



WINES BY THE GLASS

SPARKLING

Lebeault, Blanc de Blancs Brut, Cuvee Tradition, Bourgogne, France 1200
ルポー ブランドブラン キュヴェ トラディション

CHAMPAGNE

Perrier-Jouët, Grand Brut, Epernay 1800
ペリエ ジュエ グランブリュット

WHITE

Pecorino, Talamonti, Trabocchetto, Abruzzo, Italy 900
ペコリーノ タラモンティ トラボケット

Chardonnay / Riesling, Salmon Run, Finger Lakes, New York 1200
シャルドネ/リースリング サーモンラン

Riesling, Tatomer, Steinhugel, California 1300
リースリング タトマー スタインヒューゲル

Sauvignon Blanc, Honig, Napa Valley, California 1600
ソーヴィニヨンブラン ホーニッグ

Chardonnay, Hartford, Court Russian River Valley, Sonoma, California 2200
シャルドネ ハートフォード コート ルシアンリバーヴァレー

ROSE

Merlot Blend, Tariquet, Rose de Presses, Gascogne, France 900
メルローブレンド タリケ ロゼドプレッセ

RED

Montepulciano, Gran Sasso, Organic, Abruzzo 900
モンテプルチアーノ グランサッソ

Merlot Blend, Meat Friendly, Central Coast, California 1300
メルロ カベルネソーヴィニオン ミートフレンドリー

Zinfandel, Gordian Knot Porky's Patch Vineyard, Alexander Valley, California 1500
ジンファンデル ゴーディアンノット

Pinot Noir, Riley's Rows, Sonoma Coast, California 1800
ピノノワール ライリーズロウ

Cabernet Sauvignon, Napa Gren, Napa Valley, California 2000
カベルネソーヴィニオン ナパグレン

SOMMELIER SELECTIONS all 6000

SPARKLING

Lebeault, Blanc de Blancs Brut, Cuvee Tradition, Bourgogne, France
キメの細やかな泡立ちで、爽やかな酸味とコクが旨味の強い魚介とよく合います。

Domaine Saint Michael, Michael Brut, Columbia Valley, Washington
ほのかなトーストの香りとリンゴやシトラスの味わいは火を通した料理と合います。

Villa Marchello, Ego, Brut Zero, Prosecco, Veneto, Italy
超辛口スタイルに仕上げられたスパークリング。生の魚介とどうぞ。

WHITE

Chardonnay, Jean-Marc Brocard, Sainte Claire, Chablis, Bourgogne, France
これぞシャブリといえるミネラル感満点のワイン。もちろんオイスターにも相性抜群です。

Garganega, Gini, Soave Classico, Veneto, Italy
リンゴや黄色い花の香りにフレッシュフルーティな味わいは生の魚やサラダが合います。

Koshu, Chateau Mercian, 玉諸甲州きいろ香, Yamanashi, Japan
ユズやカボスといった和柑橘を思わせる香りと心地よい酸味が和の料理にピッタリ。

Sauvignon Blanc, Blander, Los Olivos District, Santa Barbara, California
トロピカルなフルーツと適度な樽熟成からくるまろやかさが火を通した魚介と合います。

Viognier, Cline, North Coast, California
桃のような明るい果実感、爽やかな酸味とコクは苦みのある野菜と相性が良いです。

Chardonnay / Riesling, Salmon Run, Finger Lakes, New York
フルーティでハッキリとした酸味を兼ねそろえた、前菜全般に合わせやすいワインです。

Chardonnay Blend, Hermann J.Wierner, Frost Cuvee, Finger Lakes, New York
柑橘類と洋ナシにスパイスが加わったような複雑な風味で香りの強い料理と共に。

ROSE

Grenache / Cinsault / Syrah, Chateau Minuty, M de Minuty, Provence, France
南フランスらしい淡い色合いでフレッシュなロゼ、野菜料理と楽しんでいただきたい。

Cabernet Franc, Va Piano, Columbia Valley, Washington
味わいのしっかりとしたドライなロゼ。根菜を使った料理とご一緒に。

RED

Merlot, Ca'Momi, Heartcraft, Napa Valley, California
ブラックチェリー、スパイスのアロマが魅力的。脂分の少ないステーキに合わせて。

Pinot Noir, Castle Rock, Mendocino County, California
バイオレットやバラの花のようなアロマはパスタやエキゾチックなお料理が良い。

Pinot Noir, Albert Bichot, Vieille Vigne, Bourgogne, France
古木のブドウを使った複雑味のある香りとバランスの良い味わいでパスタや鴨肉を合わせて。

Zinfandel, Rabbit Ridge, Paso Robles, California
素晴らしく厚みのあるジャーミーな味わい、ハンバーガーやよく焼いたステーキのお供。

Petite Syrah / Petit Verdot, Ranch32, Odd Lot, Monterey, California
フルボディのあらゆる場面にパーフェクトにマッチする赤ワイン。赤身の強いお肉に。

Cabernet Sauvignon Blend, Les Viviers de Caronne, Haut-Medoc, Bordeaux
複雑な香りでの女性的なボルドーワイン。レアやミディアムレアの和牛ステーキに合わせて。

Beer

Kirin Brau Meister 900
キリン ブラウマイスター

Hitachino Nest 900
常陸野ネストビール

- White Ale ホワイトエール
- Amber Ale アンバーエール
- Classic Ale IPA クラシックエール

Brooklyn Brewery 1000
ブルックリン ブルワリー

- Sorachi Ace ソラチエース

Cocktail

【Original】

The Midtown Passoa, Mango, Pine, Lemon 1000
ザミッドタウン

Kiwi Blanc St-Germain, Kiwi, Sauvignon Blanc 1400
キウイブラン

Red Holt Rye Whiskey, Southern Comfort, Cranberry 1400
レッドホルト

【Standard】

Martini Gin or Vodka or Espresso 1500
マティーニ (ジン or ウォッカ or エスプレッソ)

UST Mojito Original or Strawberry 1400
USTモヒート (オリジナル or ストロベリー)

Fresh Fruits Mojito 1800
フレッシュフルーツモヒート

Old Fashioned 1400
オールド・ファッションド

Manhattan 1500
マンハッタン

Non-Alcoholic

【Cocktail】

Arnold Palmer Lemonado, Iced Tea 1100
アーノルドパーマー

Saratoga Cooler Dry Ginger Ale, Ginger, Red Pepper, Lime 1000
サラトガクーラー

Forest Greenapple Syrup, Apple Juice, Grapefruits Juice, Tonic, Lime 1000
フォレスト

【Bottled Fresh Juice】

Alain Milliat Grape Juice Sauvignon Blanc / Merlot 800
アランミリア グレープジュース 白 or 赤