

FRENCH RESTAURANT



<b>シャンパニユ</b>		
モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル NV	グラス 3,200円 ボトル 20,000円	
<b>白ワイン</b>		
ドメーヌ・ポール・マス グランド・レゼルヴ シャルドネ 2023	グラス 2,800円 ボトル 17,000円	
シャトー・トゥール・ド・ミランボー キュヴェ・パッション 2022	グラス 2,600円 ボトル 16,000円	
サン・ブリ 2021	グラス 2,400円 ボトル 15,000円	
<b>赤ワイン</b>		
プピーユ 2019	グラス 3,300円 ボトル 20,000円	
マルサネ・クロ・デュ・ロワ ドメーヌ・エルヴェ・シャルロパン 2022	グラス 2,800円 ボトル 17,000円	
フォン・デュ・ヴァン コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ ノートル・パッション 2022	グラス 2,400円 ボトル 15,000円	
<b>ロゼワイン</b>		
ドメーヌ・ポール・マス ロゾランジエ 2023	グラス 2,400円 ボトル 15,000円	
<b>ワインペアリング</b>		
ペアリングワイン3杯 8,000円 / ペアリングワイン5杯 12,000円		
※ペアリングワインをご注文のお客様に限り、乾杯用のシャンパンを追加する場合は 一杯2,000円にてご提供いたします		
※ワインリストをご希望のお客様は、スタッフにお尋ねください		
<b>食前酒</b>		
キール	2,500円	
キールロワイヤル	2,500円	
ミモザ	2,500円	
<b>おすすめドリンク</b>		
ビクトリアンレモネード	1,600円	
有田みかん100%ジュース	1,600円	
旬摘プレミアム昔ながらの飲める林檎	1,600円	
アラン・ミリア メルロー種 赤グレープジュース	1,600円	
キール ゼロ (ノンアルコール白ワイン、カシスシロップ)	1,600円	
キールロワイヤルゼロ (ノンアルコールロゼスパークリングワイン、カシスシロップ)	1,600円	
サラトガ・クーラー (ジンジャーエール、ライムシロップ)	1,600円	

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

<b>ノンアルコール</b>		
サントリーオールフリー (334ml)	1,600円	
<b>デュク ドゥ モンターニュ ロゼ</b>	1,600円	
赤系果実のアロマが印象的なアルコール0.0%のロゼスパークリング		
<b>ノンアルコールワイン 白</b> (アルコール度0.0%)	1,600円	
南フランス産の白ワインテイスト 白桃のアロマを感じます		
<b>ノンアルコールワイン 赤</b> (アルコール度0.0%)	1,600円	
南フランス産の赤ワインテイスト 赤いベリーのニュアンスがあります		
<b>ソフトドリンク</b>		
コカ コーラ	1,000円	
ジンジャーエール	1,000円	
ウーロン茶	1,000円	
<b>ミネラルウォーター</b>		
ペリエ (330ml)	1,200円	
サンペレグリノ スパークリング ナチュラル ミネラル ウォーター	1,600円	
<b>ビール</b>		
アサヒ スーパードライ (334ml)	1,250円	
横浜ビール ヴァイツエン (330ml)	1,700円	
苦みが少なく、フルーティーな味わいです		
<b>食後酒</b>		
<b>デザートワイン</b>		
シャトーラ・コサート (極甘口)	2,400円	
<b>ブランデー</b>		
マールドブルゴーニュ	2,600円	
<b>コニャック</b>		
コニャック フィーヌ シャンパニユ レミー マルタン	2,600円	
<b>カルヴァドス</b>		
クールドリヨンオルダージュ	2,600円	
<b>ウイスキー</b>		
山崎 N.V.	2,500円	
<b>リキュール</b>		
グランマルニエ	2,000円	
コアントロー	2,000円	
リモンチェッロ	2,000円	
<b>日本酒</b>		
原田清流 Smooth & Light 純米吟醸 (冷酒)	2,000円	

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。