

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 ¥1,500

### ◆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と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. ドン・ペリニヨン ¥70,000 Dom Pérignon

ヴィンテージのクリエイターと言われるドン・ペリニヨン。作柄の素晴らしい年に収穫されたぶどうのみを使い、絶妙なバランスで造られる芸術品。

### 2. テタンジェ ブリュット・レゼルブ ボトル Bottle ¥22,000 ハーフボトル Half Bottle ¥12,000 Taittinger Brut Réserve

果実やブリオッシュ、桃や白い花、バニラなどを思わせる香りと生き生きとしたフレッシュな酸味の調和が感じられます。デリケートな果実や蜂蜜の味わいが愉しめます。

### 3. ローラン・ペリエ ラ・キュヴェ ボトル Bottle ¥19,000 ハーフボトル Half Bottle ¥10,500 Laurent-Perrier La Cuvée

フレッシュでエレガント。心地良い余韻が印象的な、エレガントでバランスのとれた味わいの辛口シャンパーニュです。

### 4. 本日のグラスシャンパン ¥2,200 Today,s Glass Champagne スタッフにお尋ねください。 Please ask the waiter.

※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.

## ワイン (白) White Wine

5. シャブリ (メゾン・ジョゼフ・ドルーアン) (フランス/ブルゴーニュ) ¥13,000  
Chablis (Maison Joseph Drouhin)

柑橘類のフレッシュな香りにスパイスのタッチも感じられます。フルーティーな味わいで、ミネラルのニュアンスもあり、心地良く長い余韻が愉しめる辛口白ワインです。

6. マコンヴィラーージュ (メゾン・ジョゼフ・ドルーアン) (フランス/ブルゴーニュ) ¥10,000  
Macon-Villages (Maison Joseph Drouhin)

輝きのある黄色、フローラルでフルーティな香り。ぶどうをそのまま囓んでいるかのような味わいで、軽やかで心地良い余韻が愉しめるワインです。

7. ジョンテイ (ファミリー・ヒューゲル) (フランス/アルザス) ¥9,000  
"HUGEL" Gentil (Famille Hugel)

アルザスの名門が伝統を復活させたワイン。主にゲヴェルツトラミネール、ピノ・グリ、リースリング、ミュスカを使用し、5品種をブレンドした調和のとれた味わい。

8. ソーヴィニオン・ブラン オレンジ (さっぽろワイン) (北海道/石狩) ¥8,500  
Sauvignon Blanc Orange

醸造時に果皮や種と一緒に漬け込んで醸すことによって、ワインが仄かなオレンジ色に染まった“醸し(かもし)ワイン”。爽やかな果実味と力強い凝縮感が愉しめます。

9. 余市ケルナー (グランポレール) (北海道/余市) ¥8,000  
Grande Polaire Yoichi Kerner

グレープフルーツ等の柑橘や青りんごを思わせるみずみずしくフルーティな香りを引き出した、爽やかでキレのある、すっきりとした飲み口のワイン。

※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

### 10. ティント グラン・レゼルバ (マルケス・デ・リスカル) (スペイン/リオハ) ¥20,000 Tinto Gran Reserva (Marqués de Riscal)

樹齢80年以上の畑のぶどうを使用。アメリカン・オーク樽で樽熟成、さらに瓶内にて熟成。甘草とラズベリーの香りが調和し、ほのかにオーク香が感じられます。

### 11. レ・フィエフ・ド・ラグラランジュ (シャトー・ラグラランジュ) (フランス/ボルドー) ¥16,000 Les Fiefs de Lagrange (Ch.Lagrange)

深みのある赤色で、黒ずぐり、スパイス、たばこ、チョコレートの香りを感じ、肉厚で長い余韻が愉しめるワインです。

### 12. ピノ・ノワール クラシック (ファミリー・ヒューゲル) (フランス/アルザス) ¥13,000 Pinot Noir Classic (Famille Hugel)

アルザスの特徴が見事に表現されたピノ・ノワール。クランベリーや赤ずぐりなど赤い果実の香り、なめらかな口当たりとピュアな味わいが感じられます。

### 13. ブルゴーニュ・ピノ・ノワール (メゾン・ジョゼフ・ドルーアン) (フランス/ブルゴーニュ) ¥12,000 Bourgogne Pinot Noir (Maison Joseph Drouhin)

赤い果実のチャーミングなアロマ。フレッシュでフルーティな口当たり、柔らかなタンニンとエレガンスを持つ、伝統的なスタイルのブルゴーニュの赤ワインです。

### 14. ヴァンソーブル・レ・コルニュ (ファミリーペラン) (フランス/コート・デュ・ローヌ) ¥10,500 Vinsobres Les Cornuds (Famille Perrin)

スパイシーな印象でシラーの特徴が良く出たワイン。フルボディーですが重くなく、ブラックチョコレート、チェリーのアロマを感じます。

※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.

## 中国銘酒 Chinese Liqueur

黄酒 Old Brewage Wine	ボトル Bottle	二合 Pot (360ml)
15. 古越龍山陳釀20年 (500ml) Shao Xing Chiew Gu Yue Rong Shan 20 years	¥27,000	
16. 紹興陳年花彫酒10年 (700ml) Shao Xing Hua Tiao Chiew 10 years	¥14,500	
17. 紹興陳年花彫酒8年 (640ml) Shao Xing Hua Tiao Chiew 8 years	¥8,300	¥5,300
18. 紹興貴酒15年 (500ml) Shao Xing Chiew 15 years	¥17,000	
19. 紹興貴酒10年 (640ml) Shao Xing Chiew 10 years	¥12,000	¥7,500
20. 陳年紹興貴酒8年 (640ml) Shao Xing Chiew 8 years	¥8,300	¥5,300
21. 紹興貴酒5年 (640ml) Shao Xing Chiew 5 years	¥6,500	¥4,300
22. 甕出し紹興酒 Shao Xing Hua Dai Jiu	グラス Glass ¥900	¥3,000
白酒 Distilled Liquor	ボトル Bottle	グラス Glass
23. <sup>アルコードシュ</sup> 二鍋頭酒 Erguotou Jiu	¥4,800	¥600
果酒 Fruity Wine	ストレート/ロック Straight/Rock	ソーダ割 with Soda
24. <sup>クエイホワ チンチュウ</sup> 桂花陳酒 Kuei Hua Chen Chiew	¥820	¥920
25. <sup>シンルーチュウ</sup> 杏露酒 Shin Lu Chiew	¥820	¥920
26. <sup>ライチチュウ</sup> 荔枝酒 Lychee Chiew	¥820	¥920
27. <sup>サンザシチュウ</sup> 山楂酒 Shanzha Chiew	¥820	¥920
28. <sup>キウメイチュウ</sup> 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.

## 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
29. 生ビール Draft Beer		¥1,200
30. ビール (中瓶) Bottled Beer	¥1,300	
31. 青島ビール (小瓶) チンタオ Tsing Tao Beer	¥1,100	
32. ノンアルコールビール Alcohol Free Beer	¥960	
33. ハイボール Highball		¥920
34. ザ マッカランダブルカスク12年 The Macallan Double Cask 12 Years	¥35,000	シングル Single ¥2,000
35. サントリー シングル グレーン 知多 Suntory Single Grain Chita	¥18,000	シングル Single ¥1,500
36. 焼 酎 (甲類) Shochu (Ko-Rui)	¥4,200	¥750
37. 焼 酎 (乙類) Shochu (Otsu-Rui)	¥4,400	¥800
38. 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

39. オレンジジュース Orange Juice		¥800
40. アップルジュース Apple Juice		¥800
41. ジンジャーエール Ginger Ale		¥800
42. コカコーラ Cola		¥800
43. 烏龍茶 Oolong Tea		¥800
44. 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

45. 凍頂烏龍茶 ドン デインウー ロン チャア ¥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。

46. 東方美人茶 ドン ダンメイ レン チャア ¥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。

47. 普洱茶 プー アル チャア ¥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。

48. 白毫龍珠茶(ジャスミン茶) バイ ハオ ロン ジュ チャア ¥1,200  
Jasmine Dragon Pearls

希少な白毫の新芽に、新鮮な花の香りに移したジャスミン茶です。  
産毛を纏った茶葉を丸めた形状を、吉祥の象徴である「龍の持つ珠」に見立てて名付けられました。  
清涼感あふれる水色(すいしょく)と、幾重にも重なる芳醇な香りの余韻をお楽しみください。

※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.