

CHINESE DINING
K O K A K U

故人西辭黃鶴樓
烟花三月下揚州
孤帆遠影碧空盡
惟見長江天際流

黃 鶴

おすすめワイン&スパークリングワイン

Wine & Sparkling Wine Selection

◆スパークリングワイン

Sparkling Wine

ドゥーシェ・シュバリエ ブリュ (スペイン)

Duche Chevallier Brut (Spain)

地中海性気候の穏やかな環境で育まれるぶどう。バルセロナ近郊の契約農家で栽培される高品質のぶどうからは、果実味豊かでフレッシュ感たっぷりのカバが造られます。品種由来のりんご・柑橘類・アーモンドの花などのアロマに、蜂蜜やトーストの熟成香が調和。すっきりとした味わいときめ細やかな泡で爽快な飲み心地です。

◇ボトル Bottle ¥6,500 ◇グラス Glass ¥1,400

◆白ワイン

White Wine

エラスリス マックス シャルドネ (チリ)

Errazuriz Max Chardonnay (Chili)

トロピカルフルーツやシトラスなどに縁取られた酸味とストラクチャーで、絶妙なバランスを感じる辛口タイプの白ワインです。

◇ボトル Bottle ¥8,000 ◇グラス Glass ¥1,700

◆赤ワイン

Red Wine

エラスリス マックス カベルネ・ソーヴィニヨン (チリ)

Errazuriz Max Cabernet Sauvignon (Chili)

エレガントな口当たりから始まり、ビターチョコレートと一緒に赤や黒の果実の味わいを感じる、爽やかさとバランスの取れた重厚感を愉しめるフルボディタイプです。

◇ボトル Bottle ¥8,000 ◇グラス Glass ¥1,700

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※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.

シャンパン Champagne

1. モエ・エ・シャンドン・ブリュット・アンペリアル ¥21,000
Moët & Chandon Brut Impérial

シャンパーニュの名門で1743年に創立したモエ社のシャンパン。
“アンペリアル”は美しい色合いで、豊かな泡立ちとマイルドな味わいを合わせ持ち、世界中で愛飲されている
シャンパンです。

2. ローラン・ペリエ・ブリュット・エルピー ハーフ ¥10,500 ¥19,000
Laurent-Perrier Brut L-P

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、
ブリュット・エルピーはメゾンの名刺ともいえるシャンパーニュです。

3. 本日のグラスシャンパン ¥2,000
Today,s Glass Champagne
スタッフにお尋ねください。
Please ask the waiter.

ワイン (白) White Wine

4. シャブリ (J・モロー・エ・フィス) (フランス) ¥12,600
Chablis (J.Moreau&Fils)

シャブリ地区の石灰質土壌の特性とシャルドネ種の果実味をステンレスタンク醗酵によって十分に引き
出し、果実の風味豊かで切れの良い酸味を持つワインに仕上げています。

5. ピーター・レーマン エデンヴァレー・リースリング・ポートレート (オーストラリア) ¥8,500
Peter Lehmann Eden Valley Riesling Portrait

標高が高く冷涼な地域のヴィンヤードからぶどうを調達し、個別に醸造され、柑橘系の爽やかな酸味に
個々のヴィンヤードを反映した複数の層を重ねる伝統的なレーマンスタイルのワインです。

6. マトゥア リージョナル・ソーヴィニヨン・ブラン・マルボロ (ニュージーランド) ¥5,900
Matua Regional Sauvignon Blanc Marlborough

ニュージーランドを代表する品種ソーヴィニヨン・ブランをニュージーランドで初めて生産したワイナ
リー。MATUAはマオリ語で“総本家”。
フレッシュなハーブのニュアンスとクリスプでシトラスフルーツの味わい、酸とのバランスが愉しめます。

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※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.

ワイン (赤) Red Wine

7. レ・フィエフ・ド・ラグランジュ (フランス)

¥12,600

Les Fiefs de Lagrange

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、その品質基準は非常に高く、クオリティは十分に他の格付けシャトーに匹敵します。

8. マルケス・デ・リスカル ティント・レセルバ (スペイン)

¥8,400

Marques de Riscal Tinto Reserva

初めはフルーティーな香り、次にオークやチーズの香りが感じられ、やや長めのタンニンが口の奥の方で感じられます。

9. ピーター・レーマン バロッサ・シラズ・ポートレート (オーストラリア) ¥8,500

Peter Lehmann Barossa Shiraz Portrait

チョコレートとバニラのほのかな香りと、ベルベットのようなソフトなタンニンを伴った豊かなフレーバーを持つバロッサの原点に立ったワインです。

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※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.

中国銘酒 Chinese Liqueur

黄酒 Old Brewage Wine	ボトル Bottle	二合 Pot
10. 古越龍山陳釀20年 (500ml) Shao Xing Chiew Gu Yue Rong Shan 20 years	¥27,000	
11. 紹興陳年花彫酒10年 (700ml) Shao Xing Hua Tiao Chiew 10 years	¥14,500	
12. 紹興陳年花彫酒8年 (640ml) Shao Xing Hua Tiao Chiew 8 years	¥8,300	¥5,300
13. 紹興貴酒15年 (500ml) Shao Xing Chiew 15 years	¥17,000	
14. 紹興貴酒10年 (640ml) Shao Xing Chiew 10 years	¥12,000	¥7,500
15. 陳年紹興貴酒8年 (640ml) Shao Xing Chiew 8 years	¥8,300	¥5,300
16. 紹興貴酒5年 (640ml) Shao Xing Chiew 5 years	¥6,500	¥4,300
17. 甕出し紹興酒 Shao Xing Hua Dai Jiu	グラス Glass ¥900	¥3,000

白酒 Distilled Liquor

白酒 Distilled Liquor	ボトル Bottle	グラス Glass
18. 汾酒 Fen Chiew	¥7,900	¥1,000

果酒 Fruity Wine

果酒 Fruity Wine	ストレート/ロック Straight/Rock	ソーダ割 with Soda
19. 桂花陳酒 Kuei Hua Chen Chiew	¥820	¥920
20. 杏露酒 Shin Lu Chiew	¥820	¥920
21. 荔枝酒 Lychee Chiew	¥820	¥920
22. 山楂酒 Shanzha Chiew	¥820	¥920
23. 貴梅酒 Gui Mei Chiew	¥820	¥920

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※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－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.

ビール・ウイスキー・日本酒・焼酎

Beer · Whisky · Sake · Shochu

	ボトル Bottle	グラス Glass
24. 生ビール Draft Beer		¥1,200
25. ビール (中瓶) Bottled Beer	¥1,300	
26. 青島ビール (小瓶) チンタオ Tsing Tao Beer	¥1,100	
27. ノンアルコールビール Alcohol Free Beer	¥960	
28. ハイボール Highball		¥920
29. ザ マッカランダブルカスク12年 The Macallan Double Cask 12 Years	¥30,000	シングル Single ¥2,000
30. サントリー シングル グレーン 知多 Suntory Single Grain Chita	¥16,700	シングル Single ¥1,400
31. 焼 酎 (甲類) Shochu (Ko-Rui)	¥4,200	¥750
32. 焼 酎 (乙類) Shochu (Otsu-Rui)	¥4,400	¥800
33. 日本酒 (男山生酏純米) Sake Otokoyama Kimoto Junmai	¥5,300	一合 Pot ¥1,000

ソフトドリンク Soft Drink

34. オレンジジュース Orange Juice		¥800
35. アップルジュース Apple Juice		¥800
36. ジンジャーエール Ginger Ale		¥800
37. コカコーラ Cola		¥800
38. 烏龍茶 Oolong Tea		¥800
39. 黒烏龍茶 Black Oolong Tea		¥950

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※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-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.

中国茶 Chinese Tea

40. ドン デインウー ロン チャア 凍頂烏龍茶 ¥1,000
Dong Ding Oolong Tea

台湾産。凍頂山一帯で生産される烏龍茶です。
発酵度が低く緑茶に近い味で、優しい香りの中国茶です。

41. ドン ダンメイ レン チャア 東方美人茶 ¥1,100
Oriental Beauty Tea

台湾産。オリエンタル・ビューティ
(ポルトガルから英国に嫁がれたキャサリン王妃が、あまりの美しさに名づけた)
別名「白毫(はくごう)烏龍茶」とも呼ばれています。
芽の先端についている白毫が多ければ多いほど高級とされ、その外観は軽やかではあるが引き締まった糸状で白毫がはっきり現れているものが良いとされています。
台湾でしか生産されていない、台湾が誇る世界的銘茶で、ウンカという小さな昆虫が芽を囓むことで、単独の味、香りになるといわれています。
青茶の中ではもっとも完全発酵茶(紅茶)に近く、熟した果実あるいは糖蜜のような香りが漂い、まろやかで混じりけのない、コクのある味がします。

42. プー アル チャア 普洱茶 ¥1,100
Pu-erh Tea

雲南省、20年以上の良質茶葉。
緑茶を発酵させ、蒸して固めた典型的な後発酵茶です。

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※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―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.