

BY THE GLASS

ソムリエおすすめのシャンパンやワインをグラスでお楽しみください

※GLASS 100ML

CHAMPAGNE・SPARKLING

TODAY'S CHAMPAGNE: DAMIEN HUGOT ダミアンウーゴ ブリュット ブラン ド ブラン
エペルネに本拠地を置き、コート・デ・ブラン地区に2つのグラン・クリュを持つダミアン・ウーゴ。
DAMIEN HUGOT CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT BLANC DE BLANCS ¥1,650

TODAY'S SPARKLING: MAYCAS DEL LIMARI エスパス・オブ・リマリ・ブリュット
シャルドネとピノ・ノワールを絶妙にブレンド。余計な甘さやベタつきが無く、とてもキリッとした飲み口で、完成度の高い仕上がりです。
ESPACE OF LIMARI BRUT ¥950

RECOMMEND SPARKLING: CANTINA SOLIERA ランブルスコ・グラスパロッサ・ディ・カステルヴェトロ・ドルチェ
濃厚でコクのある味わいが特徴のグラスパロッサ種から造られる甘口の赤スパークリング。
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DICASTELVETRO DOLCE ¥950

WHITE WINE

BARON PHILIPPES DE ROTHCHILD CHARDONNAY

美しい黄金色。アプリコットと白桃の繊細な香り。

ピーチのフレッシュ感とバターのまろやかさが見事に調和した、果実味溢れる複雑で繊細な舌触り。ミネラルを伴った爽やかで長い余韻。
 Baron フィリップ ド ロスチャイルド シャルドネ ¥850

BARON PHILIPPES DE ROTHCHILD BERGER BARON BLANC

セフレッシュな白桃とレモンの香りに豊かなトロピカルフルーツのアロマとスイカズラのニュアンスが融合。

桃やトロピカルフルーツの風味を伴ったフルーティーでまろやかな舌触り。酸味を感じる爽やかな余韻。果実味溢れる上品で芳醇なワイン。

Baron フィリップ ド ロスチャイルド ベルジェ バロンブラン ¥1,050

TODAY'S RECOMMEND WINE 数量限定ソムリエお薦めワイン

ソムリエがチョイスする今日のおすすめのワインです。タイプ、味はお問い合わせください。

「A」 ¥1,650 / 「B」 ¥2,750

RED WINE

BARON PHILIPPES DE ROTHCHILD PINOT NOIR

南フランス、ラングドック・ルーション地方のテロワールとブドウ本来の果実味と個性を素直に表現したチェリーやスマイレの心地よい香り。
凝縮感があり、バランスに優れたワインです。

Baron フィリップ ド ロスチャイルド ピノノワール ¥850

BARON PHILIPPES DE ROTHCHILD BERGER BARON ROUGE

メルロ、カベルネソーヴィニオン、カベルネフランに由来するバランスのとれたタンニンと酸味の心地良い風味を料理とともに素直に楽しめるワイン。

Baron フィリップ ド ロスチャイルド ベルジェ バロンルージュ ¥1,050

TODAY'S RECOMMEND WINE 数量限定ソムリエお薦めワイン

ソムリエがチョイスする今日のおすすめのワインです。タイプ、味はお問い合わせください。

「A」 ¥1,650 / 「B」 ¥2,750

WINE PARING ワインペアリング

シャレルランデヴーのソムリエが導く

料理ごとに調和するペアリングを是非お楽しみください

ランチタイムやカジュアルにワインを楽しみたいときにはピッタリ

3種ペアリングA ¥1,650 ※GLASS 50ML×3種類

① SPARKLING WINE: ESPACE OF LIMARI BRUT
エスパス・オブ・リマリ・ブリュット

② WHITE: BARON PHILIPPES DE ROTHCHILD CHARDONNAY
バロンフィリップドロスチャイルド シャルドネ

③ RED: BARON PHILIPPES DE ROTHCHILD PINOT NOIR
バロンフィリップドロスチャイルド ピノノワール

3種ペアリングB ¥3,300 内容はお問い合わせ下さい

フルコースに合わせた5種をお食事とお楽しみください

5種ペアリングA ¥3,300 ※GLASS 50ML×5種類

① CHAMPAGNE: DAMIEN HUGOT BRUT BLANC DE BLANCS
ダミアン ウーゴ ブリュット ブラン ド ブラン

② WHITE: BARON PHILIPPES DE ROTHCHILD BERGER BARON BLANC
バロンフィリップドロスチャイルド ベルジェ バロン ブラン

③ WHITE: BARON PHILIPPES DE ROTHCHILD CHARDONNAY
バロンフィリップドロスチャイルド シャルドネ

④ TODAY'S RECOMMEND WINE ソムリエお薦めワイン

⑤ TODAY'S RECOMMEND WINE ソムリエお薦めワイン

5種ペアリングB ¥6,600 内容はお問い合わせ下さい

NON ALCOHOL PAIRING ノンアルコールペアリング

ソムリエおすすめのノンアルコールで楽しむ
料理ごとに調和するペアリングを是非お楽しみください

カジュアルにノンアルコールペアリングを楽しみたいときにはピッタリ

3種ペアリングA ¥1,650 ※GLASS 50ML×3種類

① SPARKLING : PIERRE ZERO BLANC DE BLANCS

ピエールゼロ ブランドブラン

② WHITE: PAIRINGTEA "FOR WHITE FISH"

ポワールレモングラス

③ RED: PIERRE ZERO MERLOT

ピエールゼロ メルロ

3種ペアリング ¥3,300 内容はお問い合わせ下さい

フルコースに合わせた5種をお食事とお楽しみください

5種ペアリングA ¥3,300 ※GLASS 50ML×5種類

① CHAMPAGNE: PIERRE ZERO BLANC DE BLANCS

ピエールゼロ ブランドブラン

② WHITE: PAIRINGTEA "FOR WHITE FISH"

ポワールレモングラス

③ WHITE: PIERRE ZERO CHARDONNAY

ピエールゼロ シャルドネ

④ RED: YOUSEITATINO UTAGE

妖精たちの宴

⑤ RED: PAIRINGTEA "FOR RED MEAT"

カカオジンダーズリン

5種ペアリング ¥6,600 内容はお問い合わせ下さい

OTHER ALCOHOL アルコール

BEER ビール

KIRIN HEARTLAND DRAFT キリンハートランド
生ビール GLASS 450ML ¥850

INEDIT イネディット
スペイン産ビール BOT 330ML ¥1,100

SAKE 清酒

ソガ・パール・エ・フィス・サケ・エロティック 清酒

ソガパールエフィスNUMERO UN 1号2019
協会1号酵母は宮水の発見で知られる兵庫県・灘の『櫻正宗』の蔵で分離されたものです。
口に含むとソフトでデリケートな味わい。一番ライトな味わい。

ソガパールエフィスDEUX 2号2019
京都府・伏見の『月桂冠』の新酒から分離された酵母です。ライトな部類で、酸味が小気味良い。

ソガパールエフィスTROIS 3号2019
広島県・三原の『酔心』の新酒から分離された酵母。酒質の優秀さで評価が高かったそうです。味の厚みを感じます。

各 GLASS 120ML ¥1,100 / BOTTLE ¥5,500

DIGESTIF お食事の後に・・・

フランス語で「digestif ディジェスティフ」と呼ばれ、世界では「アフター・ディナー・ドリンク」と呼ばれる食後酒。
食後に親しまれる甘口のデザートワインや、アルコール度数が高いお酒を指します。
薫り高いお酒は、満腹の胃をアルコールが刺激することで、消化を促す働きがある他、ディナーの最後に甘口のお酒を飲む
ことで、更なる満足度が得られます。

SINGLE MALT WHISKY: MACALLAN12Y マッカラン12Y 30ML ¥1,500 / LAPHROAIG 10Y ラフロイグ10Y 30ML ¥1,500

SAUTERNES: MOUTON CADET RESERVE SAUTERNES ムートン・カデ・レゼルヴ・ソーテルヌ 100ML ¥2,000

SWEET SHERRY: PEDRO XIMENEZ SAN EMILIO ペドロ・ヒメネス・サン・エミリオ 60ML ¥1,100

PORT WINE: TAYLO`S FINE RUBY 20Y テイラーズ ファインルビー 45ML ¥1,650

CALVADOS: BOULARD GRAND SOLAGE ブラーグランソラージュ 45ML ¥1,650

COGNAC: PAUL GIRAUD TRADITION ポールジロー トラディション 30ML ¥1,650

ARMAGNAC: BARON G LEGRAND BAS ARMAGNAC バロンGアルマニャック 1991 30ML ¥1,350

MARC: LOUIS JADOT VIEUX MARC DE BOURGOGNE A LA MASCOTTE
ルイ・ジャド ヴュー・マール・ド・ブルゴーニュ ア・ラ・マスコット NV 30ML ¥2,000

PINEAU DES CHARENTES: LHERAUD レロー ピノー・デ・シャラント 15年 30ML ¥1,500

RATAFIA: PAUL DETHUNE RATAFIA ポール・デテュンヌ・ラタフィア 30ML ¥2,750

MADEIRA: MADEIRA MEDIUM SWEET マデイラ・ミディアム・スウィート 60ML ¥1,350

OTHER NON ALCOHOL ノンアルコール

ALAIN MILLIAT アラン・ミリア フランス産採れたてフレッシュジュース&ネクター

果樹園経営に長く携わってきたアラン・ミリア氏。

「厳選した果実の採れたての美味しさをジュースやネクターを通して多くの人に伝えたい」という思いから、ルレ・エ・シャトーのソムリエ約60名と意見交換しながら商品を開発しました。フルーツ栽培に関する深い知識と経験を活かし情熱を注いでつくり上げたジュースとネクター。

メルロー種 レッドグレープ

カベルネ種 レッドグレープ

ソーヴィニヨン・ブラン 白グレープ

シャルドネ種 白グレープ

各 BOT 330ML ¥1,980 GLASS ¥900

PAUL GIRAUD. SPARKLING GRAPE JUICE 2020 ポール・ジロー2020 スパークリング・グレープジュース 白

コニャック好きなら知らない人はいない、あのグランドシャンパーニュコニャックの代表格ポールジローが手掛けるスパークリンググレープジュース(ノンアルコール)。
ポールジローコニャックに使われるブドウ「ユニブラン」の果汁にガスを入れてスパークリングにしたのがこのジュース。

BOT 750ML ¥4,400 GLASS ¥900

YOUSEITATINO UTAGE 妖精たちの宴

天上の味わい、透き通る肌の不思議。

ヤマブドウジュース。ソムリエも認める、極上の赤ワインを思わせる深い味わいと品格の山ぶどう果汁。

山ぶどう果汁「妖精たちの宴」は、珍しい野生種の山ぶどうを絞っただけのノン・アルコールの飲み物です。

ワインを飲めない方や今夜は飲まないという方にも、甘み・酸味・渋みのバランスと気品に満ちたコク、本格的赤ワインの風味をお楽しみいただけます。

BOT 750ML ¥4,400 GLASS ¥900

NON ALCOHOL SPARKLING WINE スパークリング ワイン

SO JENNIE ROSE LE MANOIR DES SACRES ソジェニー ロゼ NV ル マノワール デ サクル GLASS ¥1,350

PIERRE ZERO BLANC DE BLANC ピエールゼロ ブランドブラン GLASS ¥850

LE PAULMIER POMMILLON ルポールミエ ポミヨン GLASS ¥850

ALAIN MILLIAT SPARKLING GRAPE ROSE アラン・ミリア スパークリング グレープ ロゼ GLASS ¥950

NON ALCOHOL WINE 赤・白ワイン

PIERRE ZERO CHARDONNAY ピエールゼロ シャルドネ白

PIERRE ZERO MERLOT ピエールゼロ メルロ

各BOT ¥3,850 GLASS ¥800

BEER ノンアルコールビール

NIIGATA BEER 新潟麦酒 ノンアルコール

NIIGATA BEER BLACK ZERO ZERO 新潟麦酒 ノンアルコールブラック

各 BOT 350ML ¥850

SOFT DRINKS ソフトドリンク

WILKINSON GINGER ALE DRY ウイルキンソン ドライジンジャーエール 辛口 ¥650

STRAIGHT ORANGE JUICE ストレート オレンジジュース ¥650

STRAIGHT APPLE JUICE ストレート アップルジュース ¥650

ORGANIC OOLONG TEA ウーロン ¥550

ORGANIC JASMIN TEA ジャスミン ¥550

MINERAL WATER ミネラル

BADOIT バドア 微発泡 BOT 500ML ¥1,350

PERRIER ペリエ 発泡 BOT 330ML ¥800