

# シャンパン Champagne

**Moet et Chandon Cuvée Dom Perignon Blanc** **¥70,000**

**モエ・エ・シャンドン キュヴェ ドン・ペリニオン ブラン**

シャンパーニュの代名詞ともいうべきドン・ペリニオンは、グラン・クリュ自社畑のピノ・ノワール、シャルドネ種を用いて醸されるヴァンテージ・シャンパーニュです。

**Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut** **¥40,000**

**ローラン・ペリエ キュヴェ ロゼ ブリュット**

ローラン・ペリエ ロゼはその歴史、造り方、さらにボトルの形状まで、他のロゼシャンパンとは一線を画す特徴をもち、黒ぶどう100%で醸し出す本物のロゼシャンパーニュです。本物の味わいをぜひお試しください。

**Bollinger Special Cuvée Brut** **¥30,000**

**ボランジェ・スペシャル・キュヴェ・ブリュット**

ボランジェは、1829年に設立された名門シャンパーニュ・メゾンで、彼らのシャンパーニュは、名作映画「007」シリーズに度々登場しており、主人公ジェームズ・ボンド愛飲のシャンパーニュとして有名です。

**Piper-Heidsieck Essentiel Blanc de Blancs** **¥25,000**

**パイパーエドシック エッセンシエル ブラン・ド・ブラン**

シャンパーニュの中でも素晴らしいシャルドネの畑を使用。単一ヴァンテージのワインにリザーヴワインを贅沢にブレンドし、ぶどう品種の個性を見事に表現しています。

**Piper-Heidsieck Essentiel Blanc de Noirs** **¥25,000**

**パイパーエドシック エッセンシエル ブラン・ド・ノワール**

ピノ・ノワールとピノ・ムニエを精巧にブレンド、10のクリュを選抜し、異なるテロワールから生み出される多様性がシャンパーニュに複雑さをもたらしています。

**Laurent-Perrier La Cuvée** **¥20,000**

**ローラン・ペリエ・ラ・キュヴェ**

ローラン・ペリエ社の理想のシャンパン造りは「フレッシュ」、「エレガント」、「バランスの良さ」であり、ラ・キュヴェはメゾンの名刺とも言えるシャンパーニュです。

**Piper-Heidsieck Essentiel Brut** **¥20,000**

**パイパーエドシック エッセンシエル ブリュット**

エッセンシエルは3つのぶどう品種をブレンドする、ノン・ヴァンテージキュヴェです。このエクストラ・ブリュットはメゾンの象徴的なスタイルを正確に表しています。

※テーブルチャージとして、おひとり様¥800を頂戴いたします。  
*There is a cover charge of JPY ¥800 per person.*

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。  
*All prices include service charge and tax.*

※特定原材料8品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ)のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。  
*If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.*

## スパークリング&白ワイン Sparkling & White Wine

Traditional Method Hokkaido Rose Spaekling ￥10,000

北海道ワイン トラディショナル・メソッド・北海道 ロゼ

北海道で収穫したぶどうを伝統的な瓶内二次発酵方式(トラディショナルメソッド)に基づいて醸造しました。  
黒ぶどう品種を中心に醸造、爽やかな果実味が魅力の辛口ロゼスパークリングです。

Traditional Method Hokkaido Spaekling ￥10,000

北海道ワイン トラディショナル・メソッド・北海道 白

ぶどう品種を中心に醸造し、すっきりとした酸味が料理と合わせやすい辛口スパークリングです。

Chassagne-Montrache Louis Jadot ￥30,000

シャサーニュ モンラッシェ ルイジャド

フランス ブルゴーニュ産 シャルドネ  
エレガントでフローラル、繊細なミネラル感が特徴です。

Meursault Louis Latour ￥25,000

ムルソー ルイラトゥール

フランス ブルゴーニュ産 シャルドネ  
良く熟した果実味あふれる味わいで、とろみのある滑らかなワインです。

Solitude Grande Cuvée Hirakawa Winery ￥15,000

平川ワイナリー ソリチュード グランド・キュヴェ

北海道におけるワイン産地の新たな歴史の想像を目指して生まれたワインです。

Les Arums de Lagrange ￥15,000

レ・ザルム・ド・ラグランジュ

フランス ボルドー産 ソーヴィニヨン・ブラン他  
シャトー ラグランジュが造る白ワイン。品種特有の柑橘系やハーブの香りが個性的で、  
凝縮された果実味と、しっかりとした酸味に恵まれた辛口白ワインです。

Chablis Saint Martin Domaine Laroche ￥10,000

シャブリ・サン・マルタン ドメーヌ・ラロッシュ

フランス ブルゴーニュ産 シャルドネ  
シャブリのテロワールが持つ独特なミネラルが感じられます。

Robert Mondavi Private Selection Chardonnay ￥10,000

ロバート・モンダヴィ・プライベート・セレクション

アメリカ カリフォルニア産 シャルドネ  
バーボン樽で熟成させた、クリーミーで凝縮したバニラの香りが印象的な白ワインです。

Chateau Mercian Koshu Kiiroka ￥8,000

シャトー メルシャン 甲州 きいろ香

山梨県産 甲州  
日本固有のぶどうから、初めて柑橘系の香りを引き出し、日本のワインに新たな希望と光をもたらしたワインです。

※テーブルチャージとして、おひとり様¥800を頂戴いたします。  
*There is a cover charge of JPY ¥800 per person.*

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。  
*All prices include service charge and tax.*

※特定原材料8品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ)のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。  
*If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.*

# 赤ワイン

## Red Wine

Château Mercian Jyounohira Ortus ¥40,000

シャトー メルシヤン 城の平 オルトウス

山梨県産 カベルネ・ソーヴィニヨン他

甲州市勝沼地区に所有する自社管理畑「城の平ヴィンヤード」のポテンシャルを最大限引き出すために、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ・フランをバランス良くブレンドしています。

Château Lagrange ¥30,000

シャトー ラグランジュ

フランス ボルドー産 カベルネ・ソーヴィニヨン他

1983年にサントリーが名門シャトーの経営を引き継ぎ、品質が大幅に改良されたワインです。

Gevrey-Chambertin Bouchard Pere & Fils ¥20,000

ジュヴレ・シャンベルタン ブシャール・ペール・エ・フィス

フランス ブルゴーニュ産 ピノ・ノワール

ブルゴーニュの中でも女性的と称され、滑らかな味わいが特徴です。

Fidélité Terre de Yoichi Hirakawa Winery ¥15,000

平川ワイナリー フィデリテ テール・ド・ヨイチ

北海道 余市町産

豊かな果実味にスパイシーなニュアンス、樽と果実味が調和し、食と共に優しさと味わい深さが魅力的な赤ワインです。

Les Fiefs de Lagrange ¥15,000

レ・フィエフ・ド・ラグランジュ

フランス ボルドー産 カベルネ・ソーヴィニヨン他

シャトー ラグランジュのセカンドラベル。セカンドとはいえ、その品質水準は非常に高く、クオリティは十分に他の格付けシャトーに匹敵します。

Le Haut-Medoc de Lagrange ¥10,000

ル・オー・メドック・ド・ラグランジュ

フランス ボルドー産 カベルネ・ソーヴィニヨン他

シャトー ラグランジュが造りあげた新しいブランド。ラグランジュと同じフィロソフィーで造られ、果実味に富みエレガントで柔らかな口当たりの新しいボルドースタイルです。

Bourgogne Songes de Bacchus Pinot Noir Louis Jadot ¥10,000

ブルゴーニュ ソンジュ・ド・バッカス ピノ・ノワール ルイ・ジャド

フランス ブルゴーニュ産 ピノ・ノワール

コート・ドールの選りすぐったピノ・ノワール品種から造られ、より深みと奥行きのある味わいを実現いたしました。

Amarone della Valpolicella Classico Cesari ¥10,000

アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシッコ チェザーリ

イタリア ヴェネト産 コルヴィーナ他

アマローネとは陰干したぶどうで造るワインのこと。渋みとコクのバランスも良く、後味に残る苦味は、アマローネならではの味わいです。

Napa Highlands Cabernet Sauvignon ¥10,000

ナパ ハイランズ カベルネ・ソーヴィニヨン

アメリカ カリフォルニア産 カベルネ・ソーヴィニヨン

ナパヴァレーの個性を典型的に表した味わいで、酸味と穏やかなタンニンがバランス良く調和し、凝縮感と長い余韻が広がります。

※テーブルチャージとして、おひとり様¥800を頂戴いたします。

*There is a cover charge of JPY ¥800 per person.*

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。

*All prices include service charge and tax.*

※特定原材料8品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ)のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。

*If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.*