

Bière ビール

サッポロ★黒ラベル	中瓶	¥600
サッポロ★ラガービール	中瓶	¥600
ギネスドラフト(黒ビール)	330ml	¥600

Apéritif 食前酒

キール (白ワイン+カシス)	¥600
ドライシェリー (スペインの辛口白ワイン)	¥600
カシスオレンジ	¥500
カシスジンジャー	¥500

Cava/Champagne カヴァ・シャンパン

カヴァ・ブリュット ラルボック 1919 ¥3,800

スペインのカタルーニャ地方で造られるシャンパンと同じ製法の高品質のカヴァです。美味しいよ！

ブドウ品種 マカベオ・チャレロ・パレリャーダ

クリスチャン・エティエンヌ ブリュット・トラディッション ¥7,000

繊細な泡立ちで、フレッシュな果実味や白い花、蜂蜜のような風味。非常にお値打ちのシャンパンです。

ブドウ品種 ピノ・ノワール 85% シャルドネ 15%

ルイ・ロデレール ブリュット・プルミエ 375ml ¥5,400 ¥9,800

『熟成感とフレッシュさと』という相対する要素を見事に融和させた素晴らしいバランスの一本です。

ブドウ品種 ピノ・ノワール 40% シャルドネ 40% ピノ・ムニエ 20%

Verre de Vin グラスワイン

赤・カベルネソーヴィニオン 白・シャルドネ ロゼ・甘口	各¥500
カラフ (500ml グラスワイン4杯分でお得！)	各¥1500

焼酎 ウイスキー 日本酒

焼酎(麦・芋) ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り	¥480
ウイスキー	¥480
ハイボール	¥500
日本酒(銘柄はお尋ねください)	¥600~

ノンアルコール・ソフトドリンク

ノンアルコールスパークリング(0,5%以下)	¥500
キリンフリー (ノンアルコールビール)	¥400
アイスリモーネ	¥400
カシスオレンジ	¥400
ファジーネーブル	¥400
ジントニック	¥400
ペリエ(フランス炭酸水)	¥400
ウーロン茶	¥300
ジンジャエール	¥300
オレンジジュース・アップルジュース	¥300
ミネラルウォーター	¥300

Digestif 食後酒 ¥500~

グランマの梅酒 シェフのお婆ちゃんが作った梅酒。20年物です！

実家で採れたさくらんぼ酒 屋根に上って取ったさくらんぼで造りました！

川口さんのレモンで親父が造ったリモンチェット&レモン酒

二色浜の川口さんとこのレモンの皮だけで造ったリモンチェット！香りが鮮烈です！

実の部分で造ったレモン酒は爽やかな香りと苦みが特徴で美味しいです。

オカンの田舎の柚子を使った柚子チェット リモンチェットの柚子版！

Vin Blanc 白ワイン

アザン・ブラン ¥3,000

海に近い南フランスで造られたピオワイン。若々しく心地よい風味と爽やかな味わいです。

ブドウ品種 ヴィオニエ 100%

ドゥルト G・T ソーヴィニオン・ブラン ¥3,500

フレッシュな香りと程よいボディでバランスが良く、お魚料理やサラダに良く合うワインです。

ブドウ品種 ソーヴィニオン・ブラン 100%

マコン・ヴィラージュ・シャムロワ 375ml ¥2,400 ¥4,000

洋梨のような風味でポリウムがあり、新鮮でなめらかな芳香が良い風味です。

ブドウ品種 シャルドネ 100%

アルガス エデルツヴィッカー ドメーヌ メルシオル ¥4,500

華やかな香りにガラス細工のような繊細で滑らかな味わいのピオワインです。4種のブドウ使用

ブドウ品種 シルヴァネール・ミュスカ・リースリング・ゲヴェルツトラミネール

シャブリ ウィリアム・フェーブル 375ml ¥2,800 ¥5,000

辛口白ワインの代名詞シャブリの中でも厳しい評価の三つ星を獲得した造り手のシャブリです。

ブドウ品種 シャルドネ 100%

サンセール シャヴィニョール ヴァンサン・ドラポルト ¥5,800

柑橘の香りでフレッシュな果実の甘みとシャープな酸で、スッキリした味わいです。

ブドウ品種 ソーヴィニオン・ブラン 100%

オート・コート・ド・ボーヌ シャン ペルドリ ¥6,000

フレッシュな果実味にヴァニラの香り、爽やかな酸が合わさり、気品あふれるワインです。

ブドウ品種 シャルドネ 100%

シャブリ ウィリアム・フェーブル 1er ヴァイヨン ¥8,000

日当たりに恵まれた一級畑ヴァイヨン。果実の風味とクリアな酸味をお楽しみください。

ブドウ品種 シャルドネ 100%

シャサーニュ・モンラッシェ 1er モルジョ ¥12,000

芳醇でトロピカルフルーツの様な果実味に溢れ、豊かなコクが一体となり、華やかな余韻です。

ブドウ品種 シャルドネ 100%

Vin Rouge 赤ワイン

ボタルクラ カベルネソービニオン レゼルヴァ ¥2,600

カシスやブルーベリーの香りとおほのかなスパイス感。口当たりよく飲みやすい安旨！のチリワインです。

ブドウ品種 カベルネ・ソーヴィニオン 100%

コート・デュ・ローヌ ギガル 375ml ¥2,000 ¥3,500

18か月の熟成により美しいルビー色で、全体的にまろやかで黒い果実のイメージで良ospa!

ブドウ品種 グルナッシュ 50% シラー 25% ムールヴェードル 25%

ボジョレー・ヴィラージュ・シャムロワ 375ml ¥2,500 ¥4,000

ベリー系の果実味の甘い香りですっきりと豊かな味わい。飲みやすいワインです。

ブドウ品種 ガメイ 100%

テッレ・ルージュ ドメーヌ ド ガベラス ¥4,500

南フランスらしくどっしりとスパイシーな味わい。ラベルが豚さんでいい感じのピオワインです♪

ブドウ品種 シラー 35% グルナッシュ 25% カリニャン 30% ムールヴェードル 10%

シャトー・モン・ペラ ルージュ ¥5,000

芳醇な香りとおまろやかな味わいでバランスが良く、余韻の長さ。飲みやすく優しい味です。

ブドウ品種 メルロ 80% カベルネ・ソーヴィニオン、フラン 各 10%

シャトー・シザック ¥6,000

しっかりと重厚な味わいながら滑らかでエレガントな一本。深い余韻を感じます。お肉に抜群♪

ブドウ品種 カベルネ・ソーヴィニオン 70%メルロ 22%プティヴェルド 8%

シャトー・デ・ローレ ¥6,500

ロスチャイルド家が手掛ける注目の一本。柔らかい中に力強さあり。時間をかけて飲みたい一本。

ブドウ品種 メルロ 80% カベルネフラン 20%

シャトー・プジョー ¥8,000

深いルビー色で複雑な芳香に包まれる知る人ぞ知るムーリス地区の素晴らしいワイン。

ブドウ品種 カベルネ・ソーヴィニオン 50%メルロ 40%カベルネフラン、プティヴェルド各 5%

シャトー・ベイシュヴェル ¥12,000

厚みのあるボディと果実味、タンニンが一体となり優雅な一時をもたらしてくれます。

ブドウ品種 カベルネ・ソーヴィニオン・メルロ・カベルネフラン、プティヴェルド