

焼肉

おすすめ

逸品

ドリンク
デザート宴会コース
飲み放題ランチ
メニューランチタイムコース
飲み放題

TOP

ビール
サワー・焼酎ウイスキー
日本酒・その他

ソフトドリンク

ワイン 1

ワイン 2

ワイン 3

デザート

20歳未満のお客様・車両を運転する予定のお客様へ 酒類のご提供はお断りいたします。

スパークリングワイン

本日のグラススパークリングワイン ASK



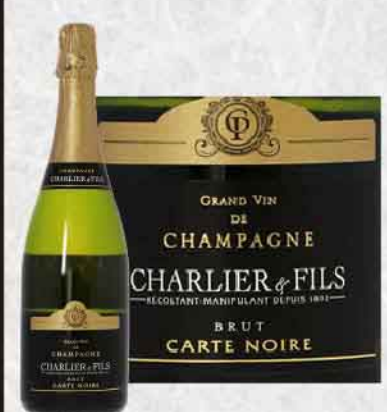
クリーン&ピュア

エスプリド ミッシェル テイソ フェットドール
ブラン・ド・ブラン ブリュット FRUITY | + + + + | DRY
■フランス / 辛口 4,500 円

注目の良コスパのクレマン！

クレマン・ド・ブルゴーニュ
ブラン・ド・ブラン FRUITY | + + + + | DRY
■フランス / 辛口 6,800 円

柔らかい泡が魅力のスパマンテ

コスタリパ ブリュット FRUITY | + + + + | DRY
■イタリア / 辛口 9,500 円

ピノ・ムニエの滑らかな果実味

シャルリエ エフィス
カルトノワール FRUITY | + + + + | DRY
■フランス / 辛口 13,500 円

ピノ・ノワール主体の華やかな果実味

ガティノワ グランクリュ
アイトラディション FRUITY | + + + + | DRY
■フランス / 辛口 18,000 円

気品のある樽使いのふくよかな味わい

ヴィルマール リーラモンターニュ
グランドレゼルヴ FRUITY | + + + + | DRY
■フランス / 辛口 23,000 円

白ワイン

本日のグラス白ワイン ASK



イタリア 冷涼地のシャルドネ

ラヴィス シャルドネ FRUITY | + + + + | DRY
■イタリア / 辛口 4,500 円

白い花やグレープフルーツの香り

ジャンマリーペネ
ソーヴィニヨンブラン FRUITY | + + + + | DRY
■フランス / 辛口 5,800 円

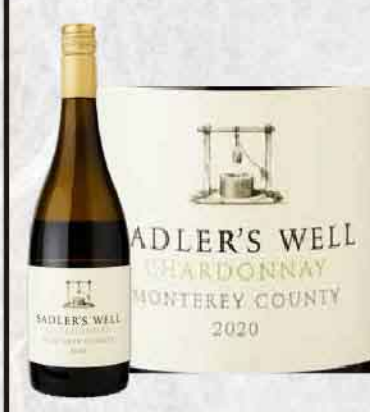
自然派ワイン入門にピッタリの1本

ヴァンキュ ブラン FRUITY | + + + + | DRY
■フランス / 中辛口 6,800 円

フレッシュな海のミネラル

ヴォルパイア ヴェルメンティーノ FRUITY | + + + + | DRY
■イタリア / 辛口 7,000 円

徳川献上葡萄から造るワイン。

鳥居平今村 勝沼ブラン FRUITY | + + + + | DRY
■日本 / 辛口 7,800 円

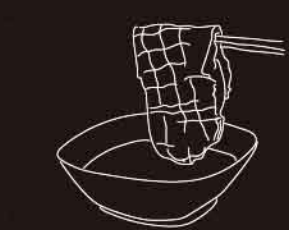
濃厚系シャルドネ！

サドラーズ ウェル シャルドネ FRUITY | + + + + | DRY
■アメリカ / 辛口 8,500 円

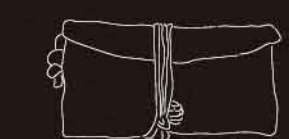
お持ち帰り



アレルギー



注文履歴



お会計

前のページ

表示価格は全て税込みです。 写真はイメージです。

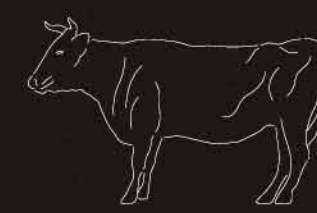
次のページ

注文リスト

焼肉

おすすめ

逸品

ドリンク
デザート宴会コース
飲み放題ランチ
メニューランチタイムコース
飲み放題

TOP

ビール
サワー・焼酎ウイスキー
日本酒・その他

ソフトドリンク

ワイン 1

ワイン 2

ワイン 3

デザート

20歳未満のお客様・車両を運転する予定のお客様へ 酒類のご提供はお断りいたします。

白ワイン



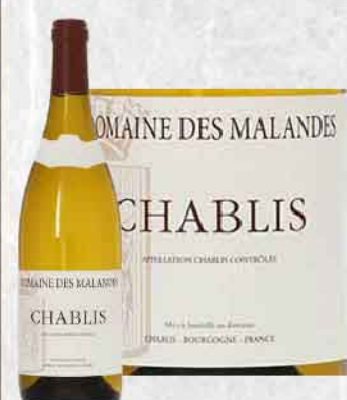
太陽を感じるアルザスリースリング

ボットゲイル リースリング

FRUITY | + | + | + | + | DRY
■フランス / 辛口 9,500 円

DRC 経営者が造る究極のアリゴテ

ド・ヴィレーヌ ブーズロン

FRUITY | + | + | + | + | DRY
■フランス / 辛口 12,000 円

シャブリらしいシャブリ！

ドメヌ・デ・マランド
シャブリFRUITY | + | + | + | + | DRY
■フランス / 辛口 13,500 円

正統派ブルゴーニュシャルドネ

セガンマニュエル
ブルゴーニュブランFRUITY | + | + | + | + | DRY
■フランス / 辛口 15,000 円

赤ワイン

本日のグラス赤ワイン

ASK



冷涼なチリのピノ・ノワール

ドメヌ・デ・グラス エステート
ピノノワールFRUITY | + | + | + | + | DRY
■チリ / ライトボディ 4,500 円

南仏のグランクリュと称されたシラー

ドメヌペイリエール シラー

FRUITY | + | + | + | + | DRY
■フランス / フルボディ 4,800 円

全米人気 NO.1 ジンファンデル！

ナーリーヘッド オールドヴァイン
ジンファンデルFRUITY | + | + | + | + | DRY
■アメリカ / フルボディ 5,800 円

ほんのり甘さを感じる完熟カベルネ

プティセラー カベルネソーヴィニヨン

FRUITY | + | + | + | + | DRY
■アメリカ / フルボディ 6,500 円

CHラフィットの作り手がアルゼンチンで造るワイン

ボデガス・カロ アマンカヤ

FRUITY | + | + | + | + | DRY
■アルゼンチン / ミディアムボディ 6,500 円

サルディーニャのみずみずしい赤ワイン

サンターデイ グロッタ・ロッサ

FRUITY | + | + | + | + | DRY
■イタリア / ミディアムフルボディ 7,000 円

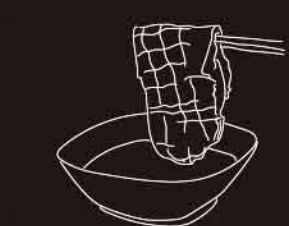
マリアージュ万能ワイン！

鳥居平今村ブラッククイーンルージュ
キュヴェ・ハナFRUITY | + | + | + | + | DRY
■日本 / ミディアムフルボディ 7,800 円

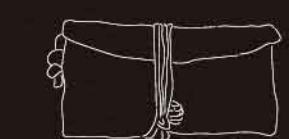
お持ち帰り



アレルギー



注文履歴



お会計

前のページ

表示価格は全て税込みです。 写真はイメージです。

次のページ

注文リスト

焼肉

おすすめ

逸品

ドリンク
デザート宴会コース
飲み放題ランチ
メニューランチタイムコース
飲み放題

TOP

ビール
サワー・焼酎ウイスキー
日本酒・その他

ソフトドリンク

ワイン 1

ワイン 2

ワイン 3

デザート

20歳未満のお客様・車両を運転する予定のお客様へ 酒類のご提供はお断りいたします。

赤ワイン



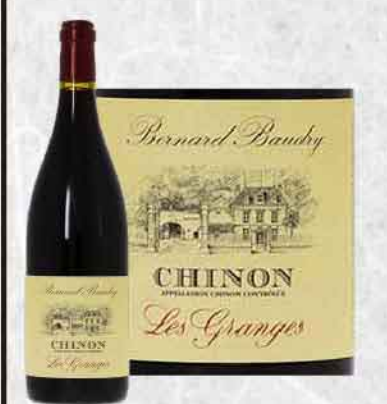
キャンティクラシコの名門

カファッジョ キャンティ・クラシコ

■イタリア / ミディアムボディ

8,500 円

FRUITY | + | + | + | + | DRY



シノンらしい果実味のフレッシュなワイン

ベルナール・ボードリー

シノン・レ・グランジュ

■フランス / ミディアムボディ

9,500 円

FRUITY | + | + | + | + | DRY



南フランスのロマネコンティ

ドメヌ・デュ・グラン・クレス

クレッシェントルージュ

■フランス / ミディアムボディ

12,000 円

FRUITY | + | + | + | + | DRY



華やかさと繊細さ

テルラーノ ピノノワール

■イタリア / ミディアムボディ

13,000 円

FRUITY | + | + | + | + | DRY



20年以上の熟成！

シリタ メルロー 2003

■アメリカ / ミディアムボディ

14,000 円

FRUITY | + | + | + | + | DRY



しっかりした果実味と綿密なタンニン

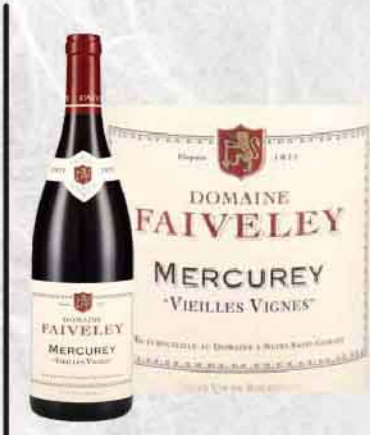
シャトー・ド・ナリス シャトー・ヌフ・デュ

パプ・サント・ピエール

■フランス / ミディアムボディ

15,000 円

FRUITY | + | + | + | + | DRY



軽やかながら滋味深い味わい

フェブレ メルキュレ

ヴィエイユ・ヴィーニュ

■フランス / ライトボディ

15,500 円

FRUITY | + | + | + | + | DRY



完成度の高いカベルネ！

カベルネソーヴィニヨン

ハッピーキャニオン

■アメリカ / フルボディ

18,000 円

FRUITY | + | + | + | + | DRY



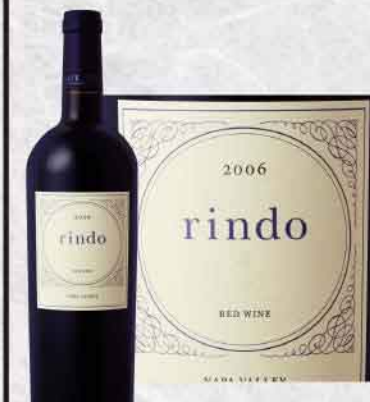
実直な造りのバローロ

バローロ ブッシア ソプラーナ

■イタリア / フルボディ

25,000 円

FRUITY | + | + | + | + | DRY



芳醇と深み、しなやかな味わい

KENZO ESTATE 紫鈴

■アメリカ / フルボディ

28,000 円

FRUITY | + | + | + | + | DRY



メルロー主体の優雅な味わい

KENZO ESTATE 紫

■アメリカ / フルボディ

50,000 円

FRUITY | + | + | + | + | DRY



カベルネ・ソービニヨン主体の力強さ

KENZO ESTATE 藍

■アメリカ / フルボディ

50,000 円

FRUITY | + | + | + | + | DRY

お持ち帰り

アレルギー

注文履歴

お会計

注文リスト

前のページ

表示価格は全て税込みです。 写真はイメージです。

次のページ