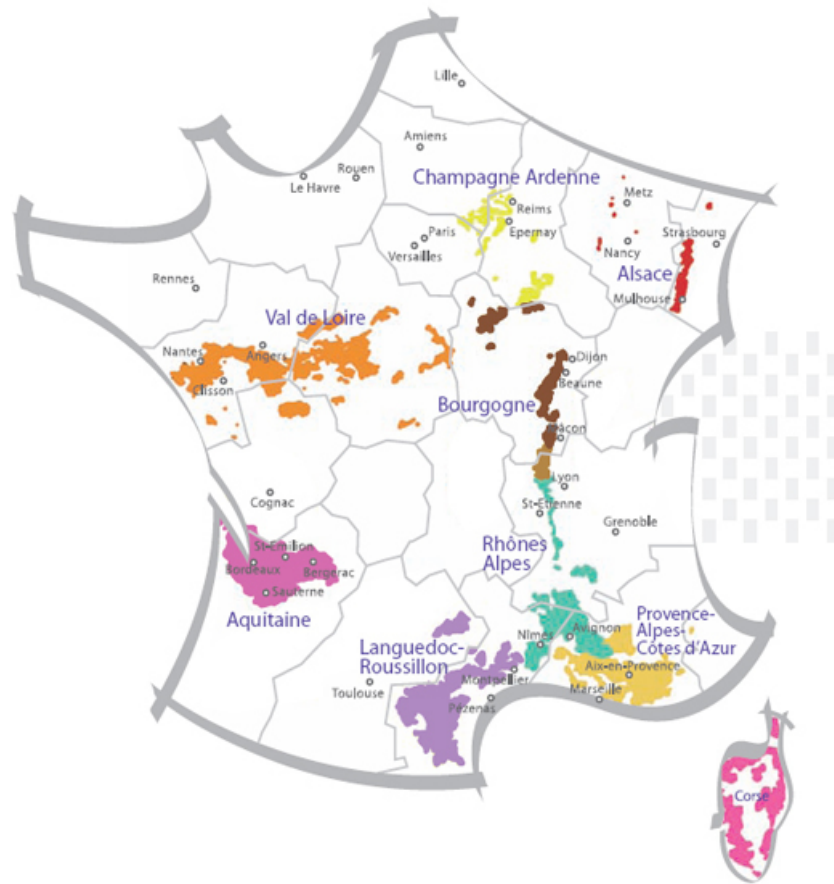


# CARTE DES VINS



*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 Fleur de Champagne Duval-Leroy</i> グラス シャンパーニュ フルールド シャンパーニュ デュヴァールロワ	¥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 デイタ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 2015</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 グランドウ キュヴェ 1531 シェール ダルク

CHAMPAGNES

シャンパーニュ

*Laurent-Perrier La cuvée Brut* 13,000  
ローラン ペリエ ラ キュベ ブリュット

*Duval-Leroy Fleur de Champagne Brut Premier Cru* 14,000  
デュヴァールールロワ フルールド シャンパーニュ ブリュット プルミエール クリュ

*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

*Clément Perseval Chamery Premier cru Extra-Brut* 15,500  
クレモン ペルスヴァル シャムリイ プルミエ クリュ エクストラ ブリュット

*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 Blancs Premier Cru Extra-Brut* 16,800  
クレモン ペルスヴァル ブランド ブラン プルミエ クリュ エクストラ ブリュット

*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

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>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 ナチュール	
<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 ナチュール	
<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)



## CHAMPAGNES

シャンパーニュ

<i>Jacques Selosse Brut INITIAL Blanc de blancs</i> ジャック セロス ブリュット イニシアル ブランド ブラン	¥44,500
<i>Jacques Selosse Extra-Brut V.O. Blanc de blancs</i> ジャック セロス エクストラ ブリュット v.o. ブランド ブラン	55,500
<i>Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2004</i> ペリエ-ジュエ ベル エポック ロゼ	70,000
<i>Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs 2002</i> ペリエ-ジュエ ベル エポック ブランド ブラン	120,000
 <u>Magnum</u> マグナム	
<i>Sanger Triangle Minéral Brut Blanc de Blancs 2008</i> 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	34,000

VINS MOELLEUX / VINS LIQUOREUX

甘口ワイン

<i>Jurançon Ballet d'Octobre Cauhapé 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>Macvin Du Jura Blanc Bénédicte et Stéphane Tissot</i> マキュバン デュ ジュラ 白 ベネディクトツ エ ステファン ティソ	9,700
<i>Macvin Du Jura Rouge Bénédicte et Stéphane Tissot</i> マキュバン デュ ジュラ 赤 ベネディクトツ エ ステファン ティソ	9,700
<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>Sauternes Château Lafaurie-Peyraguey 2006</i> ソーテルヌ シャトー ラフォーリー ペイラゲイ	14,800

VINS MOELLEUX / VINS LIQUOREUX

甘ロワイン

<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>Maury Les Terres de Fagayra Marjorie &amp; Stéphane Gallet 1996</i> モーリー レ テラ ドゥ ファゲイラ マルジョリ & ステファン ガレ Organic	17,000
<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 アルベール 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>Rivesaltes Les Terres de Fagayra Marjorie &amp; Stéphane Gallet 1969</i> リブサルト レ テラ ドゥ ファゲイラ マルジョリ & ステファン ガレ Organic	26,000
<i>Jurançon Les Jardins de Babylone Dagueneau 2005 (50cl)</i> ジュランソン レ ジャルダン ドゥ パビロヌ 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)

VINS BLANCS de la VALLÉE DU RHÔNE

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 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 Dubourdieu 2015 9,500*

グラヴ クロ デ フロリデーヌ ドゥニ & フロランス デュブルデー

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 BLANCS de BOURGOGNE

白ワイン・ブルゴーニュ

Vignoble de Chablis

Chablis Laurent Tribut 2012	¥10,500
シャブリ ローラン トリビュ	
Chablis Vieilles Vignes Daniel-Etienne Defaix 2010	10,500
シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ ダニエル エティエンヌ ドウフェ	
Chablis Premier Cru Vaillons William Fèvre 2015	10,800
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	
Chablis Premier Cru Les Lys Daniel-Etienne Defaix 2003	14,800
シャブリ プルミエ クリュ レリス ダニエル エティエンヌ ドウフェ	
Chablis Premier Cru Vaillons Vincent Dauvissat 2006	22,500
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	

Côte de Nuits

Marsannay Cuvée Saint-Urbain Jean Fournier 2015	8,600
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	

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 &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 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>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<sup>er</sup> 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 &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 Les Referts 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>Chassagne-Montrachet Premier Cru Morgeot Leroy</i> 2011	46,600
シャサーニューモンラッシェ プルミエ クリュ モルジョ ルロワ	
<i>Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru Henri Boillot</i> 2009	54,000
クリオーバタールーモンラッシェ 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 2015</i>	¥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 2009</i>	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 2013</i>	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	
<i>Alsace Grand Cru Mambourg Marcel Deiss 2004</i>	18,500
アルザス グラン クリュ マムブール マルセル ダイス Biodynamic Farming	
<i>Riesling Clos Saint Urbain Rangen de Than Zind Humbrecht 2000</i>	27,000
リースリング クロ サンチュルバン ランゲン ド タン ツイント フンブレヒト Biodynamic Farming	

VINS BLANCS du JURA

白ワイン・ジュラ

<i>Arbois Blanc Chardonnay Jacques Puffeney 2014</i>	10,500
アルボワ ブラン シャルドネ ジャック ピュフネイ	
<i>Arbois Vin Jaune Jacques Puffeney 2007</i>	22,000
アルボワ ヴァン ジョーヌ 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&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 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 &amp; 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&amp;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>Vouvray Le Haut-Lieu Huet 2015</i>	¥9,800
ヴーヴレイ ル オーリュウ ユエ Biodynamic Farming	
<i>Pouilly Fumé Marguerite Alexandre Bain 2012</i>	10,300
プイイ フュメ マルグリット アレクサンドル バン Biodynamic Farming	
<i>Anjou Clos de l'Élu Ephata Thomas Carsin &amp; Grégoire du Bouëxic 2012</i>	14,500
アンジュ クロ ドウ レリュ エファタ トマ ガルサン Organic	
<i>Saumur Fosse-Sèche Tris de la Chapelle Adrien &amp; 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 Daguenau 2008</i>	21,300
プイイ フュメ ブラン フュメ ドウ 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 プピーユ	J.M カリユ	
<i>Saint-Emilion Grand cru</i>	<i>Le Différent</i>	<i>Château De Ferrand</i> 2012	8,500
サンテミリオン	グラン クリュ ル	ディフェロン シャトー ドウ フェラン	
<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>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&amp;F Decoster</i> 2011	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.Gardinié &amp; 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>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>Margaux</i>	<i>Château Brane-Cantenac</i>	<i>Henri Lurton</i> 2006	21,000
マルゴー	シャトー ブラーヌ-カンテナック	アンリ ルートン	
<i>Saint-Julien</i>	<i>Château Léoville Barton</i>	<i>Famille Barton</i> 2008	27,500
サンジュリアン	シャトー レオヴィル	バルトン ファミーユ	パートン
<i>Pessac-Lèognan</i>	<i>Domaine de Chevalier</i>	<i>Famille Bernard</i> 2005	33,000
ペサック	レオニャン	ドメーヌ ド シュヴァリエ	ファミーユ ベルナル
<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)

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>Saint-Emilion</i>	<i>Grand Cru Château Tertre Roteboeuf</i>	<i>F&amp;E Mitjavile</i>	1993	39,000
サンテミリオン	グラン クリュ シャトー	テルトル	ロートブッフ F & E	ミトジャヴィール
<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 &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>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	ファミリー 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	ファミリー ドゥロン	

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 la VALLÉE D'U RHÔNE

赤ワイン・ヴァレ・デュ・ローヌ

<i>Châteauneuf-du-Pape La Font du Loup Anne-Charlotte Mélia Bachas</i> 2013	¥13,600
シャトーヌフ-デュ-パブ 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 Clos Des Grives Laurent Combier</i> 2014	14,500
クローズ-エルミタージュ クロ デ グリーヴ ローラン コンビエ Organic	
<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 Mélia Bachas</i> 2013	15,800
シャトーヌフ-デュ-パブ 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>Côte-Rôtie Le Village Michel et Stéphane Ogier</i> 2012	17,000
コート ロティル ヴィラージュ ミッシェル エ ステファン オジェ	
<i>Châteauneuf-du-Pape Mas Saint-Louis Grande Réserve Louis Geniest</i> 2012	17,800
シャトーヌフ-デュ-パブ 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	19,700
コート ロティラ ポルシェットウ ジュリアン ピロン	
<i>Cornas Auguste Clape</i> 2007	22,500
コルナス ドメーヌ オーギュスト クラープ	
<i>Châteauneuf-du-Pape Clos Des Papes Paul Avril</i> 2009	27,500
シャトーヌフ-デュ-パブ クロ デ パブ ポール アヴリル	
<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 マティルドウ ガングロフ	
<i>Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel Famille Perrin</i> 2006	33,500
シャトーヌフ-デュ-パブ 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</i> 2007	38,500
シャトーヌフ-デュ-パブ 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 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; Gérauld 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 ドンヌ ウィルフリード ワルト Organic	
<i>Côtes du Roussillon Clos des Feés images Dérivoires 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>Coteaux du Languedoc Les Boissières Alain Chabanon</i> 2010	12,000
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>Vin de table Zéligue-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>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 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 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	
<i>Coteaux du Languedoc Domaine de Montcalmès Xavier Pourtalié</i> 2005	17,800
コトー デュ ラングドック ドメーヌ ドウ モンカルメス ザヴィエ プウタリエ	

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 2014</i> マルサネ ドメーヌ フィリップ シャルロパン	10,800
<i>Fixin Les Herbes Vieilles Vignes 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 ネジヨン	12,100
<i>Savigny-Lés-Beaune Les Golardes Decelle-Villa 2014</i> サヴィニー-レ-ボーヌ レ ゴラルドウ ドウセル-ヴィラ Organic	12,300
<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>Morey-Saint-Denis Taupenot-Merme 2011</i> モレ-サン-ドニ ドメーヌ トプノ メルム	16,800
<i>Gevrey-Chambertin En Croisette V.V. Jérôme Galeyrand 2007</i> ジュヴレ シャンベルタン オン コワゼット v.v. ジェローム ガレイラン	16,800
<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>Gevrey-Chambertin En Champs Geantet-Pansiot</i> 2011	¥17,800
ジュヴレ シャンベルタン オン シャン ジャンテ パンシオ	
<i>Gevrey-Chambertin Premier cru Les Champeux Olivier Guyot</i> 2007	18,200
ジュヴレ シャンベルタン プルミエ クリュ シャンポー オリヴィエ ギュイヨ	
<i>Chambolle-Musigny David Duband</i> 2014	18,500
シャンボール-ミュジニー ダヴィド・デュバン	
<i>Chambolle-Musigny Vieilles Vignes Dominique Laurent</i> 2012	19,000
シャンボール-ミュジニー ヴィエイユ ヴィーニュ ドミニク ローラン	
<i>Gevrey-Chambertin Decelle-Villa</i> 2013	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</i> 2010	20,200
モレ-サン-ドニ プルミエ クリュ ラ リオット ドメーヌ トプノ メルム	
<i>Gevrey-Chambertin Sylvie Esmonin</i> 2005	23,200
ジュヴレ シャンベルタン シヴィエ エスマナン	
<i>Nuits Saint-Georges Premier Cru Les Prulliers Taupenot-Merme</i> 2011	24,500
ヌイ・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</i> 2011	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</i> 2009	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>Echezeaux Grand Cru « Du dessus » Michel Noëllat</i> 2008	32,000
エシェゾー グラン クリュ «デュ ドスユ» ドメーヌ ミッシェル ノエラ	



VINS ROUGES de BOURGOGNE

赤ワイン・ブルゴーニュ

Côte de Nuits

<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» ベルナル デュカピ	
<i>Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> 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 ラボー 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 ドメーヌ ベルターニヤ	
<i>Vosne-Romanée Premier Cru Les Chaumes Meo-Camuzet 2008</i>	39,500
ヴォーヌ ロマネ プルミエ クリュ レ ショーム メオ. カムゼ	
<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<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>Pommard Premier Cru Les Epenots Decelle Villa 2013</i> ポマール プルミエ クリュ レ ゼプノ ドウセル 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 ドウ 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>Chinon L'Huisserie Philippe Alliet 2009</i> シノン ルイスリー フィリップアリエ Biodynamic Farming	¥15,500
<i>Chinon Coteau de Noire Philippe Alliet 2007</i> シノン コト ド ノワール フィリップアリエ Biodynamic Farming	17,500
<i>Chinon Coteau de Noire Philippe Alliet 2009</i> シノン コト ド ノワール フィリップアリエ Biodynamic Farming	18,500
<i>Saumur Champigny Clos Rougeard Frères Foucault 2005</i> ソミュール シャンピニー クロ ルジャール フレール フーコ Biodynamic Farming	45,000

## 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> シャトー モンテュス マディラン アラン ブルモン	7,900
<i>VDP des Bouches du Rhône Le Grand Rouge Revelette Peter Fischer 2012</i> 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	9,600
<i>VDP des Bouches du Rhône Trévallon Famille Dürrbach 2005</i> ヴァンド ペイ デ ブーシュ デュ ローヌ トレヴァロン ファミーユ デュルバック Biodynamic Farming	19,900

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)

## 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<sup>er</sup> 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 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>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 バラ ミント	650

## INFUSIONS

ハーブティー

<i>Tisane (Camomille / menthe)</i> 食後ブレンド (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

### Vins Blancs 白ワイン

- 2015 *Jurançon Ballet d'Octobre Domaine Cauhapé* (Moelleux) ¥1,200  
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 *Côtes du Rhône La font du Loup* (Grenache, Viognier, Clairet) 1,200  
コート・デュ・ローヌ ラフォンドルー (グルナッシュ ヴィオニエ クレレ)
- 2014 *Savoie Chignin-Bergeron Exception Berthollier* (Bergeron) 1,600  
サヴォア シュナン ベルジュオン エクスペシオン ベルトリエ (ベルジュオン)
- 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)
- 2015 *Bourgogne Saint-Aubin 1<sup>er</sup> 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)
- 2012 *Saint-Émilion G.C. Château Croix Cardinale* 1,800  
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  
(Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, (メルロー カベルネフラン カベルネソービニオン))
- 2013 *Côtes Catalanes La Truffière Danjou-Banessy* (Grenache, carignan) 1,900  
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 (グルナッシュ、カリニャン)
- 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)

