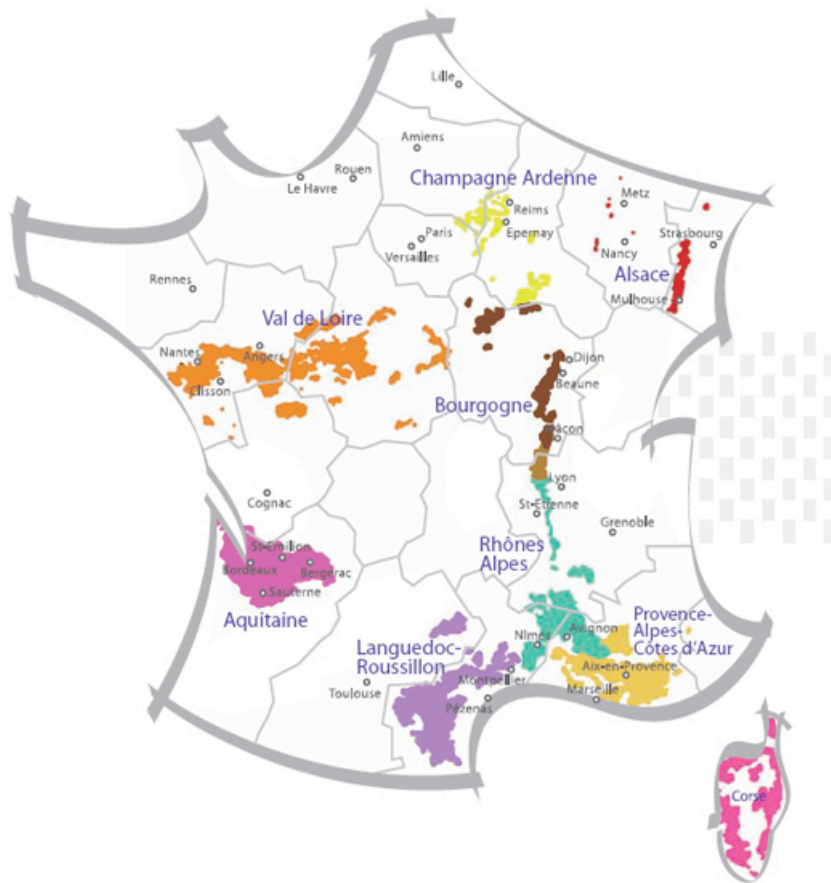


# CARTE DES VINS



*Les vins notés d'une couleur mauve sont des vins organiques et biodynamiques*  
赤字で表記されたワインは無農薬、および有機ワインでございます。

APÉRITIFS / アペリティフ

<i>Champagne Perrier-Jouët Grand Brut N.V.</i> シャンパーニュ ペリエジュエ グランブリュット NV	¥2,100
<i>Cocktail Chez Olivier</i> カクテル シェ オリビエ	2,100
<i>Mimosa</i> ミモザ	2,100
<i>Kir Royal</i> キールロワイヤル	2,100
<i>Kir</i> キール	1,400
<i>Campari Orange</i> カンパリ オレンジ	1,200
<i>Bloody Mary</i> ブラッディ・メアリー	1,200
<i>Gin Tonic Bombay Sapphire</i> ジントニックボンベイサファイア	1,200
<i>Umeshu</i> 梅酒	1,200
<i>Pineau des Charentes Château d'Orignac</i> ピノー デ シャロント シャトー ドリニヤック	1,200
<i>Sandeman Porto rouge</i> サンデマン ルビーポルト	1,200
<i>Fonseca Porto rouge Vintage 2011</i> フォンセカ ルビーポルト ヴィンテージ	2,400
<i>Bière Kronenbourg "1664" 33cl</i> クローネンブルグ "1664" (瓶/330ml) フランス	1,200

10% de service non compris pour le dîner デイナームは上記のお値段より 10%のサービス料を加算させて頂いております。(消費税込)

APÉRITIFS / アペリティフ

<i>Whisky Suntory Hibiki « Japanese Harmony »</i> ウイスキー サントリー 響 ジャパニーズアルモニ	¥1,500
<i>Whisky The Macallan 12ans</i> ザ・マッカラン 12年 ハイランド シングルモルト スコッチ ウイスキー	1,700
<i>Whisky The Glenlivet 15 ans</i> ザ グレンリベット 15年 スコッチ ウイスキー	1,800
<i>Whisky The Glenlivet 18 ans</i> ザ グレンリベット 18年 スコッチ ウイスキー	2,000
<i>Sherry</i> ドライシェリー	1,200
<i>Martini Rouge</i> マルティーニ ルージュ	1,200
<i>Martini Blanc</i> マルティーニ ビアンコ	1,200
<i>Ricard</i> リカール	1,200

VINS AU VERRE / グラスワイン

<i>Jurançon Ballet d'Octobre Domaine Cauhapé 2017</i> ジュランソン “バレ ドクトーブル” ドメーヌ コアペ 南西地方 (白・甘口)	1,300
<i>Vins Blancs au verre</i> グラスワイン (白)	1,200 ~ 2,800
<i>Vins Rouges au verre</i> グラスワイン (赤)	1,200 ~ 2,800

10% de service non compris pour le dîner デイタータイムは上記のお値段より 10% のサービス料を加算させて頂いております。(消費税込)

BOISSONS SANS ALCOOL / ソフトドリンク

<i>Duc de Montagne Classic, Pétillant</i> デウック. ド. モンタニュー クラシック ノンアルコールスパークリング	¥1,200
<i>Santory All-Free Alcohol free beer</i> サントリー オール・フリー ノンアルコールビール	1,000
<i>Jus d'orange "Joker"</i> オレンジジュース "ジョーカー" (250ml)	1,000
<i>Jus de tomate "Joker"</i> トマトジュース "ジョーカー" (250ml)	1,000
<i>Jus de pomme Cox's Alain Milliat</i> コックス種アップルジュース (330ml)	1,500
<i>Nectar de fraise Alain Milliat</i> フランス産ストロベリーネクター (330ml)	1,500
<i>Nectar de poire Alain Milliat</i> フランス産洋梨ネクター (330ml)	1,500
<i>Nectar de pêche de vigne Alain Milliat</i> フランス産ピーチネクター (330ml)	1,500
<i>Ginger Ale</i> ジンジャーエール	1,000
<i>Pomme Fizz cocktail sans alcool</i> ポム・フィズ *青リンゴのシロップとレモンスカッシュのノンアルコールカクテル	1,000

*Eaux Minérales* / ミネラルウォーター

<i>Perrier</i> (330 ml) ペリエ	¥700
<i>Acqua Panna</i> (500 ml) アクアパンナ	800
<i>Badoit</i> (500 ml) バドワー	950
<i>Acqua Panna</i> (750 ml) アクアパンナ	1,100
<i>Evian</i> (750 ml) エビアン	1,100
<i>Perrier</i> (750 ml) ペリエ	1,100
<i>Badoit</i> (1000 ml) バドワー	1,800
<i>Chateldon</i> (750 ml) シャテルドン	1,900

VINS EFFERVESCENTS

発泡ワイン

*Crémant de Limoux Grande Cuvée 1531 Sieur d'Arques* ¥8,000  
クレマン ド リムー グランドウ キュヴェ 1531 シェール ダルク

CHAMPAGNES

シャンパーニュ

*Sanger Voyage 360 Blanc de Blancs Extra-Brut* 13,000  
サンゲール ボアイアージュ ブランド ド ブラン エクストラ ブリュット

*Agrapart & Fils 7 Crus Brut Dégorgé en Janvier 2018* 14,000  
アグラパール フィス セット クリュ ブリュット

*Laurent-Perrier La cuvée Brut* 14,000  
ローラン ペリエ ラ キュベ ブリュット

*Chartogne-Taillet Sainte-Anne Brut* 14,000  
シャトーヌ タイエ サントウアヌ ブリュット

*Sanger Générosité Noire Blanc de Noirs Brut* 14,000  
サンゲール ジェネロジテ ノワール ブラン ド ノワール ブリュット

*Pierre Peters Grand Cru Blanc de Blancs* 14,500  
ピエール ペテルス グランクリュ ブラン ド ブラン

*Mumm Demi-sec* 14,600  
マム ドウミ セック

*Sanger Terroir Natal Brut Blanc de Blancs* 15,000  
サンゲール テロワール ナタル ブリュット ブラン ド ブラン

*Perrier-Jouët Grand Brut N.V.* 15,500  
ペリエジュエ グランブリュット NV

*Sanger Triangle Minéral Brut Blanc de Blancs 2008* 16,000  
サンゲール トリアングル ミネラル ブリュット ブラン ド ブラン

# CHAMPAGNES

シャンパーニュ

<i>Bollinger Spécial Cuvée Brut</i> ボランジェ スペシャル キュベ ブリュット	¥17,500
<i>Jacques Lassaigue Les Vignes de Montgueux Extra.B. Blanc de Blancs</i> ジャック ラセーニュ レ ヴィーニュ ド モンゲー エクストラ ブリュット ブラン ド ブラン	16,900
<i>Francis Boulard Les Murgiers Blancs de Noirs B.N. Dégorgé en janvier 2015</i> フランシス ブラール レ ミュルジュ ブラン ド ノワール ブリット ナチュラル Biodynamic Farming	17,900
<i>Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut</i> ローラン ペリエ キュベ ロゼ ブリュット	18,000
<i>Sanger Louise Eugénie Brut</i> サンゲール ルイーズ ウジェニー ブリット	19,500
<i>Jacquard Extra-Brut Mosaïque</i> ジャカール エキストラ ブリュット モザイク	19,900
<i>Champagne Perrier-Jouët Blason Rosé</i> シャンパーニュ ペリエ-ジュエ ブラゾン ロゼ	20,000
<i>Françoise Bedel Entre Ciel et Terre Brut Dégorgé en Juin 2015</i> フランソワーズ ベデル <i>Entre Ciel et Terre</i> ブリュット デゴルジェ オン ジュアン Biodynamic Farming	20,500
<i>Duval-Leroy Rosé de saignée Premier Cru</i> デュヴァール ルロワ ロゼ ド セニエ プルミエ クリュ	21,000
<i>Laurent-Perrier Ultra-Brut</i> ローランペリエ ウルトラ ブリュット	22,000
<i>Françoise Bedel L'Ame de la terre Brut 2004 Dégorgé en Janvier 2015</i> フランソワーズ ベデル <i>L'Ame de la terre</i> ブリュット Biodynamic Farming	23,500
<i>Billecart Salmon Brut Rosé</i> ビルカール サルモン ブリュット ロゼ	24,000

10% de service non compris pour le dîner デイタームは上記のお値段より 10%のサービス料を加算させて頂いております。(消費税込)

## CHAMPAGNES

シャンパーニュ

<i>Duval-Leroy Authentis Bouzy Grand Cru Blanc de Noirs 2005</i>	¥28,000
デュヴァル ルロワ オーサンティ ブジー グラン クリュ ブランド ノワール	
<i>Duval-Leroy Clos Des Bouveries Premier Cru Blanc de Blancs 2006</i>	28,000
デュヴァル ルロワ クロ デ ブーブリー プルミエ クリュ ブランド ブラン	
<i>Duval-Leroy Cumières Premier Cru Blanc de Noirs 2005</i>	28,000
デュヴァル ルロワ キュミエール プルミエ クリュ ブランド ノワール	
<i>Agrapart &amp; Fils Minéral G.C. Extra Brut 2010 Dégorgé en Novembre 2016</i>	30,000
アグラパール フィス ミネラル グラン グラン クリュ エクストラ ブリュット	
<i>Ulysse Collin Les Maillons Blancs de Noirs E.B. 2008 Dégorgé en Mars 2012</i>	30,000
ユリス コラン レ マイヨン ブランド ノワール エクストラ ブリュット	
<i>Champagne G.H Mumm Cuvée R. Lalou 1999</i>	37,000
シャンパーニュ マム キュヴェ ルネ ラルー	
<i>Laurent-Perrier Grand siècle</i>	38,000
ローランペリエ グラン シエークル	
<i>Krug Grande Cuvée Brut</i>	39,000
クリュッグ グランド キュベ ブリュット	
<i>Pommery Cuvée Louise Brut 2002</i>	40,000
ポメリー キュベ ルイーズ ブリュット	
<i>Bollinger La Grande Année Brut 2000</i>	42,000
ボランジェ ラ グランダネ ブリュット	
<i>Comtes de Champagne Taittinger Blanc de blancs 2006</i>	43,500
コント ド シャンパーニュ テタンジェ ブランド ブラン	

10% de service non compris pour le dîner デイナームは上記のお値段より 10%のサービス料を加算させて頂いております。(消費税込)



## CHAMPAGNES

シャンパーニュ

*Jacques Selosse Brut INITIAL Blanc de blancs* ¥44,500  
ジャック セロス ブリュット イニシアル ブラン ド ブラン

*Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2004* 70,000  
ペリエ-ジュエ ベル エポック ロゼ

*Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs 2002* 120,000  
ペリエ-ジュエ ベル エポック ブランド ブラン

### Magnum マグナム

*Sanger Triangle Minéral Brut Blanc de Blancs 2009* 38,000  
サンゲール トリアングル ミネラル ブリュット ブラン ド ブラン

VINS MOELLEUX / VINS LIQUOREUX

甘ロワイン

<i>Jurançon Ballet d'Octobre Cahupé 2017</i> ジュランソン “バレ ドクトーブル” ドメーヌ コアペ	¥7,200
<i>Vouvray Le Haut-Lieu Huet 2009</i> ヴーヴレイ ル オリユ ユエ Biodynamique Farming	12,000
<i>Riesling Grand cru Sommerberg Vendanges Tardives Boxler 2005</i> リースリング グラン クリュ ソンメルベルグ ヴァンダンジュ タルデーブ アルペール ボクセル (50cl)	14,500
<i>Jurançon Les Jardins de Babylone Daqueneau 2005 (50cl)</i> ジュランソン レ ジャルダン ドゥ パピロヌ ダグノ	34,000

10% de service non compris pour le dîner デイタータイムは上記のお値段より 10%のサービス料を加算させて頂いております。(消費税込)

*NIHONSHU*

日本酒

*Keigestsu Gin-no-Yume Junmai Daiginjo 40*

¥5.300

桂月 吟之夢 純米大吟醸 40

*10% de service non compris pour le dîner* テータイムは上記のお値段より 10% のサービス料を加算させて頂いております。(消費税込)

VINS BLANCS de la VALLÉE DU RHÔNE

白ワイン・ヴァレ・デュ・ローヌ

<i>Châteauneuf-du-Pape La Font du Loup Anne-Charlotte Mélia Bachas</i> 2014	¥14,500
シャトーヌフ・デュ・パプ ラ フォン デュ ルー アヌ・シャーロット メリア バシャ	
<i>Crozes-Hermitage « On the Rhône again » Julien Pilon</i> 2016	9,500
クロゼ エルミタージュ オンザ ローヌ アゲン ジュリアン ピロン	
<i>Saint-Joseph « Un Dimanche à Lima » Julien Pilon</i> 2016	9,900
サンジョセフ アン ディモンシュ ア リマ ジュリアン ピロン	
<i>Condrieu Lône Julien Pilon</i> 2016	16,500
コンドリュール ローヌ ジュリアン ピロン	
<i>Condrieu Yves et Mathilde Gangloff</i> 2015	27,500
コンドリュール イブ エ マティルドウ ガングロフ	
<i>Condrieu Les Chaillées de l'Enfer Georges Vernay</i> 2014	32,500
コンドリュール レ シャイエ ドウ ランフェ ジュルジュ ヴェルネイ	

VIN BLANC DE BORDEAUX

白ワイン・ボルドー

<i>Graves Clos de Floridène Denis &amp; Florence Dubourdieu</i> 2015	9,500
グラヴ クロ デ フロリデーヌ ドゥニ & フロランス デュブルデュール	

10% de service non compris pour le dîner デイナームは上記のお値段より 10%のサービス料を加算させて頂いております。(消費税込)

VINS BLANCS de BOURGOGNE

白ワイン・ブルゴーニュ

Vignoble de Chablis

<i>Chablis Premier Cru Vaillons William Fèvre 2015</i> シャブリ プルミエ クリュ ヴァイヨン ウィリアム フェーヴル	¥10,800
<i>Chablis Laurent Tribut 2015</i> シャブリローラン トリビュ	11,500
<i>Chablis Grand Cru Valmur Jean-Paul et Benoît Droin 2005</i> シャブリ グラン クリュ バルミュ ジョーン ポール エ ブノワ ドワロン	28,500

Côte de Nuits

<i>Marsannay Cuvée Saint-Urbain Jean Fournier 2015</i> マルサネ ブラン キュヴェ サン チュルバン ジャン フルニエ Biodynamic Farming	8,600
--	-------

10% de service non compris pour le dîner デイタータイムは上記のお値段より 10%のサービス料を加算させて頂いております。(消費税込)

# VINS BLANCS de BOURGOGNE

白ワイン・ブルゴーニュ

## Mâconnais et Côte Chalonnaise

<i>Mâcon Villages</i> Jean Rijckaert 2016	¥6,900
マコン ヴィラーージュ ジャン リケール	
<i>Viré Clessé «Les Vercherres» Vieilles Vignes</i> Jean Rijckaert 2016	8,000
ヴィレ クレッセ レ ヴァーシェル ヴィエイユ ヴィーニュ ジャン リケール	
<i>Pouilly-Fuissé « Autour de la Roche »</i> Domaine J.A. Ferret 2015	12,500
プイイ フュッセ オートウール ドュ ラ ロッシュ ドメーヌ フェレ	
<i>Givry Premier Cru Clos de la Servoisine</i> Joblot 2012	12,000
ジヴリー プルミエ クリュ クロ ド ラ セルヴォワジーヌ ドメーヌ ジョブロ	

## Côte de Beaune

<i>Bourgogne Aligoté</i> Arlaud 2016	7,500
ブルゴーニュ アリゴテ ドメーヌ アルロー Biodynamic Farming	
<i>Bourgogne Decelle-Villa</i> 2015	9,800
サヴィニー-レーボーン ドウセル-ヴィラ Organic	
<i>Savigny-Lés-Beaune Decelle-Villa</i> 2015	13,300
サヴィニー-レーボーン ドウセル-ヴィラ Organic	
<i>Chassagne-Montrachet Olivier Leflaive</i> 2015	13,900
シャサーニュ-モンラッシェ ドメーヌ オリヴィエ ルフレヴ	
<i>Meursault Les Clous Bouchard Père &amp; Fils</i> 2015	16,200
ムルソー レ クルー ブシャール ペール エ フィス	
<i>Saint-Aubin Premier Cru La Chatenière</i> Marc Colin 2015	16,900
サン トーバン プルミエ クリュ ラ シャトニエール マルク コラン	
<i>Saint-Aubin Premier Cru Sous Roche Dumay Decelle-Villa</i> 2014	18,500
サン トーバン プルミエ クリュ スー ロッシュ ドュメ ドウセル ヴィラ	

10% de service non compris pour le dîner デイナームは上記のお値段より 10%のサービス料を加算させて頂いております。(消費税込)

VINS BLANCS de BOURGOGNE

白ワイン・ブルゴーニュ

<i>Puligny-Montrachet</i>	<i>Bachelet-Monnot</i>	2015	¥19,800	
プリュニー モンラッシェ	バシュレ・モノ			
<i>Meursault 1<sup>er</sup> Cru</i>	<i>Clos Du Murger</i>	<i>Albert Grivault</i>	2015	19,900
ムルソー プルミエ クリュ クロ デ ミュルジェ	アルベール	グリヴォー		
<i>Chassagne-Montrachet Premier Cru</i>	<i>Morgeot Decelle-Villa</i>	2013	21,900	
シャサーニュ-モンラッシェ プルミエ クリュ	モルジョ	ドウセル-ヴィラ	Organic	
<i>Puligny-Montrachet</i>	<i>Jacques Carillon</i>	2012	26,800	
ピュリニー モンラッシェ	ジャック カリヨン			
<i>Meursault 1<sup>er</sup> cru</i>	<i>Le Poruzot-Dessus</i>	<i>Rémi Jobard</i>	2007	27,000
ムルソー プルミエ クリュ	ル ポリゾ	デュス レミ	ジョパールp	
<i>Meursault «Les Grands Charrons»</i>	<i>Bernard Boisson-Vadot</i>	2010	34,000	
ムルソー «ル グラン シャロン»	ベルナル	ボワソン	ヴァド	
<i>Puligny-Montrachet</i>	<i>Louis Carillon &amp; Fils</i>	2005	35,000	
ピュリニー-モンラッシェ	ルイ カリヨン & フィス			
<i>Puligny-Montrachet Premier Cru</i>	<i>Les Referts</i>	<i>Louis Carillon &amp; Fils</i>	2005	38,000
ピュリニー-モンラッシェ	プルミエ クリュ	レ ルフェール	ルイ カリヨン & フィス	
<i>Criots-Bâtard-Montrachet</i>	<i>Grand Cru</i>	<i>Henri Boillot</i>	2009	54,000
クリオー-バタール-モンラッシェ	グラン	クリュ アンリ	ボワイヨ	

## VINS BLANCS d'ALSACE

白ワイン・アルザス

<i>Riesling</i>	<i>Les Jardins</i>	<i>Domaine Ostertag</i>	2016	¥9,500
リースリング	レ ジャルダン	ドメーヌ アステルタッグ		
<i>Riesling</i>	<i>Roche Calcaire</i>	<i>Domaine Zind-Humbrecht</i>	2015	10,500
リースリング	ロッシュ カルケール	ドメーヌ ジン ウンブレッシュ		
<i>Riesling</i>	<i>Cuvée Théo</i>	<i>Weinbach</i>	2016	11,200
リースリング	キュヴェ テオ	ドメーヌ ヴァインバック	Biodynamic Farming	
<i>Riesling</i>	<i>Alsace Jubilé</i>	<i>Hugel</i>	2009	12,700
リースリング	アルザス ジュビレ	ヒューゲル		
<i>Riesling</i>	<i>Cuvée Colette</i>	<i>Weinbach</i>	2015	15,300
リースリング	キュヴェ コレット	ドメーヌ ヴァインバック	Biodynamic Farming	

## VINS BLANCS du JURA et de SAVOIE

白ワイン・ジュラ

<i>Savoie</i>	<i>Chignin-Bergeron</i>	<i>Les Salins</i>	<i>Denis &amp; Didier Bertholier</i>	2013	12,000
サヴォワ	シニャン	ベルジュロン	レ サラン ドウニ エ ディディエ	ベルトリエ organic	
<i>Côtes du Jura</i>	<i>Les Châlasses</i>	<i>Marnes Bleues</i>	<i>Jean François Ganevat</i>	2006	23,500
コート	デュ ジュラ	レ シャラッス	マルヌ ブル ジョン	フランソワ ガヌヴァ organic	

10% de service non compris pour le dîner デイタータイムは上記のお値段より 10%のサービス料を加算させて頂いております。(消費税込)



# VINS BLANCS du LANGUEDOC-ROUSSILLON

白ワイン・ラングドック-ルーション

<i>Côtes du Roussillon le Roc Des Anges Lum M&amp;S Gallet 2015</i>	¥8,400
コート デュ ルーション ル ロック デ アンジュ リュム M & S ガレ Biodynamic Farming	
<i>Côtes Catalanes Cuvée Lais Olivier Pithon 2014</i>	8,500
コート カタラーヌ キュベ ライス オリヴィエ ピトン Biodynamic Farming	
<i>Côtes du Roussillon le Roc Des Anges Imalaya M&amp;S Gallet 2014</i>	9,200
コート デュ ルーション ル ロック デ アンジュ イマラヤ M & S ガレ Biodynamic Farming	
<i>Côtes Catalanes Le Soula Gérard Gauby &amp; Gérard Standley 2013</i>	12,600
コート カタラーヌ レ スーラ ゴビ & スタンレー Biodynamic Farming	
<i>Côtes Catalanes Clos des Fées Vieilles Vignes Hervé Bizeul 2013</i>	11,600
コート カタラーヌ ヴィエイユ ヴィーニュ クロ デ フェ エルヴェ ビズール Responsible Farming	
<i>Côtes Catalanes La Nouvelle Don(n)e Mustango Wilfried Walt 2013</i>	11,800
コート カタラーヌ ラ ニューヴェル ドンヌ ミュスタンゴ ウィルフリード ワルト Organic	
<i>Côtes Catalanes La Truffière Danjou-Banassy 2013</i>	13,800
コート カタラーヌ ラ トリュフィエール ダンジュール バヌシー Organic	
<i>Côtes Catalanes La D18 Olivier Pithon 2014</i>	15,500
コート カタラーヌ ラ デ ディジュイット オリヴィエ ピトン Biodynamic Farming	
<i>Côtes du Roussillon Le Roc Des Anges Iglesia Vella M&amp;S Gallet 2013</i>	15,800
コート デュ ルーション ル ロック デ アンジュ イグレジア ヴェッラ M & S ガレ Biodynamic Farming	
<i>Côtes Catalanes Maccabeu Olivier Pithon 2013</i>	15,800
コート カタラーヌ マッカブ オリヴィエ ピトン Biodynamic Farming	

VINS BLANCS Vallée de la Loire

白ワイン・ヴァレ・ド・ラ・ロワール

<i>Sancerre Calcaire François Le Saint</i> 2016	¥9,500
サンセール カルケール フランソワ ル サン	
<i>Pouilly Fumé Pierre Précieuse Alexandre Bain</i> 2015	10,200
プイイ フュメ ピエール プレシューズ アレクサンドル パン Biodynamic Farming	
<i>Sancerre Florès Vincent Pinard</i> 2015	10,500
サンセール フロレス ヴァンサン ピナル	
<i>Vouvray Clos de Venise La Taille aux Loups Jacky Blot</i> 2013	10,900
ヴーヴレ クロ ド ブニーズ ラ タイユ オー ルー ジャッキー ブロ	
<i>Sancerre Clos de Beaujeu Gérard Boulay</i> 2015	12,500
サンセール クロ デ ボーシュ ジェラルド ブレ	
<i>Sancerre Le Paradis Alphonse Mellot</i> 2013	13,200
サンセール ル パラディ アルフォンス メロ	
<i>Saumur Fosse-Sèche Tris de la Chapelle Adrien &amp; Guillaume Pire</i> 2010	17,800
ソミュール フォース セッシュ トリ ド ラ シャペル A & G ピール Biodynamic Farming	
<i>Saumur « Brézé » Clos Rougeard Famille Foucault</i> 2005	50,000
ソミュール ブレゼ クロ ルジャール ファミーユ フコ Biodynamic Farming	

VINS ROUGES de BORDEAUX

赤ワイン・ボルドー

<i>Côtes de Castillon</i>	<i>Château Poupille</i>	<i>J.M. Carille</i>	2014	¥8,200
コート ド カスティヨン	シャトー プピユー	J.M カリユー		
<i>Saint-Emilion Grand cru</i>	<i>Château Croix Cardinale</i>	<i>D&amp;F Decoster</i>	2012	9,900
サンテミリオン	グラン クリュ シャトー クロワ	カルディナル D & F	ドウコステール	
<i>Haut-Médoc</i>	<i>Château Sociando-Mallet</i>	<i>Cuvée Jean Gautreau</i>	2012	13,500
オー・メドック	シャトー ソシアンド	マレ キュベ	ジャン ゴトロー	
<i>Saint-Emilion Grand cru</i>	<i>Château De Ferrand</i>		2014	13,800
サンテミリオン	グラン クリュ	シャトー ドウ	フェラン	
<i>Saint-Estèphe</i>	<i>Château Phélan-Ségur</i>	<i>X.Gardinier &amp; Fils</i>	2012	14,500
サンテステフ	シャトー フェラン	セギュール	ガルディニエ	
<i>Saint-Emilion Grand cru</i>	<i>Château Fleur Cardinale</i>	<i>D&amp;F Decoster</i>	2012	15,600
サンテミリオン	グラン クリュ シャトー	フルール	カルディナル D & F	ドウコステール
<i>Saint-Julien</i>	<i>Château Gloria</i>		2012	17,500
サンジュリアン	シャトー グロリア			
<i>Saint-Estèphe</i>	<i>Château Phélan-Ségur</i>	<i>X.Gardinier &amp; Fils</i>	2005	28,700
サンテステフ	シャトー フェラン	セギュール	ガルディニエ	
<i>Saint-Julien</i>	<i>Château Léoville Barton</i>		1998	32,000
サンジュリアン	シャトー レオヴィル	バルトン		
<i>Pauillac</i>	<i>Château Pontet-Canet</i>	<i>Alfred &amp; Gérard Tesseron</i>	2005	34,000
ポイヤック	シャトー ポンテ-カネ	A & G	テセロン	

10% de service non compris pour le dîner デイナータイムは上記のお値段より 10%のサービス料を加算させて頂いております。(消費税込)

VINS ROUGES de BORDEAUX

赤ワイン・ボルドー

<i>Saint-Emilion Grand cru Château Beau-Séjour Bécot</i> 2010	¥35,600
サンテミリオン グラン クリュ シャトー ボー セジュ ベコ	
<i>Margaux Château Brane-Cantenac</i> 2009	41,000
マルゴー シャトー ブラーヌ-カンテナック	
<i>Pauillac Château Lynch Bages Jean-Michel Cazes</i> 2005	42,000
ポイヤック シャトー ランシュ バージュ J.M カズ	
<i>Pauillac Château Pontet-Canet Alfred &amp; Gérard Tesseron</i> 2000	42,000
ポイヤック シャトー ポンテ-カネ A & G テセロン	
<i>Saint-Julien Château Gruaud-Larose Famille Merlaut</i> 1995	44,000
サンジュリアン シャトー グルー ラオーズ ファミーユ メルロ	
<i>Pauillac Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande</i> 2008	45,000
ポイヤック シャトー ピション ロングヴィル コンテス ド ラランド	
<i>Pomerol Château La Conseillante Famille Nicolas</i> 2006	46,000
ポムロール シャトー ラ コンセヤント ファミーユ ニコラ	
<i>Saint-Julien Château Léoville Las Cases Famille Delon</i> 1998	46,000
サンジュリアン シャトー レオヴィル ラス カーズ ファミーユ ドウロン	
<i>Pauillac Château Pichon-Longueville</i> 2005	69,500
ポイヤック シャトーピション ロングヴィル	

10% de service non compris pour le dîner デイナータイムは上記のお値段より 10%のサービス料を加算させて頂いております。(消費税込)

VINS ROUGES de la VALLÉE DU RHÔNE

赤ワイン・ヴァレ・デュ・ローヌ

<i>Saint-Joseph « Rue des Poissoniers » Julien Pilon</i>	2016	¥10,800
サンジョセフ ルー デュ ポワソニエ ジュリアン ピロン		
<i>Côte-Rotie Montmain Cédric Parpette</i>	2015	12,000
コート ロティ モーマン セドリック パッペット Biodynamic Farming		
<i>Côte-Rotie Le Plomb Cédric Parpette</i>	2014	14,000
コート ロティ ル プロン セドリック パッペット Biodynamic Farming		
<i>Châteauneuf-du-Pape La Font du Loup Anne-Charlotte Méliá Bachas</i>	2013	13,600
シャトーヌーフ-デュ-パプ ラ フォン デュ ルー アヌ-シャーロット メリア バシャ		
<i>Rasteau Gourt de Mautens Jérôme Bressy</i>	2008	15,700
ラストー グルー ドゥ モータン ジェローム ブレシー Biodynamic Farming		
<i>Châteauneuf-du-Pape La Font du Loup Puy Rolland A-C Méliá Bachas</i>	2015	17,400
シャトーヌーフ-デュ-パプ ラ フォン デュ ルー ピュイ ローラン アヌ-シャーロット メリア バシャ		
<i>Cornas L'élégance du caillou Julien Pilon</i>	2015	17,800
コルナス レレガンス ドゥ カイウ ジュリアン ピロン		
<i>Châteauneuf-du-Pape Mas Saint-Louis Grande Réserve Louis Geniest</i>	2012	17,900
シャトーヌーフ-デュ-パプ マ サン ルイ グランド レゼルヴ ルイ ジェニエ		
<i>Côte-Rôtie La Porchette Julien Pilon</i>	2015	19,800
コート ロティ ラ ポルシェットゥ ジュリアン ピロン		
<i>Cornas Auguste Clape</i>	2011	26,500
コルナス ドメーヌ オーギュスト クラブ		
<i>Côte-Rotie La Barbarine Yves et Mathilde Gangloff</i>	2012	32,000
コート ロティ ラ バーバリーヌ イブ エ マティルドゥ ガングロフ		

VINS ROUGES de la VALLÉE DU RHÔNE

赤ワイン・ヴァレ・デュ・ローヌ

<i>Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel Famille Perrin 2006</i>	33,500
シャトーヌフ・デュ・パプ シャトー ドゥ ボーカステル ファミーユ ペラン Biodynamic Farming	
<i>Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel Oenothèque Perrin 2007</i>	38,500
シャトーヌフ・デュ・パプ シャトー ドゥ ボーカステル ファミーユ ウノテックペラン Biodynamic Farming	
<i>Côte-Rotie Château d'Ampuis E. Guigal 2005</i>	39,000
コート ロティ シャトー ダンブイ ウ ギーガル	
<i>Côte-Rotie Château d'Ampuis E. Guigal 1998</i>	51,400
コート ロティ シャトー ダンブイ ウ ギーガル	

10% de service non compris pour le dîner ディナータイムは上記のお値段より 10%のサービス料を加算させて頂いております。 (消費税込)

VINS ROUGES du LANGUEDOC-ROUSSILLON

赤ワイン・ラングドック-ルウシヨン

<i>Côtes Catalanes Trigone by Le Soula Gérard Gauby &amp; Gérald Standley</i> 2014	¥6,200
コート カタラーヌ トリゴンヌ パイル スーラ ゴビー & スタンドレ Biodynamic Farming	
<i>Coteaux du Languedoc Saint-Sylvestre Vincent Guizard</i> 2011	9,500
コトー デュ ラングドック サン シルベスト V. ギザール Organic	
<i>Côtes du Roussillon La nouvelle Donne Vertigo Wilfried Walt</i> 2012	11,200
コート デュ ルウシヨン ベルティゴ ラ ヌーベル ドヌ ウィルフリード ワルト Organic	
<i>Côtes du Roussillon Clos des Feés images Dérisoires Hervé Bizeul</i> 2013	11,500
コート デュ ルウシヨン イマージュ デリソワール クロ デ フェ エルヴェ ビズール Responsible Farming	
<i>Vin de table Zéligé-Caravent Fleuve Amour</i> 2006 <i>Luc&amp;Marie Michel</i>	12,700
ヴァンド ターブル フルーヴ アムール ゼリージュ キャラバン L & M ミシェル Biodynamic Farming	
<i>Coteaux du Languedoc La Terrasse d'Elise Elise</i> 2006 <i>Xavier Braujou</i>	12,800
コトー デュ ラングドック エリーズ ドメーヌ ラ テラス デリーズ X. ボロジュ Organic	
<i>Coteaux du Languedoc Les Boissières Alain Chabanon</i> 2013	12,960
コトー デュ ラングドック レ ブワシエル アラン シャバノン Biodynamic Farming	
<i>Côtes du Roussillon Clos des Feés Vieilles Vignes Hervé Bizeul</i> 2011	13,200
コート デュ ルウシヨン ヴィエイユ ヴィーニュ クロ デ フェ エルヴェ ビズール Responsible Farming	
<i>Côtes du Roussillon Danjou-Banessy Les Myrs</i> 2013	13,900
コート デュ ルウシヨン ダンジュ バネッシー レ ミルス Organic	
<i>Côtes du Roussillon le Roc Des Anges Carignan 1903 M&amp;S Gallét</i> 2012	14,200
コート デュ ルーシヨン カリニャン 1903 ロック デ アンジュ M & S ガレ Biodynamic Farming	
<i>Côtes Catalanes Le Pilou Olivier Pithon</i> 2014	15,550
コート カタラーヌ ル ピルー オリビエ ピトン Biodynamic Farming	
<i>Côtes Catalanes Le Colt Olivier Pithon</i> 2014	15,550
コート カタラーヌ ル コルト オリビエ ピトン Biodynamic Farming	
<i>Vin de Pays Clos des fées Un Faune avec son fifre Hervé Bizeul</i> 2012	16,800
ヴァンド ペイ アン フォンヌ アベック ソン フィッフア クロ デ フェ エルヴェ ビズール Responsible Farming	

10% de service non compris pour le dîner デイナームは上記のお値段より 10%のサービス料を加算させて頂いております。(消費税込)

VINS ROUGES de BOURGOGNE

赤ワイン・ブルゴーニュ

Côte de Nuits

<i>Bourgogne Songes de Bacchus Louis Jadot 2013</i> ブルゴーニュ ソンジュ ド バッカス ルイ ジャド	¥7,200
<i>Hautes Côtes de Nuits Louis Auguste David Duband 2014</i> オート コート ド ニュイ ダヴィド・デュバン	8,500
<i>Marsannay Philippe Charlopin 2015</i> マルサネ ドメーヌ フィリップ シャルロパン	10,800
<i>Marsannay Les Longeroies Decelle-Villa 2014</i> マルサネ レ ロンジュロア ドウセル-ヴィラ Organic	12,600
<i>Savigny-Lès-Beaune Les Golardes Decelle-Villa 2014</i> サヴィニー-レーボヌ レ ゴラルドウ ドウセル-ヴィラ Organic	12,900
<i>Fixin Les Herbues Vieilles Vignes Domaine Pierre Naigeon 2013</i> フィサン レ ゼルビュ ヴィエイユ ヴィーニュ ドメーヌ ピエール ネジョン	13,400
<i>Nuits Saint-Georges La Charmotte Godier 2011</i> ニュイ・サン・ジョルジュ ラ シャルモット ゴディエ	13,800
<i>Morey-Saint-Denis Taupenot-Merme 2012</i> モレーサン-ドニ ドメーヌ トプノ メルム	17,400
<i>Chambolle-Musigny Godier 2011</i> シャンボール-ミュジニー ゴディエ	17,600
<i>Gevrey-Chambertin Taupenot-Merme 2014</i> ジュヴレ シャンベルタン ドメーヌ トプノ メルム	17,700
<i>Chambolle-Musigny David Duband 2014</i> シャンボール-ミュジニー ダヴィド・デュバン	18,500
<i>Gevrey-Chambertin Decelle-Villa 2013</i> ジュヴレ シャンベルタン ドウセル-ヴィラ Organic	19,200

10% de service non compris pour le dîner デイナームは上記のお値段より 10%のサービス料を加算させて頂いております。(消費税込)



VINS ROUGES de BOURGOGNE

赤ワイン・ブルゴーニュ

Côte de Nuits

<i>Nuits Saint-Georges Premier Cru Les Pruliers Taupenot-Merme 2011</i>	¥24,500
ニュイ・サン・ジョルジュ プルミエ クリュ レ プリュリエ トプノ メルム	
<i>Charmes Chambertin Grand Cru Taupenot-Merme 2009</i>	29,700
シャルム シャンベルタン グラン クリュ ドメーヌ トプノ メルム	
<i>Gevrey-Chambertin « Cœur de Roy » Bernard Dugat-Py 2007</i>	35,500
ジュヴレ シャンベルタン «クール ド ロワ» ベルナール デュカピ	
<i>Morey-Saint-Denis Premier Cru Dujac 2012</i>	38,500
モレ-サン-ドニ プルミエ クリュ デウジャク	
<i>Clos Saint Denis Grand Cru Domaine Bertagna 2011</i>	39,000
クロ サン ドニ グラン クリュ ドメーヌ ベルターニャ	
<i>Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> Cru Les Petits Monts François Gerbet 2005</i>	42,500
ヴォーヌ ロマネ プルミエクリュ レ プティ モン フランソワ ジェルベ	
<i>Mazis-Chambertin Grand Cru Faiveley 1996</i>	45,000
マジ シャンベルタン グラン クリュ フェヴレ	
<i>Mazis-Chambertin Grand Cru Dominique Laurent 1995</i>	48,000
マジ シャンベルタン グラン クリュ ドミニク ローラン	
<i>Bonnes Mares Grand Cru Jérôme Galeygrand 2007</i>	56,000
ボンヌ マ グランド クリュ ジェローム ガレイラン	
<i>Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru Lavaux Saint-Jacques Armand Rousseau 2006</i>	67,000
ジュブレ シャンベルタン プルミエクリュ ラボー サンジャック アルマンド ルソー	

VINS ROUGES de BOURGOGNE

赤ワイン・ブルゴーニュ

Côte de Nuits

<i>Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> Cru Les Petits Monts François Gerbet 2005</i>	¥42,500
ヴォーヌ ロマネ プルミエクリュ レ プティ モン フランソワ ジェルベ	
<i>Mazis-Chambertin Grand Cru Faiveley 1996</i>	45,000
マジ シャンベルタン グラン クリュ フェヴレ	
<i>Mazis-Chambertin Grand Cru Dominique Laurent 1995</i>	48,000
マジ シャンベルタン グラン クリュ ドミニク ローラン	
<i>Bonnes Mares Grand Cru Jérôme Galeygrand 2007</i>	56,000
ボンヌ マ グランド クリュ ジェローム ガレイラン	
<i>Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru Lavaux Saint-Jacques Armand Rousseau 2006</i>	67,000
ジュブレ シャンベルタン プルミエクリュ ラボー サンジャック アルマンド ルソー	

# VINS ROUGES de BOURGOGNE

赤ワイン・ブルゴーニュ

## Côte de Beaune

<i>Pernand-Vergelesses Charlopin-Parizot 2011</i> ペルナン-ヴェルジュレス ドメーヌ シャルロパン パリゾー	¥13,800
<i>Beaune 1<sup>er</sup> Cru Clos du Roi Decelle-Villa 2012</i> ボーヌ プルミエ クリュ クロ デュ ロワ ドゥセル-ヴィラ Organic	17,100
<i>Pommard Premier Cru Les Epenots Decelle Villa 2013</i> ポマール プルミエ クリュ レ ゼプノ ドゥセル ヴィラ	24,200
<i>Beaune Premier Cru Clos des Mouches Joseph Drouhin 2010</i> ボーヌ プルミエ クリュ クロ デ ムーシュ ジョゼフ ドルーアン	28,000
<i>Corton Grand Cru Clos des Cortons Monopole Faiveley 2001</i> コルトン グラン クリュ クロ デ コルトン モノポール フェヴレ	29,000
<i>Pommard Premier Cru Les Pézerolles Hubert de Montille 1997</i> ポマール プルミエ クリュ レ ペズロル ユベール ドゥ モンティエユ	31,200
<i>Volnay-Santenots du Milieu Premier Cru Comtes Lafon 2010</i> ヴォルネイ サントノ デュ ミリユー プルミエクリュ ドメーヌ デ コント ラフォン	34,000

## Côte Chalonnaise

<i>Givry Premier Cru Clos Marole Joblot 2012</i> ジヴリー プルミエール クリュ クロ マロル ドメーヌ ジョブロ	11,500
--	--------

10% de service non compris pour le dîner ディナータイムは上記のお値段より 10%のサービス料を加算させて頂いております。 (消費税込)

*VINS ROUGES de LOIRE*

赤ワイン・ロワール

<i>Chinon Les Grézeaux Bernard Baudry 2015</i>	¥9,100
シノン レ グレゾー ベルナル ボードリー Biodynamic Farming	
<i>Chinon Le Clos Guillot Bernard Baudry 2014</i>	10,700
シノン レ クロ ギヨ ベルナル ボードリー Biodynamic Farming	
<i>Saumur Champigny Terres Chaudes Dom. des Roches Neuves 2016 Germain</i>	12,000
ソミュール シャンピニー テール ショード ドメーヌ デ ロッシュ ヌーヴ ジェルマン Biodynamic Farming	

*VINS ROUGES de PROVENCE de CORSE et du SUD-OUEST*

赤ワイン・プロヴァンス／コルシカ／南西フランス

<i>Château Montus Madiran Alain Brumont 2013</i>	7,900
シャトー モンテュス マディラン アラン ブルモン	

*10% de service non compris pour le dîner* デイタイムは上記のお値段より 10%のサービス料を加算させて頂いております。(消費税込)

## DIGESTIFS

食後酒

### *Les eaux de vie de vin*

<i>Cognac Remy Martin X.O</i> コニャック レミー マルタン X. O	¥1,600
<i>Vieux Marc de Bourgogne « A la mascotte » Louis Jadot</i> マル ドウ ブルゴーニュ 《ア ラ マスコット》ルイ ジャド	1,800
<i>Cognac Martell Cordon-Bleu Extra Old Cognac</i> コニャック マルテル コルドン ブルー エクストラ オルド コニャック X. O	1,900
<i>Marc d'alsace Gewurztraminer Léon Beyer</i> マル ドウ アルザス ゲブルツトラミネール レオンベイエ	1,900
<i>Marc d'alsace Gewurztraminer V.Tardives 1990 Jean Paul Metté</i> マル ドウ アルザス ゲブルツトラミネール V. タルディーヴ 1990 J. P. メッテ	2,200
<i>Bas-Armagnac Baron G. Legrand Récolte 1972</i> バ-アルマニャック ドウロー レコルト	2,600

### *Les eaux de vie de fruits et cidre*

<i>Eau-de-vie de Framboise G.E Massenez</i> オー・ド・ヴィー ド フランボワーズ マスネ	1,600
<i>Eau de vie vieille Mirabelle Jean-Paul Mette</i> オー・ド・ヴィー ヴィエイユ ミラベル ジョン-ポール メッテ	1,800
<i>Eau-de-vie Poire Williams Jean-Paul Metté</i> オー・ド・ヴィー ド ポワール ウィリアム ジャン-ポール メッテ	2,200
<i>Cointreau</i> コアントロー	1,700
<i>Calvados Lecompte Pays d'Auge 12 ans</i> カルヴァドス ル コント ペイ ドオージュ 12年	1,600
<i>Calvados Pays d'Auge Hors d'âge Christian Drouhin</i> カルヴァトス ペイ ドージュ オルダージュ クリスチアン ドロワン	2,600

## DIGESTIFS

食後酒

### *Les Rhums et whiskies*

<i>Rhum Havana Club 7 years</i> ラム ハバナクラブ 7年	¥1,800
<i>Rhum Ron Zacapa Centenario Sistema Solera 23 years</i> ラム ロン ザカパ サンテナリオ システム ソレラ 23年	2,000
<i>Whisky Suntory Hibiki « Japanese Harmony »</i> ウイスキー サントリー 響 ジャパニーズアルモニ	1,500
<i>Whisky The Macallan 12ans</i> ザ・マッカラン 12年 ハイランド シングルモルト スコッチ ウイスキー	1,800
<i>Whisky The Glenlivet 15 ans</i> ザ グレンリベット 15年 スコッチ ウイスキー	1,800
<i>Whisky The Glenlivet 18 ans</i> ザ グレンリベット 18年 スコッチ ウイスキー	2,000

## CAFES

コーヒー

<i>Café</i> コーヒー	¥700
<i>Décaféiné</i> カフェインレス コーヒー *全てのコーヒー類をカフェインレスにすることが可能です	700
<i>Expresso</i> エスプレッソ	700
<i>Double Expresso</i> エスプレッソ ダブル	1,100
<i>Café au lait</i> カフェオレ	700
<i>Cappuccino</i> カプチーノ	700

## THÉS

紅茶

<i>Thé Darjeeling</i> <i>Rose d'Himalaya</i> 紅茶 ダージリン	750
<i>Thé Earl Grey</i> <i>French Blue</i> 紅茶 アールグレイ	650
<i>Thé Rouge Sahara</i> ルイボスティー パラ ミント	650

## INFUSIONS

ハーブティー

<i>Tisane (Camomille / menthe)</i> ハーブティー (カモミール/ ミント)	650
---	-----

## Suggestions de vins au verre グラスワインのおすすめ

### Champagne

Perrier-Jouët Grand Brut N.V. ¥2,100  
ペリエジュエ グランブリュット NV

### Vins Blancs 白ワイン

- 2017 *Jurançon Ballet d'Octobre Domaine Cauhapé* 1,300  
ジュランソン “バレ ドクトーブル” ドメーヌ コアペ 南西地方 (白・甘口)
- 2016 *Savoie Chignin Vieilles Vignes Denis et Didier Bertholier* 1,200  
サヴォア シュナン ヴィエール ヴィーニュ ドウニ エ ディデエ ベルトリエ  
(Jacquère) (ジャケール)
- 2016 *Crozes-Hermitage « On the Rhône again » Julien Pilon* 1,700  
クローゼ エルミタージュ オンザ ローヌ アゲン ジュリアン ピロン (Marsanne)
- 2016 *Sancerre Florès Vincent Pinard (Sauvignon blanc)* 1,800  
サンセール フロレス ヴァンサン ピナール (ソーヴィニヨン ブラン)
- 2015 *Meursault Les Clous Bouchard Père et Fils (Chardonnay)* 2,800  
ムルソー レ クルー ブシャール ペール エ フィス (シャルドネ)

### Vins Rouges 赤ワイン

- 2015 *Faugères Domaine Binet Jacquet (Carignan, Grenache, Syrah, cinsault)* 1,200  
フジェール ドメーヌ ビネ ジャケ (カリニャン、グルナツシュ、シラー、サンソー)
- 2012 *Saint-Emilion Grand Cru Château Croix Cardinale* 1,900  
サンテミリオン グラン クリュ クロワ カルディナル  
(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc メルロ、カベルネソーヴィニヨン、カベルネフラン)
- 2014 *Savigny-Lés-Beaune Les Gôlardes Decelle-Villa (Pinot noir)* 2,200  
サヴィニー-レ-ボヌ レ ゴラルドウ ドウセル-ヴィラ Organic (ピノ・ノワール)
- 2006 *Châteauneuf-du-Pape Mas Saint-Louis Louis Geniest* 2,300  
シャトーヌフ-デュ-パプ マ サン ルイ ルイ ジェニエ  
(Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault / グルナツシュ、ムルベードル、シラー、サンソー)



## *Suggestions au verre* おすすめのグラス

*N.V. Poiré Authentique Eric Bordelet* ¥800  
ポワレ オーセンティック エリック ボドレ

2016 *Cidre Sydre Argelette Eric Bordelet* 1,000  
シードル シードル アルジュレット エリック ボドレ

### *Saké japonais «Nihonshu»* 日本酒

*Keigetsu 40 Gin-no-Yume Junmai Daiginjo* 1,000  
桂月 吟之夢 純米大吟醸 40