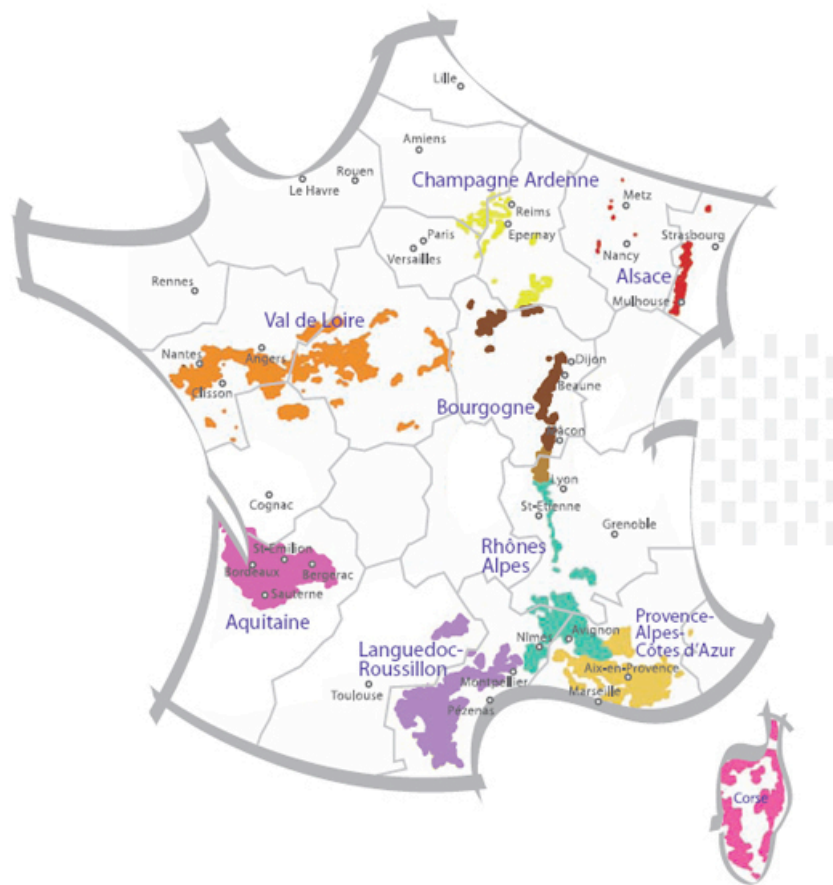


CARTE DES VINS



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>Coupe de Champagne Billecart-Salmon Brut Réserve</i> グラス シャンパーニュ ビルカール サルモン ブリュット リザーブ	¥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 2016</i> ジュランソン “バレ ドクトーブル” ドメーヌ コアペ 2015 南西地方 (白・甘口)	1,200
<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 グランドゥ キュヴェ 1531 シェール ダルク

CHAMPAGNES

シャンパーニュ

Billecart-Salmon Brut Réserve 14,000
ビルカール サルモン ブリュット リザーブ

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 ドゥミ 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

Clément Perseval Blanc de Noirs Premier Cru Extra-Brut 16,800
クレモン ペルスヴァル ブラン ド ノワール プルミエ クリュ エクストラ ブリュット

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>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>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

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>Ulysse Collin Les Maillons Blancs de Noirs E.B. 2008 Dégorgé en Mars 2012</i>	30,000
ユリス コラン レ ミュルジュ ブラン ド ノワール ブリット ナチュラル	
<i>Ulysse Collin Les Pierrières Blanc de Blancs E.B. 2011 Dégorgé en Février 2015</i>	32,000
ユリス コラン レ ミュルジュ ブラン ド ノワール ブリット ナチュラル	
<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 2008 34,000
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

甘口ワイン

<i>Jurançon Ballet d'Octobre Cahupé 2015</i> ジュランソン “バレ ドクトーブル” ドメーヌ コアペ	¥7,000
<i>Jurançon Uroulat 2012</i> ジュランソン ウルラ	9,800
<i>Vouvray Le Haut-Lieu Huet 2009</i> ヴーヴレイ ル オリユ ユエ Biodynamique Farming	12,000
<i>Vouvray Le Mont Huet 2009</i> ヴーヴレイ ル モン ユエ Biodynamique Farming	13,800
<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>Vouvray Le Haut-Lieu Première Trie Moelleux Huet 2003</i> ヴーヴレイ ル オリユ プルミエ トリ モワロー ユエ Biodynamique Farming	¥16,000
<i>Riesling Grand cru Sommerberg Vendanges Tardives Boxler 2004</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	19,000
<i>Banyuls Rancio Al Tragou 1983</i> バニユルス ランシオ アルトラゴ	19,000
<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)

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 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)

VINS BLANCS de la VALLEE DU RHONE

白ワイン・ヴァレ・デュ・ローヌ

Châteauneuf-du-Pape La Font du Loup Anne-Charlotte Mélia Bachas 2014 ¥14,500

シャトーヌフ・デュ・パプ ラ フォン デュ ルー アヌ・シャールロット メリア バシャ

Condrieu Lône Julien Pilon 2015 15,500

コンドリュウ ローヌ ジュリアン ピロン

Condrieu Yves et Mathilde Gangloff 2015 27,500

コンドリュウ イブ エ マティルドウ ガングロフ

VIN BLANC DE BORDEAUX

白ワイン・ボルドー

Graves Clos de Floridène Denis & Florence Dubourdiou 2015 9,500

グラヴ クロ デ フロリデーヌ ドゥニ & フロランス デュブルデュウ

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 2014</i> シャブリローラン トリビュ	11,500
<i>Chablis Côte de léchet Laurent Tribut 2012</i> シャブリ コート デュ ロシェ ローラン トリビュ	12,500
<i>Chablis Premier Cru Vaillons Vincent Dauvissat 2006</i> シャブリ プルミエ クリュ ラ ヴァイオン ヴァンサン ドーヴィサ	22,500

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
--	-------

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 ヴィラージュ ジャン リケール	
<i>Mâcon Villages La Roche-Vineuse Perraud</i> 2013	7,800
マコン ヴィラージュ ラロッシュヴィノーズ ペロ	
<i>Viré Clessé «Les Vercherres» Vieilles Vignes Jean Rijckaert</i> 2014	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>Givry Premier Cru Clos de la Servoisine Joblot</i> 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 Arlaud</i> 2015	7,500
ブルゴーニュ アリゴテ ドメーヌ アルロー Biodynamic Farming	
<i>Savigny-Lés-Beaune Decelle-Villa</i> 2014	12,200
サヴィニー-レーボヌ ドゥセル-ヴィラ Organic	
<i>Chassagne-Montrachet Olivier Leflaive</i> 2014	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 & 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 Marc Colin</i> 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>Meursault Thierry et Pascale Matrot</i> 2009	17,800
ムルソー ティエリー エ パスカル マトロ	

VINS BLANCS de BOURGOGNE

白ワイン・ブルゴーニュ

<i>Chassagne-Montrachet Premier Cru Morgeot Decelle-Villa</i>	2013	¥21,900
シャサーニューモンラッシェ プルミエ クリュ モルジョ ドウセルヴァイラ Organic		
<i>Chassagne-Montrachet Premier Cru Les Champs Gain Marc Colin</i>	2014	23,000
シャサーニューモンラッシェ プルミエ クリュ レ シャンガン マルクوران		
<i>Puligny-Montrachet 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^{er} cru Le Poruzot-Dessus 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» 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 Louis Carillon & 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 Les Referts Louis Carillon & 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 Grand Cru Henri Boillot</i>	2009	54,000
クリオーバタードモンラッシェ 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 Cuvée Théo 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 Alsace Jubilé 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 Alsace Grand Cru Sommerberg Albert Boxler</i> 2013	18,500
リースリング アルザス グラン クリュ ソンメルベルグ アルベール ボクセル	

VINS BLANCS du JURA

白ワイン・ジュラ

<i>Arbois Blanc Chardonnay Jacques Puffeney</i> 2014	10,500
アルボワ ブラン シャルドネ ジャック ピュフネイ	

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&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&S Gallet 2013</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 & Gérard Standley 2009</i>	11,400
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 ヌーヴェル 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>	14,500
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&S Gallet 2013</i>	14,800
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>	15,500
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>Pouilly Fumé Pierre Précieuse Alexandre Bain 2015</i>	¥10,200
プイイ フュメ ピエール プレシユーズ アレクサンドル バン Biodynamic Farming	
<i>Anjou Clos de l'Élu Ephata Thomas Carsin & Grégoire du Bouëxic 2012</i>	14,500
アンジュ クロ ドゥ レリュ エファタ トマ ガルサン Organic	
<i>Saumur Fosse-Sèche Tris de la Chapelle Adrien & Guillaume Pire 2010</i>	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>Pouilly Fumé Blanc fumé de Pouilly Dagueneau 2008</i>	21,300
プイイ フュメ ブラン フュメ ドゥ プイイ	

VINS ROUGES de BORDEAUX

赤ワイン・ボルドー

<i>Haut-Médoc</i>	<i>Château de Gironville</i>	2011	¥7,800
オー・メドック	シャトー ド ジロンヴィル		
<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&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>Saint-Emilion Grand cru</i>	<i>Château De Ferrand</i>	2012	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-Emilion Grand cru</i>	<i>Château Fleur Cardinale</i>	<i>D&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-Estèphe</i>	<i>Château Phélan-Ségur</i>	<i>X.Gardinièr & Fils</i> 2007	16,900
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>Pessac-Lèognan</i>	<i>Château Larrivet-Haut-Brion</i>	2005	17,300
ペサック	レオニャン シャトー ラリヴェ オープリオン		
<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>Pauillac</i>	<i>Château Pontet-Canet</i>	<i>Alfred & 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-Julien</i>	<i>Château Léoville Poyferré</i>	<i>Didier Cuvelier</i>	1986	38,000
サンジュリアン	シャトー レオヴィル	ポワフェレ	ディディエ クヴェリエ	
<i>Saint-Julien</i>	<i>Château Ducru Beaucaillou</i>		2006	39,000
サンジュリアン	シャトー デュクリュ	ボーカイユ		
<i>Pauillac</i>	<i>Château Lynch Bages</i>	<i>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</i>	<i>Château Pontet-Canet</i>	<i>Alfred & 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>Pomerol</i>	<i>Château La Conseillante</i>	<i>Famille Nicolas</i>	2006	46,000
ポムロール	シャトー ラ	conseillant ファミーユ ニコラ		
<i>Saint-Julien</i>	<i>Château Léoville Las Cases</i>	<i>Famille Delon</i>	1995	48,000
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	

VINS ROUGES de la VALLÉE D'U RHÔNE

赤ワイン・ヴァレ・デュ・ローヌ

<i>Côte-Rotie</i>	<i>Montmain</i>	<i>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</i>	<i>Le Plomb</i>	<i>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</i>	<i>La Font du Loup</i>	<i>Anne-Charlotte Mélia Bachas</i>	2013	13,600
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</i>	<i>Clos Des Grives</i>	<i>Laurent Combier</i>	2014	14,500
クローズ・エルミターージュ	クロ	デ グリーヴ	ローラン コンビエ	Organic
<i>Rasteau</i>	<i>Gourt de Mautens</i>	<i>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</i>	<i>La Font du Loup</i>	<i>Puy Rolland A-C Mélia Bachas</i>	2013	15,800
シャトーヌフ・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>Châteauneuf-du-Pape</i>	<i>Mas Saint-Louis</i>	<i>Grande Réserve Louis Geniest</i>	2012	17,800
シャトーヌフ・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</i>	<i>La Porchette</i>	<i>Julien Pilon</i>	2015	19,700
コート	ロティ	ラ ポルシェットゥ	ジュリアン ピロン	
<i>Cornas</i>	<i>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</i>	<i>La Barbarine</i>	<i>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
<i>Châteauneuf-du-Pape</i>	<i>Château de Beaucastel</i>	<i>Famille Perrin</i>	2006	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</i>	<i>Château de Beaucastel</i>	<i>Oenotheque Perrin</i>	2007	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

10% de service non compris pour le dîner デイナ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>Côte-Rotie La Barbarine Yves et Mathilde Gangloff 2012</i>	¥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	
<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	

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 & Gérald Standley</i> 2014	�6,200
コート カタラーヌ トリゴヌ 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 Fe�es 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 Z�lige-Caravent Fleuve Amour</i> 2006 <i>Luc&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. ポロジュ Organic	
<i>Coteaux du Languedoc Les Boissi�res 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 Fe�es 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&S Gallet</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 Biodyn. / amic 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 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 2014</i> マルサネ ドメーヌ フィリップ シャルロパン	10,800
<i>Savigny-Lés-Beaune Les Golardes Decelle-Villa 2014</i> サヴィニー-レーボーン レ ゴラルドウ ドゥセル-ヴィラ Organic	12,300
<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>Fixin Premier Cru Les Hervelets Jérôme Galeyrand 2007</i> フィサン プルミエール クリュレ ゼルヴェル ジェローム ガレイラン	14,300
<i>Beaune 1^{er} Cru Clos du Roi Decelle-Villa 2012</i> ボーン プルミエ クリュ クロ デュ ロワ ドゥセル-ヴィラ Organic	17,100
<i>Morey-Saint-Denis Taupenot-Merme 2012</i> モレ-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

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>Chambolle-Musigny David Duband 2014</i>	¥18,500
シャンボール-ミュジニー ダヴィド・デュバン	
<i>Gevrey-Chambertin Decelle-Villa 2013</i>	19,200
ジュヴレ シャンベルタン ドウセル-ヴィラ Organic	
<i>Morey-Saint-Denis Premier Cru La Riotte Taupenot-Merme 2010</i>	20,200
モレ-サン-ドニ プルミエ クリュ ラ リオット ドメヌ トプノ メルム	
<i>Nuits Saint-Georges Premier Cru Les Prulliers 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>Chambolle-Musigny Premier Cru Les Baudes Geantet-Pansiot 2011</i>	29,500
シャンボール-ミュジニー プルミール クリュ レ ボード ジャンテ パンシオ	
<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>Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Lavaut Saint-Jacques Confuron-Cotedidot 2009</i>	37,000
ジュヴレ シャンベルタン プルミエ クリュ ラポー サンジャック コンフロン コトディド Biodynamic Farming	
<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 ドメヌ ベルターニャ	

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 BOURGOGNE

赤ワイン・ブルゴーニュ

Côte de Nuits

<i>Vosne-Romanée 1^{er} 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>Gevrey-Chambertin Armand Rousseau 2006</i>	55,000
ジュブレ シャンベルタン プルミエクリュ ラボーサ	
<i>Gevrey-Chambertin 1^{er} 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>	¥13,800
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	
<i>Pommard Premier Cru Les Epenots Decelle Villa 2013</i>	24,200
ポマール プルミエ クリュ レ ゼプノ ドゥセル ヴィラ	
<i>Beaune Premier Cru Clos des Mouches Joseph Drouhin 2010</i>	28,000
ボヌ プルミエ クリュ クロ デ ムーシュ ジョゼフ ドルーアン	
<i>Corton Grand Cru Clos des Cortons Monopole Faiveley 2001</i>	29,000
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	
<i>Pommard Premier Cru Les Pézerolles Hubert de Montille 1997</i>	31,200
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	
<i>Volnay-Santenots du Milieu Premier Cru Comtes Lafon 2010</i>	34,000
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	

Côte Chalonnaise

<i>Givry Premier Cru Clos Marole Joblot 2012</i>	11,500
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	

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)

VINS ROUGES de LOIRE

赤ワイン・ロワール

<i>Saumur Fosse-Sèche Eolithe Adrien & Guillaume Pire 2011</i>	¥8,600
シャトー ド フォース セッシュ エオリトゥ A & G ビル Biodynamic Farming	
<i>Chinon L'Huissierie Philippe Alliet 2009</i>	15,500
シノン ルイスリー フィリップアリエ Biodynamic Farming	
<i>Chinon Coteau de Noire Philippe Alliet 2009</i>	18,500
シノン コト ド ノワール フィリップアリエ 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 2012</i>	7,900
シャトー モンテュス マディラン アラン ブルモン	
<i>VDP des Bouches du Rhône Le Grand Rouge Revelette Peter Fischer 2012</i>	9,600
ヴァンド ペイ デ ブーシュ デュ ローヌ ル グラン ルージュ レヴレット ピーター フィシャー Organic	
<i>VDP des Bouches du Rhône Trévallon Famille Dürrbach 2005</i>	19,900
ヴァンド ペイ デ ブーシュ デュ ローヌ トレヴァロン ファミュー デュルバック Biodynamic Farming	

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> マール ドゥ ブルゴーニュ 《ア ラ マスコット》ルイ ジャド	1,800
<i>Marc d'alsace Gewurztraminer Léon Beyer</i> マール ドゥ 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> マール ドゥ 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	2,500
<i>Cognac Paul Giraud Trésor Du Paradis 1^{er} Cru de Cognac 1962</i> コニャック ポールジロー トレゾール ド パラディ プルミエクリュ ドゥ コニャック	4,800

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 ウイリアム ジャン-ポール メッテ	2,200
<i>Cointreau</i> コアントロー	1,700
<i>Calvados Le Compte 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 Domaine des Cinq Autels</i> カルヴァドス ドメーヌ デ サンク オテル	1,800
<i>Calvados Chevalier de Chaulieu XO</i> カルヴァドス シュヴァリエ ド ショーリュウ XO	2,200

10% de service non compris pour le dîner デ付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 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>Espresso</i> エスプレッソ	700
<i>Double Espresso</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 バラ 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

Nihonshu 日本酒

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

Vins Blancs 白ワイン

- 2014 *Côtes Catalanes Mon P'tit Pithon Olivier Pithon* 1,200
(Macabeau, Grenache, gris et blanc) (マッカブ、グルナッシュグリ、ブラン)
コート・カタラーヌ モン プティ ピトン オリビエ ピトン
- 2015 *Languedoc Pas de l'Escalette Les Clapas* 1,900
(Carignan, Grenache, Terret bourret)
ラングドック パスドレスカルト レ クラパス (カリニャン、グルナッシュ、テレブレ)
- 2015 *Bourgogne Savigny-les-Beaune Decelle-Villa (Chardonnay)* 2,100
ブルゴーニュ サヴィニー レ ボーヌ デュセルヴィラ (シャルドネ)
- 2016 *Châteauneuf-du-Pape La font du Loup* 2,800
(Grenache, Roussane, Clairette, Bourboulenc)
シャトー ヌッフ ドゥ パプ ラ フォンド ルー (グルナッシュ、ルーサンヌ、クレレ、ブルブーレンク)
- 2015 *Bourgogne Saint-Aubin 1^{er} Cru La Chatenière Marc Colin et Fils* 2,800
ブルゴーニュ 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
(Chardonnay) (シャルドネ)

Vins Rouges 赤ワイン

- 2015 *Côtes du Jura Domaine Overnoy (Pinot Noir)* 1,600
コートドゥジュラ ドメーヌ オベルノア (ピノ・ノワール)
- 2010 *Côtes Catalanes Le Soula Gauby & Standley 2010* 2,000
コートカタラーヌ ル スラ ゴビ スタンレイ
(Carignan, Syrah, Grenache, (カルニャン、シラー、グルナッシュ)
- 2014 *Toscane Le Serre Nuove Dell'Ornellaia* 2,500
トスカーナ レセツレヌオーヴェ デルオルネライア
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit-Verdot)
(カベルネソーヴィニオン メルロ カベルネフラン プティベルド)
- 2013 *Bourgogne Gevrey-Chambertin Decelle-Villa (Pinot Noir)* 3,300
ブルゴーニュジュブレシャンベルタンデュセルヴィラ (ピノ・ノワール)