



お飲み物

drink menu

アルコール

- ・ キール ロワイヤル 1,500 円
(クレームカシス、シャンパーニュ)
- ・ 瓶ビール 中瓶 600 円
- ・ オールフリービール 500 円
- ・ 白、赤グラスワイン 500 円

ソフトドリンク

- ・ コーヒー
- ・ 紅茶
- ・ コーラ
- ・ アップルジュース
- ・ ウーロン茶
- ・ ルイボスティー ALL 500 円

* 価格は全て税込みとなります



こだわり
キッチン

桜
SAKURA



Wine menu

CHAMPAGNE

フィリボナ ロワイヤル・レゼルヴ ブリュレット 12,000円

16世紀から続く華族経営の老舗シャンパーニュメゾン、フィリボナ。
ロイヤル・レゼルヴ・ブリュレットは主にグラン・クリュとプルミエ・クリュのブドウを使い3年間の瓶内熟成を経て出荷されます。力強い味わいとフレッシュさが両立しており、どんな料理にもお楽しみいただけるシャンパーニュです。

VIN ROUGE

CH マルテ レゼルヴ・ドウ・ファミーユ 8,000円

シャトー・マルテは、ローマ時代から続く伝統を守りながら自然農法を取り入れるなど、より良いワイン造りを常に求める造り手。
メル口の栽培に適した粘土石灰質土壌の畑で育てるブドウで丁寧に仕立てる味わいは、フレッシュな果実の味わいと木樽由来のコクがほど良いバランスで調和しています。

VQ カルベネ ソーヴィニヨン グレイ 3,300円

カベルネ・ソーヴィニオンは、世界中で広く栽培されている赤ワイン用のブドウ品種のひとつです。小さな粒と分厚い皮、大きな種を持つブドウで、食べられる果肉部分は少なめです。その分、ワインにすると色が濃く、強い渋味とタンニンを持ち、しっかりと骨格のある味わいです。

キャップ ロワイヤル ルージュ 1,800円

キャップ・ロワイヤルルージュは、ルビーやガネットの色合いです。
熟した果実と、樽熟成によるトーストやバニラのエレガントな複雑な香り。ピロードのようなタンインを感じ、バランスがよくリッチな味わいを楽しめます。

VIN BLANC

シャンソン ブルゴーニュシャルドネ2022 5,800円

伝統を守りつつ近代の技術を取り入れたワイン造りが注目の、ボーヌの老舗メゾン「ドメーヌ・シャンソン」。エントリーレベルからハイレンジのキュヴェまで一貫した哲学の基に、それぞれの畑のテロワールを表現するピュアなスタイルのワイン造りは多くのワイン評論家から称賛を得ています。白い果実（洋ナシ）と新鮮な花の香り。フレッシュ感がありバランスの良いワイン

シャトーマルテ ヴィーニュ コンポステル 3,000円

シャトー・マルテ・ヴィーニュ・ド・コンポステルは、辛口でフレッシュ、香り高い白ワインです。繊細な口当たりと、エキゾチックフルーツに近いフローラルな香りを持ち、魚介類やアペリティフにもよく合うワインです。

キャップ ロワイヤル ブラン 1,800円

味わいは淡く輝きのある美しい色合いをしており、シハツラツとして心地よい辛口の味わいと、高級感あるエレガントさを兼ね備えたワインです。トラスやグレープフルーツなどの柑橘類や白い果実を思わせる新鮮な香りです。