

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 ティソ 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

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



ジューシーなフルーツ感

ピノールズ 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

ジャンマリーベネ
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
シャルドネ

FRUITY | + | + | + | + | DRY

■日本 / 辛口

8,200 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



スペインの生きる伝説が造るワイン

ラウル・ベレス ウルトレイア
ゴデーリョ

FRUITY | + | + | + | + | DRY

■スペイン / 辛口

9,000 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
飲み放題キッズ
メニュー

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

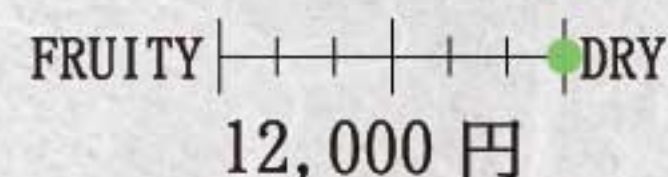
■フランス / 辛口



DRC 経営者が造る究極のアリゴテ

ドメーヌ・ド・ヴィレーヌ
ブーズロン

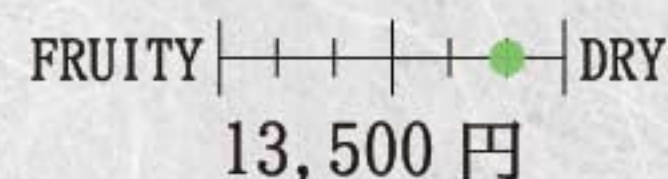
■フランス / 辛口



シャブリらしいシャブリ！

ドメーヌ・デ・マランド
シャブリ

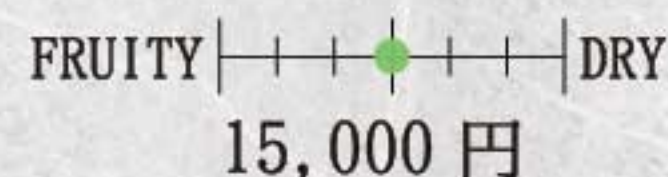
■フランス / 辛口



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

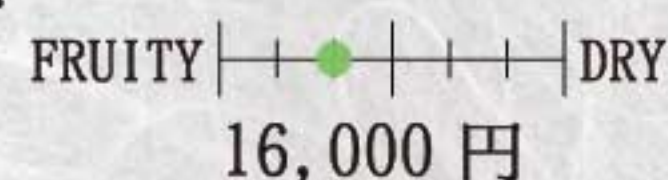
■フランス / 辛口



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

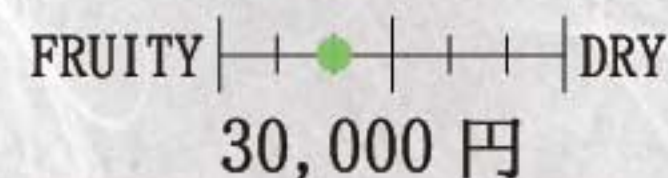
■アメリカ / 辛口



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

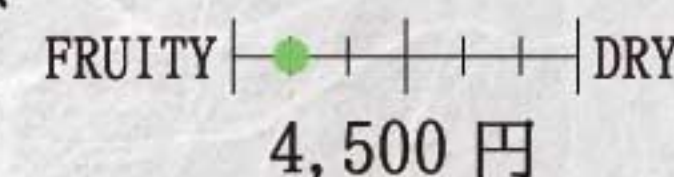
■フランス / 辛口



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

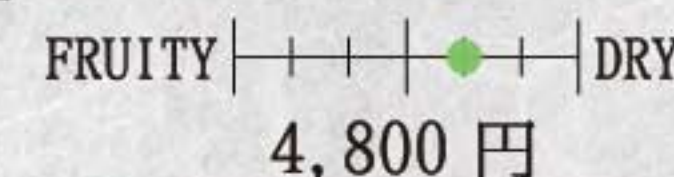
■チリ / ライトボディ



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

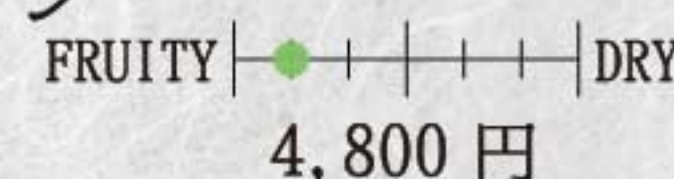
■フランス / フルボディ



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

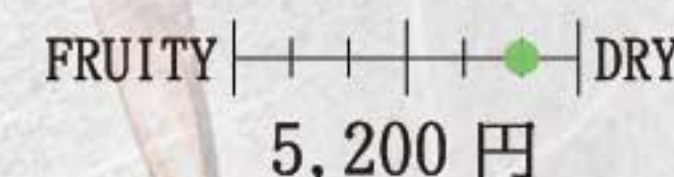
■日本 / ミディアムボディ



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



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



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



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。

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

高島ワイナリー 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



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

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

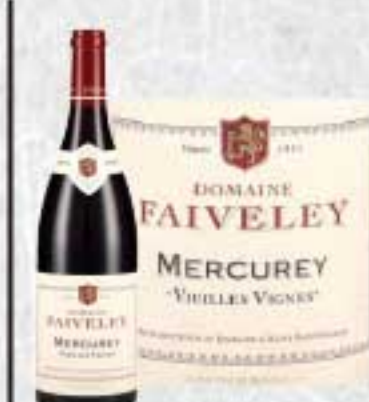
デザート

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。

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
パブ・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 メルキュレ
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 ジュヴレ
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。

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