



尾崎牛と雲丹 -mariage- 3,600円

甘く上品な味わいの「尾崎牛」と「雲丹」を「一口食べて美味しい!」を追求した逸品です。芳ばしく焼き上げた尾崎牛の上質な肉質・旨味に加え卵黄ソースを絡ませ一口サイズの雲丹手毬御飯を一緒にお召し上がり頂ける「最上質焼肉」。



雲丹と和牛のユッケ -Pallet style- 2,600円

雲丹と和牛ユッケを好きなように食べる事が出来る華やかな一皿。白醤油仕立てのユッケに生雲丹、山葵・ピクルス・沢庵・エゴマジェノベーゼ・焼チーズを添えた彩り華やかな絵画の様な「Pallet」をイメージ。



※表示価格は全て税込みです。

ズワイ蟹土瓶蒸し 1,650円

蟹の甘味、旨味と、冬場の凝縮された旨味の季節野菜をローストし芳ばしい香りと柚子の香り。穏やかで温かな心休まる逸品です。



グラス スパークリングワイン
-シモネ・フェブル クレマン・ド・ブル ボーニュ- 1,500円



旬果の生搾りサワー 1,000円
一例：柚子・紅まどんな・文旦



季節のシャーベット 770円
一例：リンゴシャーベットとゴールデンキウイ

季節の特選 フルーツとアイス 1,100円
一例：生キャラメルアイスと莓

冬季限定



ソムリエおすすめペアリング - 尾崎牛と雲丹と蟹 -

3,000円 スパークリング1種+ワイン2種(★3種の中から2種セレクト)

4,000円 スパークリング1種+ワイン2種(全種5種の中から2種セレクト)

■スパークリングワイン

シモネ・フェヴル クレマン・ド・ブルゴーニュ

フランス/ブルゴーニュ

シャンパンと同じ瓶内二次発酵による伝統的な製法で造られるスパークリングワイン。フレッシュさとミネラルを感じる味わいはズワイ蟹土瓶蒸しとご一緒にどうぞ。

■オレンジワイン

★サントール ロディティス

ギリシャ/ノーザン・グリース

赤・白・ロゼに続く第4のワインと話題のオレンジワイン。ロディティスを果皮と共に漬け込みアンフォラと呼ばれる甕で自然発酵させた独特の渋みと酸味のバランスが整ったフルボディな味わい。ぜひ雲丹と和牛ユッケや尾崎牛と雲丹と共にお楽しみください。

■白ワイン

★ロリマー シャルドネ

オーストラリア/ニューサウスウェールズ

新鮮なピーチやメロンの香りにオーク樽のニュアンス。相構系の澁刺とした肉当たりのフレッシュな味わい。

ストルブマン ウニ

アメリカ/カリフォルニア

雲丹にマッチする味わいを目指し造られた濃厚なコクとバランスの良い酸味を兼ね備えたルーサーヌ・シャルドネブレンド。

■赤ワイン

★サブミッション ピノ・ノワール

アメリカ/カリフォルニア

ラズベリーやチェリーのアロマ。柔らかなタンニンと生き生きとした果実味を持つ味わいは特製のつけたれにくぐらせたコースと共に。

フォンタナ・フレdda パローロ

イタリア/ピエモンテ

「イタリアワインの王様」と称えられるパローロ。赤い果実のアロマにバラや紅茶のニュアンス。古典的な大樽熟成による温かみのある味わい。心地良い余韻が長く続きます。ヘレヤシャトープリアンと相性抜群です。