

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
飲み放題グラスワイン
スパークリング
ワイン

ボトルワイン 1

ボトルワイン 2

ボトルワイン 3

ボトルワイン 4

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

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。

グラスワイン 詳しくはスタッフまでお申し付けください。

グラス シャンパン

ASK

グラス 白ワイン

1,000 円

グラス 白ワイン

1,200 円

グラス 白ワイン

1,600 円

グラス 赤ワイン

1,000 円

グラス 赤ワイン

1,400 円

グラス 赤ワイン

1,800 円

スパークリングワイン



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



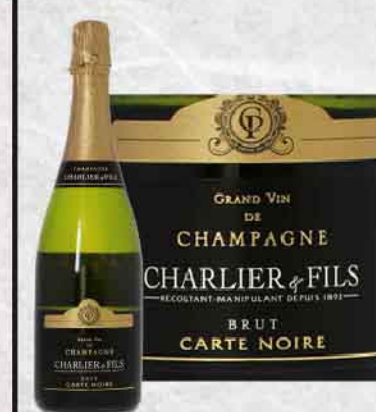
注目の良コスパのクレマン！

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プマンテ

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



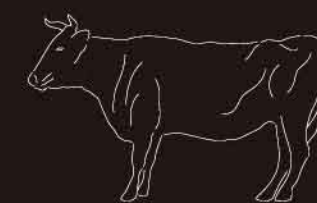
気品のある樽使いのふくよかな味わい

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



シャンパーニュの王道！

ドンペリニヨン ヴィンテージ
FRUITY | + + + + + | DRY
■フランス / 辛口 50,000 円



TOP



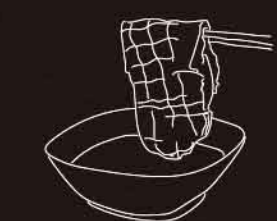
お持ち帰り



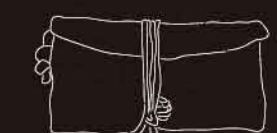
アレルギー



スタッフ呼出



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

グラスワイン
スパークリング
ワイン

ボトルワイン 1

ボトルワイン 2

ボトルワイン 3

ボトルワイン 4

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

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



ジューシーなフルーツ感

ピノース アイム シャルドネ

FRUITY | + | + | + | ● | DRY

■アメリカ / 辛口

4,200 円



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



幅広く食事にあわせやすい

マンズワイン 千曲川ブラン

FRUITY | + | + | + | ● | DRY

■日本 / 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



軽やかながら旨味のある味わい

勝沼醸造
アルガブランカ クラレーザ

FRUITY | + | + | ● | + | DRY

■日本 / 辛口

7,500 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



価格をはるかに超える味わい

ファミーユ コルディエ マコン
クロ・ド・ラ・メゾン

FRUITY | + | + | ● | + | + | DRY

■フランス / 辛口

8,000 円



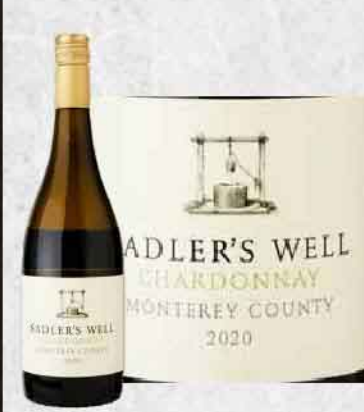
樽を使用しない、ピュアなシャルドネ

都農ワイン 牧内アンウッドイド
シャルドネ

FRUITY | + | + | ● | + | + | DRY

■日本 / 辛口

8,200 円



濃厚系シャルドネ！

サトラーズ ウェル シャルドネ

FRUITY | + | ● | + | + | + | DRY

■アメリカ / 辛口

8,500 円



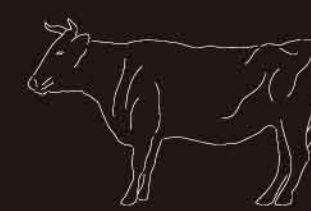
スペインの生きる伝説が造るワイン

ラウル・ペレス ウルトレイア
ゴデーリョ

FRUITY | + | ● | + | + | + | DRY

■スペイン / 辛口

9,000 円



TOP



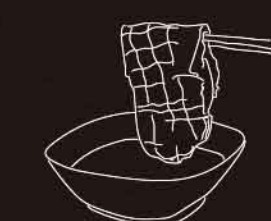
お持ち帰り



アレルギー



スタッフ呼出



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。

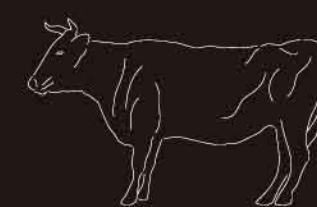
次のページ ▶

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

グラスワイン
スパークリング
ワイン

ボトルワイン 1

ボトルワイン 2

ボトルワイン 3

ボトルワイン 4

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

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

赤ワイン



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

■フランス / 辛口

FRUITY | + | + | + | + | DRY
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

■フランス / 辛口

FRUITY | + | + | + | + | DRY
12,000 円

シャブリらしいシャブリ！

ドメーヌ・デ・マランド
シャブリ

■フランス / 辛口

FRUITY | + | + | + | + | DRY
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

■フランス / 辛口

FRUITY | + | + | + | + | DRY
15,000 円

カリフォルニアの冷涼地のシャルドネ

ダットン・ゴールドフィールド
シャルドネ ダットンランチ

■アメリカ / 辛口

FRUITY | + | + | + | + | DRY
16,000 円

樹齢100年越えの葡萄から造るワイン

ニコラ ゴーフロワ ムルソー
リモザン V.V

■フランス / 辛口

FRUITY | + | + | + | + | DRY
30,000 円

冷涼なチリのピノ・ノワール

ドメーヌ・デ・グラス エステート
ピノノワール

■チリ / ライトボディ

FRUITY | + | + | + | + | DRY
4,500 円

南仏のグランクリュと称されたシラー

ドメーヌペリエール シラー

■フランス / フルボディ

FRUITY | + | + | + | + | DRY
4,800 円

品種もヴィンテージも関係なく全種ブレンドのワイン

酒井ワイナリー まぜこぜワイン

■日本 / ミディアムボディ

FRUITY | + | + | + | + | DRY
4,800 円

濃厚で官能的な南イタリアの赤

ヴィノジア ネロモーラ
アリアニコ

■イタリア / フルボディ

FRUITY | + | + | + | + | DRY
5,200 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

■アメリカ / フルボディ

FRUITY | + | + | + | + | DRY
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

■アメリカ / フルボディ

FRUITY | + | + | + | + | DRY
6,500 円

お持ち帰り



アレルギー



スタッフ呼出



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
飲み放題グラスワイン
スパークリング
ワイン

ボトルワイン 1

ボトルワイン 2

ボトルワイン 3

ボトルワイン 4

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

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



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

■アルゼンチン / ミディアムボディ

FRUITY | + | + | + | ● | DRY

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

■イタリア / ミディアムフルボディ

FRUITY | + | + | ● | + | DRY

7,000 円



柔らかさの中にも深みのあるメルロー

北条ワイン ヴィンテージ

■日本 / フルボディ

FRUITY | + | + | + | ● | DRY

7,800 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

■日本 / ミディアムフルボディ

FRUITY | + | ● | + | + | DRY

7,800 円



スペインのピノ・ノワールと言われる品種

ラウル・ペレス ウルトレイア
サン・ジャック

■スペイン / ミディアムボディ

FRUITY | + | + | ● | + | DRY

8,000 円



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

FRUITY | + | + | ● | + | DRY

8,500 円



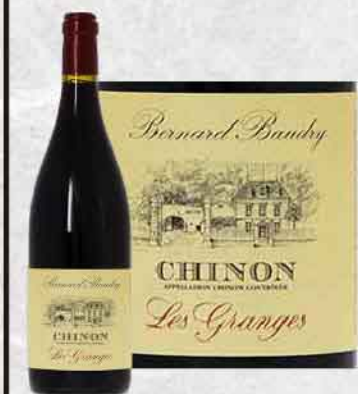
小樽熟成の複雑な味わい

高畠ワイナリー バリックメルロー
&カベルネソーヴィニヨン

■日本 / フルボディ

FRUITY | + | + | ● | + | DRY

9,200 円



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

FRUITY | + | + | ● | + | DRY

9,500 円



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

FRUITY | + | + | + | ● | DRY

12,000 円



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

FRUITY | + | ● | + | + | DRY

13,000 円



現地星付きレストランにオンリスト

リュシアン・ミュザール サントネ
シャンクロード V.V

■フランス / ミディアム

FRUITY | + | ● | + | + | DRY

13,500 円



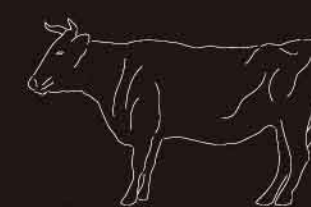
20年以上の熟成！

シリタ メルロー 2003

■アメリカ / ミディアムボディ

FRUITY | + | + | ● | + | DRY

14,000 円



TOP



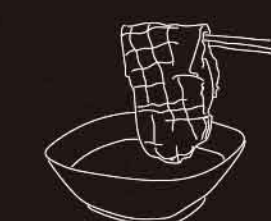
お持ち帰り



アレルギー



スタッフ呼出



注文履歴



お会計

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

グラスワイン
スパークリング
ワイン

ボトルワイン 1

ボトルワイン 2

ボトルワイン 3

ボトルワイン 4

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

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



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 FRUITY | + + + + + | DRY
■フランス / ミディアムボディ 15,000 円



軽やかながら滋味深い味わい

フェブレ メルクユレ
ヴィエイユ・ヴィーニュ FRUITY | + + + + + | DRY
■フランス / ライトボディ 15,500 円



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 FRUITY | + + + + + | DRY
■アメリカ / フルボディ 18,000 円



実直な造りのバローロ

バローロ ブッシア ソプラーナ FRUITY | + + + + + | DRY
■イタリア / フルボディ 25,000 円



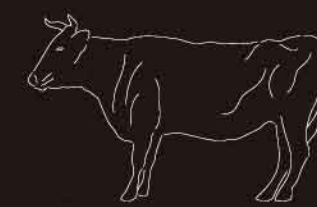
ジュヴレ・シャンベルタン村名の 魅力を体現したピノ・ノワール

ジャン・ミッシェル・ギュイヨン ジュブレ
シャンベルタン メ・トロワ・フィス FRUITY | + + + + + | DRY
■フランス / ミディアムボディ 30,000 円

Q. 赤ワインの「ボディ」ってなに？

A. ワインの味や風味のタイプを
表現する時に使われる言葉です。

フルボディは色合いが濃く渋味・酸味が豊富、ふくよかでコクのあるタイプ。
ライトボディは軽やかで淡い色をした渋味・酸味の少ないワイン。
ミディアムボディは、その中間のタイプです。



TOP



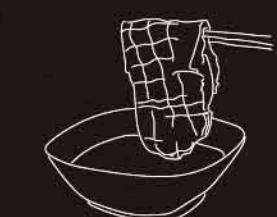
お持ち帰り



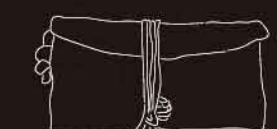
アレルギー



スタッフ呼出



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