

DRINK MENU

Beer ビール

生ビール<白穂乃香>	¥880
無濾過・上面発酵によるラグジュアリービール	
青島 IPA	¥990
奥行のある味わいと華やかなホップの香り、そして力強い苦味が特徴	

ノンアルコールビール

ビットブルガードライブ DE	¥880
----------------	------

Shaoxing Wine<Glass> 紹興酒

古越龍山 カメ 5年			
<グラス> ¥880	<一合> ¥1,540	<二合>	¥3,000
古越龍山 純龍 8年 カラメルフリー			
<グラス> ¥1,320	<500ml> ¥6,500		
古越龍山 澄龍 8年 原酒上澄みのみ			
<グラス> ¥1,540	<500ml> ¥7,200		
古越龍山 10年 500ml 国産紹興酒			¥8,600
古越龍山 15年 500ml 国産紹興酒			¥13,500
石庫門 12年 500ml 上海老酒			¥8,200
石庫門 20年 500ml 上海老酒			¥16,000

Fruit Riqueur 果実酒

杏露酒	あんずのお酒	¥880
桂花陳酒	キンモクセイの白ワイン	¥880
梅酒	梅のお酒	¥880
ライチ酒	ライチのお酒	¥880

Soft Drinks ソフトドリンク

ノンアルコール竹韻モヒート	¥880
青山椒とフレッシュミントで爽やかに仕上げた竹韻飄香オリジナルノンアルコールモヒートです	
飄香オリジナルクラフトコーラ	¥880
11種類のスパイスを使った飄香オリジナルのクラフトコーラです	
水出し凍頂烏龍茶	¥770
アイスジャスミン茶	¥770
オレンジジュース 100%	¥770
ミネラルウォーター／ガス無し パンナ IT	¥770
ミネラルウォーター／ガス入り サンペレグリノ IT	¥770
酸梅湯	¥770

『烏梅』という燻製した青梅と数種の生薬や食材を煮出して冷やした自家製ドリンク

Whisky ウイスキー

知多	¥1,050
ジェムソン	¥880

Chinese Spirits 白酒

	18ml <shot glass>	500ml <Bottle>
明江白酒	¥660	
五糧液	¥4,000	¥48,000
貴州 茅台酒	¥6,000	¥68,000

COCKTAILS カクテル

竹韻モヒート	ジン、青山椒、フレッシュミント	¥990
国産レモンサワー	麦焼酎、国産レモン、ソーダ	¥1,100
ラグジュアリー High ボール	コニャック、レモン、ソーダ	¥1,100
麻辣ハイボール	白酒、唐辛子、山椒、ソーダ	¥990
ドラゴンハイボール	紹興酒、レモン、ソーダ	¥990
クラフトコーラハイ	白酒、クラフトコーラ	¥990
明江ハイボール	明江白酒、レモン、ソーダ	¥990
杏露ジャスミン	杏露酒、ジャスミン茶	¥990
ライチオレンジ	ライチ酒、オレンジジュース	¥990

Chinese Tea 中国茶

【緑茶】 西湖龍井茶 (シーファーロンジンチャ)	¥660
【白茶】 白豪銀針 (ハクゴウギンシン)	¥660
【青茶】 凍頂烏龍茶 (トーチョウウーロンチャ)	¥660
【紅茶】 正山小種 (ラブサンスーチョン)	¥660
【黒茶】 火草山古樹熟茶 (ヒクサヤマコジュジュクチャ)	¥660
【茶外茶】 八宝茶 (ハツポウチャ)	¥770

WINE LIST

Verre de Champagne グラスシャンパーニュ

Verre ¥1,500

Verre de Vin おすすめグラスワイン

Verre ¥900 ~
(ご案内いたしますので、スタッフにお声掛けください)

Champagne ボトルシャンパーニュ

TAITTINGER BRUT RESERVE ¥14,000
テタンジェ ブリュット レゼルブ
ブドウ品種：シャルドネ 40%、ピノノワール 35%、ピノムニエ 25% フランス
果実やブリオッシュ、桃や白い花、バニラ等を思わせるアロマと生き生きとしたフレッシュでクリスピーな味わいと優れた調和が感じられます。デリケートな果実や蜂蜜の味わいが楽しめます。

Henri Billiot Rose ¥16,000
(アンリ・ビリオ・ロゼ)
ブドウ品種：ピノ・ノワール主体シャルドネ フランス
ダークチェリーやラズベリーの芳醇なアロマにジンジャーブレットのヒント。チャーミングな果実の風味と共にブラッドオレンジを思わせるピターなニュアンスが調和し、力強くもエレガンスに満ちてる。

Bollinger ¥17,000
(ボランジェ・スペシャル・キュヴェ)
ブドウ品種：ピノ・ノワール主体シャルドネ、ムニエ フランス
ボランジェは、ほとんどを自社畑のブドウで製造している数少ないシャンパン・メーカーの一つです。ブリオッシュやヘーゼルナッツ、洋ナシのニュアンスが溢れる、『まるで水晶の様に純粋なシャンパンだ。』と賞賛されるシャンパン。

White Wine 白ワインボトル

GRUNER VELTLINER CLASSIC / HUGL WIMMER ¥4,500
グリュナーフェルトリーナー クラシック 2020 フーグル・ヴィンマー
ブドウ品種：グリュナーフェルトリーナー 100% オーストリア
トレピアーノ種らしいフルーティかつフローラルな香りが特徴的。すっきりとしたキレのよい酸があり、バランスのとれた爽やかな味わい。ピオロジックの認証も有

TOURAINЕ SAUVIGNON/DOMAINE MICHAUD ¥4,800
トゥレーヌ ソーヴィニヨン (ドメーヌ ミショー)
ブドウ品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100% フランス
非常にいきいきとした柑橘系の香りが華やかに立ち上り、よく熟れた果実味の1本の筋が通るかのように酸味がキリリと利いています。後味のミネラルを思わせる全体的なバランスの良さが素晴らしいワイン。

PRIMA NATURE CHARDONNAY / GERARD BERTRAND ¥5,000
プリマ ナチュラル シャルドネ (ジェラルバートラン)
ブドウ品種：シャルドネ 100% フランス
プリマ ナチュラルは亜硫酸塩無添加で造るオーガニックワインシリーズです。ヴィーガンワイン
健全で熟したブドウから、果実とテロワールの本来の味わいを表現したワインを生み出しています。柑橘の香りが心地よく、ふよやかな果実味があり、クリアな飲み口で食中酒としても最適です。

WINE LIST

- VOL DE NUIT BLANC / DOMAINE LE LOUP BLEU** ブドウ品種: ロール 100% フランス ¥5,300
ヴォルド ニュイ ブラン (ドメーヌ ルルー ブルー)
グレープフルーツやブラッドオレンジのような柑橘の香り。モモ、ナシなど果実味豊かなアタック。リッチなテクスチャーと生き生きとしたなめらかな口当たりのバランスが素晴らしく、フィネスを感じるワイン。
- MUROS ANTIGOS ALVARINHO / ANSELMO MENDES** ブドウ品種: アルヴァリーニョ 100% ポルトガル ¥5,600
ムロス アンティゴス アルヴァリーニョ (アンセルモ メンデス)
ムロス アンティゴスは『古い壁』を意味し、城壁で区切られた古い畑のブドウを使用。手摘みで収穫後、低温を保ったまま醸造所へ運びステンレスタンクで発酵。3ヵ月バトナージュしながら熟成。さらに3ヵ月瓶熟。アンセルモが最も思い入れを持つアルヴァリーニョ。グレープフルーツやオレンジなどの柑橘類やナッツなどの華やかなアロマ。澁刺とした酸とミネラルを思わせる風味。力強い味わいのワインです。
- PROTOS ECOLOGICO VERDEJO / BODEGAS PROTOS** ブドウ品種: ベルデホ 100% スペイン ¥5,800
プロトス エコロジコ ヴェルデホ (ボデガス プロトス)
エコロジコはスペイン語で有機栽培の意味。バイオロジック認証のブドウをルエダにある醸造所で醸造。パイナップルなどのトロピカルフルーツやハーブの香り。適度な酸と骨格があるすっきりとした辛口で、余韻にあるわずかな苦みが食欲を促進。
- VOL DE NUIT ROSE / DOMAINE LE LOUP BLEU** ブドウ品種: グルナッシュ主体、
ヴォルド ニュイ ロゼ (ドメーヌ ルルー ブルー) ロール、シラー、クレレット フランス ¥6,000
フランスのワイン産地の中でも最古のブドウ栽培地でもあるプロヴァンス地方。フランボワーズや、桃、赤スグリの様な香りと、柑橘系アロマもわずかに感じます。スッキリしていますが、爽やかな酸もあり心地よい飲み応え。
- TREBIANCO / CASTELLO DEI RAMPOLLA** ブドウ品種: トレッピーアーノ 50% シャルドネ 20% イタリア ¥6,800
トレビアンコ (カステッロ ディ ランポッラ) ソーヴィニオン・ブラン 20% ترامイナー 10%
凝縮感のあるドライフルーツや、熟したリンゴや桃のニュアンスが感じられ、穏やかでまろやかな酸があり、ふくよかな印象ながらしっかりとしたボディを持つ辛口タイプです。
- Viognier Domaine des Granges de Mirabel BIO** フランス ¥7,000
ヴィオニエ ドメーヌ デ グランジュドミラベルピオ
ブドウ品種: ヴィオニエ 100%
緑がかかった濃い黄色。アプリコット、洋ナシ、マーマレードを感じさせる素晴らしいアロマ。火山性土壌でできたヴィオニエ種の特徴である、丸みのある味わいとフレッシュさのマッチングが素晴らしいワインです。
- MONSORDO LANGHE BIANCO / CERETTO** ブドウ品種: リースリング 100% イタリア ¥7,800
モンソルド ランゲ ビアンコ (チェレット)
リースリングの聖地 ドイツワインのようにわずかに残糖を残した味わいのバランスが良いワイン、大きな気温差がある土地で造るからこそできる個性を発揮しています。
- LES FLEURS DU LAC / CHATEAU LAGRANGE** ブドウ品種: ソーヴィニオン・ブラ 58% セミヨン 34% フランス ¥7,200
レ フルール デュ ラック (シャトー ラグランジュ) ソーヴィニオン・グリ 8%
2011年より造られているレザルムド ラグランジュのセカンドワイン『湖の花』の意。新樽使用率は20%で6ヵ月間熟成。輝きのある淡い黄金色。パッションフルーツやグレープフルーツなどの華やかなフルーツの香りが特徴的。丸みと酸味のバランスが良く、程よいボリュームのある辛口の白ワイン。

WINE LIST

MACON VILLAGES FLEUR D 'AZENAY / DOMAINE D 'AZENAY ブドウ品種:シャルドネ 100% フランス ¥9,200
マコン ヴィラージュ フルール ダズネ (ドメーヌ ダズネ)

アゼ村の斜面の上の一番良い場所にある畑なので、アゼ村の最上のものという意味を込めて、フルールダズネと名付けられました。ステンレスタンクと樽で発酵、熟成(新樽5%未満)アカシアの花や洋ナシ、リンゴの複雑な香り。ふくよかな果実味といきいきとした酸とミネラルを思わせる風味。数年の熟成による旨味も感じさせてくれる、上品で洗練されたマコン ヴィラージュです。

BOURGOGNE CHARDONNAY / HENRI BOILLOT ブドウ品種: シャルドネ 100% フランス ¥12,000
ブルゴーニュ ブラン シャルドネ (アンリ ボワイヨ)

ヴォルネーで最も古い家系の一つでドメーヌは1885年設立。ハイクオリティのACブルゴーニュ! 白い花や柑橘系果実のアロマにスパイスのニュアンス。美しい力強さとボリューム感もあり、ミネラルも豊か。

SAVENNIERES LES VIEUX CLOS / NICOLAS JOLY ブドウ品種: シュナンブラン 100% フランス ¥14,000
サヴニエール レ・ヴュー・クロ (ニコラ・ジョリー)

ピオディナミの伝道師と言われるニコラ・ジョリーのドメーヌ。表土が深く主に片岩土壌ですが、石英や砂が混在しています。クレドセランにある樹齢80年以上の古木から選別したマサルセクション。

CHASSAGNE-MONTRACHET PREMIER CRU MORGEOT VIGNE BLANCHE /CHTEAU DE LA MALTROYE ブドウ品種: シャルドネ 100% フランス ¥22,000
シャサーニュ モンラッシュェ モルジョ ヴィーニュ ブランシュ (シャトー ド ラ マルトロワ)

シャサーニュを代表する作り手。モルジュと名乗れる畑の中でも“ヴィーニュ ブランシュ”は中心的な場所に位置し、シャルドネに適した区画で、ふくよかで香り豊かな白ワインができるテロワール。熟した洋梨やリンゴの果実、白い花のフローラルと長く続く余韻が印象的な逸品。

CONDRIEU COTEAU DE VERNON / DOMAINE GEORGES VERNAY ブドウ品種: ヴィオニエ 100% フランス ¥42,000
コンドリュウ コトー ド ヴェルノン (ドメーヌ ジョルジュ ヴェルネ)

樹齢は50~80年。急斜面で、機械作業が不可能の為、全て手作業で行われている。ヴィオニエで表現できる繊細さと、複雑さの極みの様なアイテム。圧倒的な凝縮感と、その底力が潜められている様なワイン。

Red Wine 赤ワイン

BONTERRA / ZINFANDEL ブドウ品種: ジンファンデル主体 アメリカ ¥4,500
ボンテッラ (ジンファンデル) プティシラー等

プラムやブラックベリーのコンポートを思わせる、甘く凝縮感のあるアロマにスパイスや杉の木のニュアンスが感じられます。ジンファンデル主体 プティシラー等

RESERVE SPECIALE CABERNET SAUVIGNON / GERARD BERTRAND ブドウ品種: カベルネソーヴィニヨン100% フランス ¥4,800
レゼルヴ スペシャルカベルネソーヴィニヨン(ジェラルド・ベルtrand)

黒スグリ、ブルーベリー、プラムなどの黒い果実の味わい、ほどよいタンニンと酸が調和しています。複雑さを備えたミディアムボディで、牛肉料理などに合わせやすい味わい。

COTE DU RHONE ROUGE/ LA CABOTTE ブドウ品種: グルナッシュ、シラー カリニャン フランス ¥5,800
コトデュロ・ヌルージュ(ラカボット)

最初にカシス、ラズベリー、ザクロのような力強い香りが出て、その後には黒い果実やスパイスの複雑味のあるアロマが感じられます。繊細でシルキーなタンニン。果実味豊かで厚み、丸みがあり、エレガント。

BOURGOGNE PINOT NOIR 'LA VIGNEE' / BOUCHARD PERE ET FILS ブドウ品種: ピノ・ノワール 100% フランス ¥6,000
ブルゴーニュ ピノ ノワール ラ ヴィニエ (ブシャール ペール エ フィス)

13kgの小型の収穫かごを使用。区画ごとのタイミングで収穫後、1時間以内にカーヴに到着し、選果の徹底を行う。5年使用のフレンチオークで8ヵ月(新樽3%)熟成小さな赤い果実のチャーミングな香りとミネラルを思わせる風味、やさしいふくらみを持ち、ブルゴーニュのピノノワールの特徴がよく表現されています。

価格は全て税込表示です。ディナータイムはサービス料10%頂戴しております。

WINE LIST

PROTOS ECOLOGICO TEMPRANILLO / BODEGAS PROTOS ブドウ品種：テンプラニーリョ 100% スペイン ￥6,200

プロトス エコロジーコ テンプラニーリョ (ボデガスプロトス)

ラズベリーやブラックチェリーなどの香り。スパイスや、樽熟成由来のカカオの豊かな風味があり、タンニンは柔らかく、なめらかな口当たりのワイン。

CROZES HERMITAGE SENS ROUGE / FAYOLLE FILS ET FILLE ブドウ品種：シラー 100% フランス ￥6,800

クローズ エルミターージュ サンス (ローラン エ セリーヌ ファヨール)

粘土質からは豊かな果実味、花崗岩からは繊細さやフレッシュさが授けられ、ブレンドすることにより調和がとれ喉ごし良く染みわたる味わいとなる。

LES ROCHES / DMAINE DES ROCHES NEUVES ブドウ品種：カベルネ・フラン 100% フランス ￥7,800

ソミュール シャンピニー レ ロッシュ (ドメーヌ デ ロッシュ ヌーヴ)

手摘み収穫、選果、全除梗、8-10日間22-24度でステンレスタンクで発酵。澱と共にステンレスタンクと木樽で3-4ヶ月間熟成。ドメーヌ名『Roches』の名前を冠したエントリーラインのワイン。赤系果実の香り、洗練された酸味、滑らかな質感、上質なタンニン。カベルネ フランの程好い青さが楽しめます。

BOURGOGNE PINOT NOIR / HENRI BOILLLOT ブドウ品種：ピノノワール 100% フランス ￥12,000

ブルゴーニュ ルージュ (アンリ ボワイヨ)

ヴォルネーで最も古い家系の一つ。

1-2年の樽を使用して熟成させている。さくらんぼやイチゴなどのフレッシュな赤い果実のアロマ。タンニンは繊細、味わいはフレッシュかつ、エレガント。

CHATEAU LAGRANGE ブドウ品種：カベルネソーヴィニヨン主体メルロー、 フランス ￥18,000

シャトー ラグランジュ

プティヴェルド

美しい均衡を持ったサン・ジュリアンらしいワイン。史上最も高いカベルネのブランド比率。今も飲み頃、また長期熟成にも向いている優れたパワー溢れるワイン。

COTE ROTIE BLONDE DU SEIGNEUR / DOMAINE GEORGES VERNAY ブドウ品種：シラー主体ヴィオニエ フランス ￥20,000

コート ロティ ブロンド デュ セニユール (ジョルジュ ヴェルネ)

ミネラルを思わせる味わいでスモーキーなタッチと赤系果実、ブラックオリーブ、ペッパーの香りにフローラルなニュアンス。美しく優雅で複雑な余韻が長く続きます。

GEVREY CHAMBERTIN / BOUCHARD PERE ET FIL ブドウ品種：ピノノワール 100% フランス ￥25,000

ジュヴレ シャンベルタン (ブシャール ペール エ フィス)

ジュヴレ・シャンベルタンは、『ブルゴーニュの王』『王者のワイン』と呼ばれ、ナポレオンが愛した銘醸畑「シャンベルタン (特級畑)」があることで有名ピノ・ノワール種から造られる赤ワインは、しっかりとしたタンニンと果実の凝縮感を感じながらも、きちんと酸とミネラルのメリハリがある、気品を持ち、ブルゴーニュ随一の鮮烈で堅牢なワイン。

VOSNE-ROMANEE / DOMANIE MONGEARD-MUGENERET ブドウ品種：ピノノワール 100% フランス ￥30,000

ヴォーヌ・ロマネ (モンジャール・ミュニユレ)

ヴォーヌ・ロマネは“ブルゴーニュの宝石”と讃えられる銘柄村。このヴォーヌ・ロマネは、樹齢45~60年のブドウから造られています。チェリーやストロベリー、森の下草のニュアンス、豊かなアロマ。果実味とスパイスのバランスが流石なアイテム。