力強く風味豊かでクリーミーなテクスチャーながらも、
典型的なカリフォルニアのシャルドネよりも引き締まっており、ミネラリーなスタイルとなっています。
おすすめ料理　フライトポテト・トリュフクリームソース／オマール海老のブイヤベース／３種のソーセージ盛り合わせ

（赤）Reserve Mouton Cadet Medoc / Baron Philippe de Rothschild
レゼルブ・ムートン・カデ メドック／ バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド［フランス］ 7,800
メルローとカベルネソーヴィニヨンの混醸で、ボルドーの典型的なワインです。紫色を帯びた若々しいルビーレッドでレッドチェリーやレッド
プラム、黒スグリなどのフレッシュながらも凝縮した果実のアロマが広がります。
おすすめ料理　アルゼンチンビーフ／パンプキンサラダ／サロマ牛うちひら肉のローストビーフ

（赤）Cabernet Sauvignon / Bend カベルネ・ソーヴィニヨン／ベンド［アメリカ］ 5,500
ダークチェリー等豊富な果実味がカリフォルニアらしいカベルネです。柔らかなタンニンが口当たり良く、オークのフレーバーがワインにふくよかさを与えています。
おすすめ料理　アルゼンチンビーフ／チーズボールトリュフクリームソース／鹿児島県黒毛和牛肉の自家焙煎カレー

（赤）Cellar Selection Pinot Noir / Sileni Estates
セラー・セレクション　ピノ・ノワール ／シレーニ・エステーツ［ニュージーランド］ 6,500
輝きのあるラズベリーレッドで、よく熟したチェリーやブルーベリーなどのアロマやスミレの香りがグラスから漂います。柔らかく、複雑味ある味わいの中に
スパイシーなニュアンスで、軽やかなタンニンは心地良く、とても滑らかで、若いうちから楽しむことができる非常にエレガントなワインです。
おすすめ料理　熟成豚ほほ肉と熊本赤茄子のトマトソース　スパゲッティーニ／オマール海老のグリル／生ウニとからすみのクリームパスタ

（赤）Kaiken Ultra Malbec / KAIKEN ／カイケン・ウルトラ マルベック／カイケン［アルゼンチン］ 7,600
外観は、深みのあるルビー色で、ラベンダーやスミレの花に、プラムやブラックベリーの果実のアロマが漂います。加えて、タイムやクローブ、
ホワイトペッパー、トーストのノートが重なる、複雑な香り。滑らかでシルキーな口当たりで、凝縮感のある果実味に、
爽やかな酸味とまろやかなタンニンが溶け込んでいます。
おすすめ料理　アルゼンチンビーフ／鶏肉のもも肉のコンフィ／自家製バスクケーキ

（赤）Casanova / Castello di Spessa カサノヴァ / カステッロ・ディ・スペッサ 12,500
豊かな果実味にスパイシーさが花を添える。味わいが深くても繊細な魅力あふれる造り手自慢のピノ・ネーロ
ブルゴーニュ産のピノ・ノワールに匹敵する驚きのコストパフォーマンスです。
おすすめ料理　チーズボール・トリュフクリームソース、オマール海老のブイヤベース

※表示価格は全て税込です。

glass wine

<80ml>

(Spaekling) Espace Of Limari Brut / Concha Y Toro
エスパス・オブ・リマリ・ブリュット / コンチャ・イ・トロ／ マイカス・デル・リマリ [チリ] 1,050
チリ最高峰のワイナリーが手掛けるスパークリングです。凝縮した果実味とドライな飲み口が特徴です。
おすすめ料理 シャルキュトリープラッター／「茶美豚ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ~トリュフの香り~／
天然真鯛のオリジナルカルパッチョ／サロマ牛うちひら肉のローストビーフ／天使の海老のジュ／ベーゼソース

(Champagne) Extra Brut / Hervé Malraud
エクストラブリュット／ エルヴェ・マルロー [フランス] 1,700
シャルドネ比率の高いクリュ最高のアッサンブラージュ。繊細な泡立ち、柔らかなフィネスとブリオッシュの風味に溢れた
優雅で味わい深いシャンパーニュです。バランスのいい辛口です。
おすすめ料理 生ハムとマスカルポーネと季節のフルーツ／シャルキュトリー／丸ごとあわびのブルギニヨン

(白) Chardounay/Bend
シャルドネ／ベンド [アメリカ] 1,050
酸のバランスが良くフレッシュ感あふれる味わいが特徴です。ピーチやオレンジ、はちみつ香、カラメル香が感じられます。
おすすめ料理 アワビときのこのガーリックソテー／アカフジサーモンのマリネ／シャルキュトリー

(白) Reserve Mouton Cadet Graves Blanc / Baron Phillippe de Rothschild
レゼルヴ・ムートン・カデ・グラーヴ・ブラン／バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド [フランス] 1,500
ソーヴィニヨンブランとセミヨンの混醸で、さわやかなレモンなどの柑橘系果実や白いお花の香りがします。
熟した白桃のような芳醇アロマに、生き生きとした酸味と果実味が魅力的なワインです。
おすすめ料理 オードブルバリエ／天使の海老のガーリックシュリンプ

(白) Chardonnay/Sileni Estates
シャルドネ／シレーニ・エステイト [ニュージーランド] 1,400
華やかな柑橘系の香りと透明感があり、酸とミネラルのバランスも良く、ハチミツのような甘い余韻が残ります。
おすすめ料理 シャルキュトリー／天然真鯛のオリジナルカルパッチョ／オマール海老のグリル

Solera Ratafia Champnois/Henri Girauel
ソレラ・ラタフィア・シャンプノワ・アンリー・ジロー 45ml 1,500
葡萄の甘さを活かした、爽やかなシャンパンのリキュールです。
おすすめ料理 生ハムとマスカルポーネと季節のフルーツ／バスクチーズケーキ／無花果キャラメリゼ

<80ml>

(赤) Cabernet Sauvignon Bend / カベルネ・ソーヴィニヨン／ベンド [アメリカ] 1,050
ダークチェリー等豊富な果実味がカリフォルニアらしいカベルネです。柔らかなタンニンが口当たり良く、
オークのフレーバーがワインにふくよかさを 与えています。
おすすめ料理 アルゼンチンビーフ／オードブルバリエ

(赤) Cellar Selection Pinot Noir / Sileni Estates 1,500
セラー・セレクション ピノ・ノワール ／ シレーニ・エステーツ [ニュージーランド]
輝きのあるラズベリーレッドで、よく熟したチェリーやブルーベリーなどのアロマやスミレの香りがグラスから漂います。柔らかく、複雑味ある味わい
の中にスパイシーなニュアンスで、軽やかなタンニンは心地良く、とても滑らかで、若いうちから楽しむことができる非常にエレガントなワインです。
おすすめ料理 熟成豚ほほ肉と熊本赤茄子のトマトソース スパゲッティーニ／あわびのブルギニヨン

1,200
(赤) Taoba Saperavi ／ タオバ サペラヴィ / イリア・エステート [ジョージア]
世界遺産にも登録された、8000 年の歴史を持つ素焼きの壺（クヴェヴリ）で熟成された大変希少なワインです。
ブラックベリーやブラックペッパーのようなスパイシーで力強い香りと、バニラやプラムのニュアンスです。
おすすめ料理 奈良漬で漬け込んだフォアグラテリーヌ、地鶏のコンフィ

1,600
(赤) Kaiken Ultra Malbec Kaiken ／ カイケン・ウルトラ マルベック／カイケン [アルゼンチン]
外観は、深みのあるルビー色で、ラベンダーやスミレの花に、プラムやブラックベリーの果実のアロマが漂います。加えて、タイムやクローブ、
ホワイトペッパー、トーストのノートが重なる、複雑な香り。滑らかでシルキーな口当たりで、凝縮感のある果実味に、
爽やかな酸味とまろやかなタンニンが溶け込んでいます。
おすすめ料理 アルゼンチンビーフ

2,800
セレクトペアグラスワイン <60ml × 3 種 > ／ Select pair of glasses of wine

3,800
セレクトペアグラスワイン <60ml × 4 種 > ／ Select pair of glasses of wine

1,100～
おすすめグラスワイン <80ml> ／ Recommended Glasses of Wine
※ゲストの好みを伺いセレクトさせていただきます。お気軽にスタッフへお問い合わせくださいませ
※please feel free to contact our staff.

sake

本日のごちそう日本酒グラス <70ml> ／ Today’s glass of sake 1,200～
今しか召し上がれない、季節限定酒をそろえています。お気軽にお伺いくださいませ。
※We have a selection of seasonal sake available only for a limitedtime.

ちょい飲み日本酒グラス３種セット <30ml × 3 種 > ／ Set of 3 sake glasses for Casual drinking 1,800
※お気軽にスタッフへお問い合わせくださいませ
※please feel free to contact our staff.

※表示価格は全て税込です。

alchool

non alchool cocktail

ORIGINAL COCKTAIL　ミシュランビブグルマンレストラン出身のソムリエ考案

季節のモクテル／ Seasonal Mocktails　1,210～
季節の果実を使ったモクテルです。詳しくはスタッフにご確認ください。

ヴァージンモヒート／ Virgin Mojito　1,210
本来はラムを使ったキューバ発祥のカクテルをノンアルコールに仕立てました。
ミントのさわやかさを楽しんでいただくドリンクです。

翡翠レモネード／ Jade Lemonade　1,100
ピュアな抹茶とレモンの爽やかさが意外性を誘う組み合わせです。
すっきりした中にも抹茶の苦みや濃厚さを感じられる最初の一杯にとてもおすすめです。

シトラスフィズ／ Cirtras fizz　1,100
甘酸っぱいみかんゼリーとレモンビネガーの体の中からキレイになれるドリンクです。
すっきり爽やかな風味を楽しんでください。

スカーレットジャスミン／ Scent Jasmine　1,100
日本では数少ない、無香料、無着色のジャスミンティを使用。
本物のジャスミンのお花の香りをふんだんに抽出し、ノンアルコール赤ワインのタンニン感を合わせた上品な一杯です。

ラズベリー＆レモネード／ Raspberry & Lemonade　1,350
ラズベリーとミントの甘酸っぱくて爽やかなモクテルです。
見た目も華やかなで、ラズベリーそのものも合わせて楽しんでいただけます。

FEVERTREE COCKTAIL　フィーバーツリーをベースにしたカクテル

季節のカクテル／ Seasonal Cocktails　1,210～

COVE Originalcocktail ～入り江～　1,320
太陽をキラキラ反射する入り江をイメージして作ったカクテルです。日本酒ベースですが、レモネードと合わせることで
さっぱりと飲みやすく仕上げてあります。日本酒はあまり召し上がらない方にもおすすめです。

紅茶のカクテル／ Black Tea Cocktail　1,210
自家製のフルーツウォッカにアールグレイティを合わせました。シトラスの香りを楽しんでいただけます。

オリエンタルモスコミュール／ Oriental Moscow Mule　1,210
自家製のスパーシージンジャーシロップで作ったモスコミュールです。ジンジャーの力強いフレーバーで温活にもピッタリ！

梅酒ジンジャー／ Plum Liqueur Ginger　1,100
奈良県葛城の酒蔵「梅乃宿」を飲みやすく仕上げました。

ピーチエルダーフラワー／ Peach Elderflower　1,100
カルピスと桃、ウォッカを使った甘いカクテルです。ザクロのシロップで美しいピンク色になります。

大人のミックスジュース／ Adult Mixed Juice　1,210
エッグリキュールで濃厚さを足したミックスジュース。バナナ、グレープフルーツ、パイナップルを使用しており、
甘さを控えめに仕上げました。

鉄線夜／ Clementine Noir　1,210
クレマチスの花の色をイメージした強めのカクテル
赤紫色の敗退的な見た目とファーストアタックはラムの力強いアルコール感、次にレモネードベースの甘み
次にノンアル赤ワインの渋みと最後にスイカの青臭さが怠惰なニュアンスをもたらすカクテルです

翠霞／ suika　1,320
マスカットに優しい風味をほんのりと香る日本酒が大人なカクテルになりました。
シャーベット状の日本酒をシュワっと炭酸に溶かしながらお召し上がりください。

long cocktail

※写真はイメージです

季節のカクテル／ Seasonal Cocktails　1,000～

モスコミュール Moscow Mule ／スクリュードライバー Screwdriver ／ウォッカトニック Vodka tonic	950
ジントニック Gin tonic ／ジンリッキー Gin ricky ／ジンフィズ Gin fizz	950
カシスオレンジ Cassis orange ／カシスソーダ Cassis soda ／カシスグレープフルーツ Cassis grapefruit	950
モヒート mojito	950
スモーキージンジャーハイボール Smoky Ginger Highball	1,100
オーガスタセブン Augusta Seven	1,000
ソルティードッグ Salty Dog	1,000
ピーチフィズ Peach Fizz	900
ファジーネーブル Fuzzy Navel	900
スプモーニ Spumoni	950
シャンディガフ Shandygaff	950
キール Kir	1,000
キティ— Kitty	1,000
ミモザ Mimosa	1,200
フレッシュフルーツを使った自家製サングリア Homemade Sangria	900
ネグローニ Neroni	950

※表示価格は全て税込です。

whiskey

<30ml>

余市 / Yoichi 1,650
力強いスモーキーさと豊かな麦芽の香ばしさ。

竹鶴 / Taketsuru 1,650
余市と宮城峡のモルトを高度にブレンドやわらかな口当たりと抜群のバランス。

竹鶴エッセンシャル 2026〈限定品〉 30ml 3,300 / 15ml 1,200
幻の 26 年熟成原酒がもたらす、伝統の石炭直火蒸留ならではの香ばしさと重厚なスモーキーさをご堪能ください

宮城峡 / Miyagikyo 1,650
杜の都・仙台が育んだ華やかでフルーティーな味わい

響 BInеder’ s Choice / Hibiki Brender’s Choice 2,650
ワインを熟成させた後の特別な樽（ワイン樽）で後熟した原酒を贅沢に使用。華やかでフルーティーな香りとまろやかで奥行きのあるビターな甘み

響 Blossom Harmony 2026〈限定品〉/ Hibiki Blossom Harmony 2026 1,980
希少な桜樽で後熟した原酒をブレンドお祝いにふさわしい華やかな香り

響 21Y / Hibiki 21Y 30ml 7,700 / 15ml 3,850
21 年以上の長期熟成モルトが織り成す芸術的なオーケストラ。気品あるミズナラ樽の香りと、シルクのように滑らかで甘美な余韻

白州 12Y / Hakushu 12Y 2,700
12 年以上熟成された原酒のみが持つ、新緑のような爽やかな香りと、柔らかくもキレのあるスモーキーフレーバー

白州 Story of Distillery 2025〈限定品〉/ Hakushu Story of distillery 2025 2,310
まろやかなスモーキーさと和三盆のような優しい甘みの余韻。

白州 Story of Distillery 2026〈限定品〉/ Hakushu Story of distillery 2026 2,310
厳選されたスモーキーな白州モルトをバーボン樽で塾成。パイナップルのようなフルーティーさとバニラクリームの甘み、
そして心地よい燻製のようなスモーキーさの余韻が贅沢に広がります。ハイボールでもその個性が広がる

白州 18Y / Hakushu 18Y 30ml 7,700 / 15ml 3,850
熟成の極みに達した森の蒸溜所の最高峰。メロンやマンゴーを思わせる濃密な果実香と、洗練された深いスモーキーフレーバーの調和

山崎 Story of Distillery2025〈限定品〉 / Yamazaki Story of Distillery 2025 2,310
山崎の多彩な原酒の物語を紡ぐ 2025 年限定版。濃厚な果実味とウッディな余韻。

山崎 Story of Distillery2026〈限定品〉 / Yamazaki Story of Distillery 2026 2,310
スパニッシュオーク樽とミズナラ樽の濃厚な甘みと、エキゾチックなスパイス感

山崎 12Y / Yamazaki 12Y 2,700
12 年以上熟成された、繊細で複雑な日本のミズナラ樽原酒の風味が息づいています。

山崎 18Y / Yamazaki 18Y 30ml 7,700 / 15ml 3,850
奥行きのある、圧倒的な熟成感。酒齢 18 年以上のスパニッシュオーク樽熟成原酒を中心に、じっくりと後熟したフルボディタイプ。

ニッカ フロンティア / Nikka Frontier 1,000
余市ヘビーピートモルトを使用した、度数 48% の抜群の飲みごたえ。

ニッカ セッション / Nikka Session 1,100
スコットランドと日本の華やかなモルトの融合。オレンジのような果実香とクリーミーな甘さ

マッカラン 12Y シェリーウッド / The Macallan 12Y 30ml 2,800 / 15ml 1,400
ドライフルーツを思わせる濃厚な甘みと、スパイシーなジンジャー、そしてウッドスモークの芳醇な余韻が重厚に広がります。
ウイスキーの女王とも呼ばれる気品溢れる味わい

ザ・シングルトン 12Y / The Singleton 12Y 1,200
非常にバランスが良く、シルキーなナッツの甘みとドライフリットの風味が特徴の、世界中で愛される王道のスコッチシングルモルト

ロイヤルハウスホールド / Royal household 30ml 3,850 / 15ml 1,980
イギリス王室の専用品であり、現在は英国以外では世界で唯一「日本」にのみ市販が許されている伝説の最上級スコッチ。
厳選された 45 種類もの極上原酒が織り成す、シルクのように繊細でまろやかな口当たりと、気品溢れる華やかな余韻

トレ・ヴィエーユ・レゼルヴ　ラフィット・ロスチャイルド / Trois Vieilles Reserve de Lafite Rothschild 30ml 7,700 / 15ml 3,850
ボルドーワインの頂点「シャトー・ラフィット・ロートシルト」の技術チームが、シャトーを訪れる国賓や
愛好家のために造り上げた幻の最高峰コニャックです。

※ハイボール等の場合は＋100 円頂戴いたします。
※For highballs and similar drinks,there is an additional charge of 100yen.

craft gin

<30ml>

橘花ジン / Kikka gin 1,000
日本最古の柑橘「大和橘」を使った爽やかな香り。ソーダ割がおすすめ。

橘花ジン 流転 / Kikka gin Ruten 1,000
吉野杉や吉野檜を使い、まるで奈良の深い森にいるような清々しいウッディなアロマ。ソーダ割がおすすめ。

橘花ジン 朱華 / Kikka gin Hanezu 1,000
奈良のブランド「あすかルビー」を贅沢に使用したほんのり甘く華やかな味わい。ソーダ割がおすすめ。

東経 135 度兵庫ドライジン / 135° East Hyogo Dry Gin 900
日本の「標準時子午線」が通る明石の地で生まれたジン。柚子や煎茶、香ばしい山椒のアクセントが心地いい.すっきりとした味わい。

OSAKA - GIN ORIJIN/ Osaka gin orijin 1,100
大阪市内（玉造）の三国蒸溜所が造る、大阪初のクラフトジン。厳選された甘夏の爽やかな柑橘香のあとに、
ブラックペッパーとシナモンがピリッと香る。

※ソーダ割がおすすめです。

tequila

<30ml>

G４・ブランコ / G4 Blanco 1,200
プレミアムブランコ、こだわり抜いたピュアな香りとコク。

パトロン・エル・アルト / Patron El Alto 4,400
４年以上熟成されたパトロンの最高峰　バニラやキャラメルのような濃厚な香りをストレートでゆっくりとお楽しみください。

エラドゥーラ・プラタ / Herradura Plata 1,100
爽やかでキレのある 100%アガベテキーラ　迷ったら是非。

ドンフリオ　レポサド / Don Julio Reposado 1,200
「テキーラ界の貴公子」と称される高級感のある豊かなコクと甘味をお楽しみください。

※ストレートとロックがおすすめです。

vodka

<30ml>

奥飛騨ウォッカ 55/ Okuhida Vodka 900
ロシアの大統領へのプレゼントに選ばれた、白樺炭で丁寧にろ過された、55°とは思えない非常に滑らかで甘みのある極上国産ウォッカ。

グレイ・グース / Grey Goose 900
高品質のフランス産小麦を使用し、驚くほどスムーズでエレガントな、極上の口当たりをお楽しみください。
ストレートやロックがおすすめ。

ram

<30ml>

ハバナクラブ 7 年 /Havana Club 7Y 800
7 年以上じっくりと樽で寝かせることで生まれた、カカオやバニラ、トロピカルフルーツを思わせる濃厚でリッチな甘いとコク。

クラーケンブラックスパイスドラム / The Kraken Black Spiced Rum 900
真っ黒なプレミアムラム。バニラやキャラメル、シナモンの甘く妖艶な香りが口いっぱいに広がる、一度飲むとクセになる。
コーラで割っても相性がいいです

カリプソ シルバー 40 / Calypso Silver Rum 800
※コーラで割るとまろやかでおすすめです。

※トニックウォーター、ソーダもしくはコーラ、ジンジャーエールを追加の場合は＋100 円頂戴いたします。
※ If you’d like add tonic soda,cola or gongerale,there will bw an additional charge of 100yen.

※オーダーの際に、ライム・レモンが必要でしたら、お気軽にお伝え下さいませ。
※ When placing your order, please feel free to let us know if you'd like lime or lemon.

※表示価格は全て税込です。

ume

<60ml>

梅乃宿の梅酒 / Ume sake 900
奈良県葛城市の酒造が造る日本酒で仕込んだ梅酒。

sho-chu

<60ml>

本格芋焼酎　阿保 / 900
オオサカポテト「夢シルク」を若手農家さん達で作られて、宮崎県の老舗酒造へ依頼し出来上がった芋焼酎。
ソーダ割がおすすめです。

吟のしずく（麦）/ 800
渋みや苦みの元となる、麦の中心の筋を取り除いています。その味わいは、スッキリそしてフルーティ。

※ロック・水割り・ソーダ割をお知らせください。

beer

アサヒプレミアム生ビール熟撰 900

ペローニ（生ビール） 1,000

アサヒ・ドライゼロ（ノンアルコールビール） 770

NON ALCHOOL

non alchool wine

<80ml>

デュク・ドゥ・モンターニュ (Sparkling) 800

ヴィンテンス　シャルドネ (Blanc) 800

ヴィンテンス　メルロー (Rouge) 800

fever tree

<200ml>

プレミアム インディアン トニックウォーター / Premium Tonic Water 770

メディタレーニアン トニックウォーター / Mediterranean Tonic Water 770

エルダーフラワー トニックウォーター / Elderflower Tonic Water 770

レモン トニックウォーター / Lemon Tonic Water 770

プレミアム ジンジャービア / Premium Ginger Beer 770

プレミアム ジンジャーエール / Premium Ginger Ale 770

プレミアム ソーダウォーター / Premium Soda Water 770

softdrink

コーラ / Coke 700

オレンジ / Orange Juice 700

アップル / Apple Juice 700

グレープフルーツ / Grapefruit Juice 700

メロンクリームソーダ / Melon Cream Soda 900

ウーロン茶 / Oolong Tea 600

レモネード / Lemonade 800

レモンスカッシュ / Lemon Squash 800

富士プレミアムスパークリングウォーター / Fuji Premium Sparkling Water 300ml 800

cafe & tea

コーヒー（Hot / Ice）/ Coffee 600

エスプレッソ シングル / Espresso Single 500
ダブル / Double +50

アメリカーノ（Hot / Ice）/ Americano 600

カフェオレ（Hot / Ice）/ Cafe au lait 650

カフェラテ（Hot / Ice）/ Cafe Latte 650

カフェラテ 選べる flavor（キャラメル・ホワイトチョコレート）（Hot / Ice）
/ Cafe Latte flavor (Caramel/whitechocolate) 700

紅茶（Hot）2 種（アールグレイ・ダージリン）/ Black Tea (Earl Grey, Darjeeling) 600

紅茶（Ice）アールグレイ / Tea(Ice)Earl Grey 600

カモミール（Hot）/ Chamomile 600

アフォガード / Affogato 700

[トッピング / Affogato Topping]

アマレット / Amaretto	＋100	キャラメル / Caramel	＋50
ダークラム / Dark Rum	＋100	ホワイトチョコ / White Chocolate	＋50

※表示価格は全て税込です。