

MANHATTAN TABLE

2026 SUMMER

Wine by the glass

グラスワイン

Sparkling Wine / スパークリングワイン

Charles de Cazanove Brut ————— ¥ 2,640

シャルルド カザノーヴ ブリュット NV

辛さ: Dry (Pinot Noir, Meunier, Chardonnay / Champagne, France)

Privat Brut Nature Reserva Chardonnay ————— ¥ 1,980

カヴァ プリヴァット ブリュット ナチュレ レセルバ シャルドネ

辛さ: Dry (Chardonnay / Catalonia, Spain)

White Wine / 白ワイン

Bodega Viña Nora ————— ¥ 2,090

ボデガ ピニャ ノラ

辛さ: Dry (Albariño / Galicia, Spain)

Errazuriz Max Reserva Chardonnay ————— ¥ 1,760

エラスリス マックス レゼルヴァ シャルドネ

辛さ: Dry (Chardonnay / Aconcagua, Chile)

Peter Lehmann Portrait Riesling ————— ¥ 1,430

ピーターレーマン ポートレート リースリング

辛さ: Dry (Riesling / Barossa Valley, Australia)

Rosé Wine / ロゼワイン

Les Caves de la Loire Rosé d'Anjou ————— ¥ 1,540

レ カーヴ ド ラ ロワール ロゼ ダンジュ

辛さ: Semi Dry (Grolleau / Loire, France)

Red Wine / 赤ワイン

Decoy Limited Merlot Alexander Valley Sonoma ————— ¥ 2,640

デコイ リミテッド メルロ アレキサンダー ヴァレー ソノマ

重さ: Full (Merlot, Cabernet Sauvignon / California, USA)

Taltarni T Series Shiraz ————— ¥ 1,760

タルターニ T シリーズ シラーズ

重さ: Full (Shiraz / Victoria, Australia)

Errazuriz Max Reserva Pinot Noir ————— ¥ 1,760

エラスリス マックス レゼルヴァ ピノノワール

重さ: Medium (Pinot Noir / Aconcagua, Chile)

Dessert wine / デザートワイン

Tokaji Furmint Late Harvest Katinka [50ml] — ¥ 1,980

トカイ フルミント レイト ハーヴェスト カティンカ

辛さ: Sweet (Furmint, Zeta, Yellow Muscat, Caversolo / Tokaj, Hungary)

※お車でお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。
※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。

※Please refrain from consuming alcohol if you are driving.
※All prices, including taxes and service charges(10%).

Pairing wine

ペアリングワイン

*We offer wines by the glass selected to complement each course.
Please enjoy the pairings selected by our sommelier
to enhance and enrich your dinner.*

各コースごとお料理に合わせたグラスワインをご用意しております。
当店ソムリエが厳選したお食事をより豊かに彩るペアリングをお楽しみください。

Course: **Meteor** / メテオ

Sparkling Wine | **Privat Brut Nature Reserva Chardonnay**
カヴァ ブリヴァット ブリュット ナチュレ レセルバ シャルドネ

White Wine | **Peter Lehmann Portrait Riesling**
ピーターレーマン ポートレート リースリング

White Wine | **Errazuriz Max Reserva**
エラスリス マックス レゼルヴァ シャルドネ

Red Wine | **Decoy Limited Merlot Alexander Valley Sonoma**
デコイ リミテッド メルロ アレキサンダー ヴァレー ソノマ

.....
Pairing wine(4 glasses) _____ ￥4,950
ペアリングワイン4杯セット

⊕ Dessert Wine / デザートワイン

White Wine | **Tokaji Furmint Late Harvest Katinka**
トカイ フルミント レイト ハーヴェスト カティンカ
_____ ￥5,940

Course: **Starry** / スターリー

Sparkling Wine | **Privat Brut Nature Reserva Chardonnay**
カヴァ ブリヴァット ブリュット ナチュレ レセルバ シャルドネ

White Wine | **Peter Lehmann Portrait Riesling**
ピーターレーマン ポートレート リースリング

Red Wine | **Errazuriz Max Reserva Pinot Noir**
エラスリス マックス レゼルヴァ ピノノワール

.....
Pairing wine(3 glasses) _____ ￥4,510
ペアリングワイン3杯セット

⊕ Dessert Wine / デザートワイン

White Wine | **Tokaji Furmint Late Harvest Katinka**
トカイ フルミント レイト ハーヴェスト カティンカ
_____ ￥5,500

Course: **Twilight** / トワイライト

Sparkling Wine | **Privat Brut Nature Reserva Chardonnay**
カヴァ ブリヴァット ブリュット ナチュレ レセルバ シャルドネ

White Wine | **Bodega Viña Nora**
ボデガ ビニャ ノラ

Red Wine | **Taltarni T Series Shiraz**
タルターニT シリーズ シラズ

.....
Pairing wine(3 glasses) _____ ￥4,510
ペアリングワイン3杯セット

⊕ Dessert Wine / デザートワイン

White Wine | **Tokaji Furmint Late Harvest Katinka**
トカイ フルミント レイト ハーヴェスト カティンカ
_____ ￥5,500

※セット販売と単品の提供量が異なります。
※Serving sizes may vary between set and à la carte wines.

※お車でお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。
※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。

※Please refrain from consuming alcohol if you are driving.
※All prices, including taxes and service charges(10%).

Champagne

シャンパーニュ

Veuve Clicquot Yellow Label Brut ————— Bottle ¥29,040
ヴーヴ クリコ イエロー ラベル ブリュット
Half bottle ¥14,520

辛さ: Dry (Pinot Noir, Chardonnay, Meunier / Champagne, France)

桃やシトラスの果実の華やかなアロマに、ミネラル感を思わせる香りとトースト香が広がり。口当たりは穏やかで、ふくよかな印象。果実の柔らかな甘みが口全体に広がり、すっきりとした余韻。

Taittinger Brut Réserve ————— ¥26,620
テタンジェ ブリュット レゼルヴ

辛さ: Dry (Chardonnay, Pinot Noir, Meunier / Champagne, France)

果実やブリオッシュ、桃や白い花、バニラなど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。デリケートな果実や蜂蜜の味わい。

Charles de Cazanove Brut ————— ¥15,840
シャルルド カザノーヴ ブリュット NV

辛さ: Dry (Pinot Noir, Meunier, Chardonnay / Champagne, France)

ブリオッシュやココアビーンズ、ピンクグレープフルーツの香りが重なる。フレッシュで骨格があり、トーストしたオークのようなフレーバーが広がる。

Privat Brut Nature Reserva Chardonnay ————— ¥11,880
カヴァ プリヴァット ブリュット ナチュレ レセルバ シャルドネ

辛さ: Dry (Chardonnay / Catalonia, Spain)

純粋でクリアなブーケにアーモンドのナッツ香、パイナップルなどの甘い果実香があり、シャルドネらしいミネラルの個性も。果実味と調和のとれた落ち着いた味で、生き生きとした酸味とフレッシュな余韻。

White wine

白ワイン

Grande Polaire Azuminoikeda Sauvignon Blanc Aromatic Vert ————— ¥23,595
グランポレール 安曇野池田 ソーヴィニヨン ブラン<薫るヴェール>

辛さ: Dry (Sauvignon blanc / Nagano, Japan)

パッションフルーツやグレープフルーツを想わせる華やかなアロマと、豊かな酸味を感じられる日本ワイン。後口に、柑橘の果皮を想わせる苦味が心地よく広がり、引き締まった印象。

Au Bon Climat Chardonnay Tsubaki Label — ¥15,730
Santa Barbara County

オーボン クリマ シャルドネ ツバキラベル サンタ バーバラ カウンティ

辛さ: Dry (Chardonnay / California, USA)

白桃、アプリコットなどの魅惑的な香りと、きれいな酸、長く印象的なフィニッシュ。

Henri Bourgeois Sancerre Les Baronnes Blanc — ¥14,520
アンリ ブルジョワ サンセール レ バロンヌ ブラン

辛さ: Dry (Sauvignon blanc / Loire, France)

フレッシュなリンゴやライムなどの柑橘類の香りが特徴。軽いミネラル感も。

Joseph Drouhin Bourgogne Chardonnay ————— ¥13,310
ジョセフ ドルーアン ブルゴーニュ シャルドネ

辛さ: Dry (Chardonnay / Bourgogne, France)

フレッシュなぶどうと爽やかなハーブのアロマ。口に含むとエレガントなテクスチャー。フルーティで生き生きとした伝統的なスタイルのエレガントなブルゴーニュの白ワイン。

※お車で越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。
※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。

※Please refrain from consuming alcohol if you are driving.
※All prices, including taxes and service charges(10%).

White wine

白ワイン

Bodega Viña Nora ————— ¥12,540
ボデガ ビニャ ノラ

辛さ: Dry (Albariño/Galicia, Spain)

りんごやアプリコット、ジャスミンやオレンジなど熟した柑橘類の香り。フレッシュな酸とクリーミーで厚みのある味わい、長い余韻が心地よい。

Trimbach Gewurztraminer ————— ¥12,100
トリンバック ゲヴェルツトラミネール

辛さ: Dry (Gewürztraminer/Alsace, France)

ライチや白桃、バラの花びらを想わせるフルーティーかつリッチなアロマに、白コショウなどの複雑でスパイシーなニュアンス。甘みのある凝縮した果実味とミネラル感と程よい酸。

Errazuriz Max Reserva Chardonnay ————— ¥10,560
エラスリス マックス レゼルヴァ シャルドネ

辛さ: Dry (Chardonnay/Aconcagua, Chile)

パニラとペストリーの柔らかい香りで包まれたトロピカルフルーツのアロマ。素晴らしい酸味とストラクチャー、絶妙なバランス。

Ch.Chanteloiseau Blanc ————— ¥9,438
シャトー シャンテルイソー ブラン

辛さ: Dry (Sémillon, Sauvignon blanc/Bordeaux, France)

フレッシュな桃とリンゴの爽やかな香り。セミヨンからの芳醇な口当たり、バランスの取れた上質な味わい。

Peter Lehmann Portrait Riesling ————— ¥8,580
ピーターレーマン ポートレート リースリング

辛さ: Dry (Riesling/Barossa Valley, Australia)

もぎたての青りんごやライムのような新鮮なアロマに、シトラスの花のヒントが加わります。引き締まった酸とミネラル、柑橘系果実の味わいがエレガントな印象。

Matua Regional Sauvignon Blanc Marlborough ——— ¥8,470
マトゥア リージョナル ソーヴィニヨン ブラン マルボロ

辛さ: Dry (Sauvignon blanc/Marlborough, New Zealand)

グレープフルーツ、グリーンメロン、パッションフルーツの香りに満ちあふれ、品種特有のバジルなどグリーンハーブのアロマ。新鮮で爽やかな味わいです。

Domaine Servin Chablis Les Pargues 2 — Half bottle ¥8,470
ドメヌ セルヴァン シャブリ レ パルグ

辛さ: Dry (Chardonnay/Bourgogne, France)

一級畑と同じ東向き斜面にあり、ブルミエ・クリュに格付けされるべき区画。100%ステンレス発酵。マンゴーや熟したパイナップルの香り。味わいはフレッシュ。口に含むと熟した黄色い果実や丸みのある風味が広がります。

Rosé wine & Amber wine

ロゼワイン・オレンジワイン

Vignobles de Rêveur Singulier ————— ¥18,150
レヴァール サンギュリエ

辛さ: Semi Dry (Riesling, Pinot gris/Alsace, France)

豊かな果実味、ミネラル感、繊細な酸味がバランスよく感じられるオレンジワイン。

Les Caves de la Loire Rosé d'Anjou ————— ¥9,240
レ カーヴ ド ラ ロワール ロゼ ダンジュ

辛さ: Semi Dry (Grolleau, Gamay/Loire, France)

フランボワーズや赤スグリなどの赤いさな果実の香り。爽やかな果実の風味を持ち、口当たりが柔らかくほのかな甘味を感じる、やや辛口のワイン。

※お車でお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。
※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。

※Please refrain from consuming alcohol if you are driving.
※All prices, including taxes and service charges(10%).

Red wine

赤ワイン

Opus One 2019 ————— ¥181,500

オーパス ワン

重さ: *Full* (*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec / California, USA*)

フィリップ・ド・ロスチャイルド男爵とロバート・モンダヴィ氏のコラボレーションで生まれた最高級カリフォルニアワイン。

Almaviva 2020 ————— ¥84,700

アルマヴィーヴァ

重さ: *Full* (*Cabernet Sauvignon, Carménère, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot / Central Valley, Chile*)

シャトー・ムートン・ロスチャイルド、オーパス・ワンと同じコンセプトで造られるチリのプレミアムワイン。力強くフィネスに溢れるスタイル。

Silver Oak Alexander Valley Cabernet Sauvignon 2020 ————— ¥54,450

シルヴァー オークアレキサンダー ヴァレー カベルネソーヴィニヨン

重さ: *Full* (*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot / California, USA*)

カベルネ・ソーヴィニヨンの名手。ソノマぎっての名産地で造られる、ボルドーのグラン・ヴァンを彷彿させる複雑なアロマと優美な佇まい。

Vincent Girardin Chassagne Montrachet Rouge Les Vieilles Vignes ————— ¥33,880

ヴァンサンジラルダン シャサーニュ モンラッシェ ルージュレ ヴィエイユ ヴィーニュ

重さ: *Medium* (*Pinot Noir / Bourgogne, France*)

ブラックチェリーやミントのフレーバーに、古樹から醸し出される芳しい干し草やプラムの香りボディと複雑さを十分感じながら、ミネラル分を微かに感じるしなやかな余韻の赤ワイン。

Grande Polaire Azuminoikeda Cabernet Sauvignon ————— ¥23,595

グランポレール 安曇野池田 カベルネソーヴィニヨン

重さ: *Full* (*Cabernet Sauvignon / Nagano, Japan*)

果実由来のカシスの香りと樽熟成によるコーヒーやカカオの香りが調和した、柔らかな熟成したタンニンの甘さが感じられる凝縮感あふれる日本ワイン。

Villadoria Barolo ————— ¥20,570

ヴィッラドリア バローロ

重さ: *Full* (*Nebbiolo / Piedmont, Italy*)

紫がかったガーネット色。個性的でエステル香やスマイルの香り。重厚でタンニンがしっかりとっていてバランスが良い味わい。

Château Mercian Mariko ————— ¥18,755

シャトーメルシャン 梔子メルロー

重さ: *Full* (*Merlot / Nagano, Japan*)

ドライフルーツを思わせる香りと果実の凝縮感、力強いタンニンを併せ持った、ボディバランスの良いワイン。

Clos du Val Red Blend ————— ¥17,908

クロ デュ ヴァル レッドブレンド

重さ: *Full* (*Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot / California, USA*)

フレッシュなチェリー、ラズベリー、イチゴの香りに明るい酸味、フィニッシュにはダークチョコレートのように滑らかなタンニンを感じます。クロ・デュ・ヴァルの原点であるボルドーブレンド。

Decoy Limited Merlot Alexander Valley Sonoma ————— ¥15,840

デコイ リミテッド メルロ アレキサンダー ヴァレー ソノマ

重さ: *Full* (*Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Syrah, Malbec / California, USA*)

熟したブルーベリー、ラズベリー・ジャム、トリュフ・チョコレート、そしてトーストした樽由来の甘いスパイスの香りを持つ豊かで魅惑的なメルロー。

Lungarotti Montefalco Rosso Riserva ————— ¥15,125

ルンガロッティ モンテファルコ ロッソ リゼルヴァ

重さ: *Medium Full* (*Sangiovese, Merlot, Sagrantino / Umbria, Italy*)

ワイルドベリーやプラムのジャムのような香りをベースにシナモンやクローヴなどの印象もあります。熟成した柔らかいタンニンがあり、バランスのよい酸が心地よい後味。

※お車でお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。
※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。

※Please refrain from consuming alcohol if you are driving.
※All prices, including taxes and service charges(10%).

Red wine

赤ワイン

Au Bon Climat Pinot Noir Santa Barbara County — ¥ 14,520

オー ボン クリマ ピノ ノワール サンタ バーバラ カウンティ

重さ: *Medium* (Pinot Noir / California, USA)

ビロードのようなタンニンを持ち、奥行きのあるベリーやスパイスが際立つオーボンクリマらしいバランスの取れたピノ・ノワール。

Joseph Drouhin Bourgogne Pinot Noir — ¥ 13,310

ジョセフ ドルーアン ブルゴーニュ ピノ ノワール

重さ: *Medium* (Pinot Noir / Bourgogne, France)

ラズベリー、赤スグリ、野イチゴのチャーミングなアロマ。フレッシュかつフルーティな口当たりで、しなやかなタンニンと素晴らしいエレガンスを持つ、伝統的なスタイルのブルゴーニュの赤ワイン。

Trenel Fils Morgon Cote du Py — ¥ 12,100

トレネルフィス モルゴン コート デュ ピイ

重さ: *Medium* (Gamay / Bourgogne, France)

チェリー、桃、アプrikottなどの香りを持つ、味わいが豊かで肉付きの良い、力強いワイン。

Taltarni Dynamic Shiraz 2020 — ¥ 10,560

タルターニ ダイナミック シラズ

重さ: *Full* (Shiraz / Victoria, Australia)

レッドベリー、軽やかなスパイスのニュアンス。芳醇且つ活気溢れるシラーの極上の深みを持つ複雑な味わいとタンニンが誘う偉大なフィニッシュが特徴です。

Errazuriz Max Reserva Pinot Noir — ¥ 10,560

エラスリス マックス レゼルヴァ ピノノワール

重さ: *Medium* (Pinot Noir / Aconcagua, Chile)

チェリー、ラズベリー、ローズヒップ、そして柔らかなタバコと自然の香り。類い稀なバランス、ストラクチャ、優雅なタンニンと長い味わいを持つワイン。

Bessa Valley Enira — ¥ 9,680

エニーラ

重さ: *Full* (Merlot, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon / Bulgaria)

チョコレートやココアの様な甘いアロマ感じる、果実味豊かな味わい。

Ch.Chanteloiseau Cuvee Jean-Jules — ¥ 9,438

シャトー シャンテルイソー キュヴェ ジャンジュレ

重さ: *Medium* (Cabernet Sauvignon, Merlot / Bordeaux, France)

深みのあるレッドカラーの外観。繊細なタンニンが緻密に融合され、軽いトースト香があり、しっかりとした構成を持つ赤ワイン。

Lapostolle Grand Selection Cabernet Sauvignon — ¥ 9,075

ラポストール カベルネソーヴィニオン

重さ: *Medium* (Cabernet Sauvignon, Carménère, Grenache, Petit Verdot / Central Valley, Chile)

もぎたてのチェリーやプラムの赤系果実の香り、アタックは爽やかでジューシーなタンニン。

Clos Henri Petit Clos Pinot Noir — Half bottle ¥ 8,228

クロ アンリ プティクロ ピノ ノワール

重さ: *Medium* (Pinot Noir / Marlborough, New Zealand)

黒スグリやラズベリーなどの果実に、湿った土の香りが混ざり、口に運ぶとひきしまったタンニンとニュアンスのある果実味、土やスパイスのフレーバーが感じられ、広がりのある味わい。

※お車でお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。
※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。

※Please refrain from consuming alcohol if you are driving.
※All prices, including taxes and service charges(10%).

Whisky & Brandy

ウイスキー・ブランデー

Japanese / ジャパニーズ

Suntory Yamazaki 18Y ————— ¥ 12,100
サントリー シングルモルト山崎18年

Suntory Yamazaki 12Y ————— ¥ 3,993
サントリー シングルモルト山崎12年

Suntory Yamazaki ————— ¥ 2,178
サントリー シングルモルト山崎NA

Suntory Hakushu ————— ¥ 2,178
サントリー シングルモルト白州NA

Suntory Hibiki ————— ¥ 2,178
サントリー 響 Japanese Harmony

Nikka Taketsuru Pure malt ————— ¥ 1,936
ニッカ 竹鶴ピュアモルト

Nikka Yoichi ————— ¥ 1,936
ニッカ 余市

Nikka Miyagikyo ————— ¥ 1,936
ニッカ 宮城峡

Scotch Malt / スコッチ モルト

The Macallan 12Y ————— ¥ 3,630
ザ・マッカラン12年

Lagavulin 16Y ————— ¥ 2,662
ラガヴェリン16年

Laphroaig 10Y ————— ¥ 1,936
ラフロイグ10年

Talisker 10Y ————— ¥ 1,694
タリスカー10年

Scotch Blended / スコッチ ブレンド

Ballantine's 17 Y ————— ¥ 1,930
バラントイン17年

Dewar's 15Y ————— ¥ 1,815
デュワーズ15年

Dewar's 12Y ————— ¥ 1,452
デュワーズ12年

Chivas Regal Mizunara 12Y ————— ¥ 1,694
シーバスリーガル ミズナラ12年

American / アメリカン

Jack Daniel's ————— ¥ 1,331
ジャックダニエル

Brandy / ブランデー

Rémy Martin VSOP ————— ¥ 1,936
レミーマルタンVSOP

※お好みで水割り、ソーダ割りもできます。
(ミネラルウォーター・ソーダは別途121円頂戴致します。)

*You can choose how would like to drink alcohol with water, with soda.
(with water, with soda.: +121)*

※お車で越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。
※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。

※Please refrain from consuming alcohol if you are driving.
※All prices, including taxes and service charges(10%).

Cocktail

カクテル

- Kir Royale** [*Champagne, Cassis*] ————— ¥ 2,541
キールロワイヤル
- Mimosa** [*Champagne, Orange*] ————— ¥ 2,420
ミモザ
- Gin & Soda** [*Japanese Craft Gin Roku, Soda*] — ¥ 1,573
ジンソーダ
- Gin & Tonic** [*Japanese Craft Gin Roku, Tonic*] — ¥ 1,573
ジントニック
- Moscow Mule** ————— ¥ 1,573
[*Japanese Craft Vodka Haku, Ginger ale*]
モスコミュール
- Vodka Tonic** ————— ¥ 1,573
[*Japanese Craft Vodka Haku, Tonic*]
ウォッカトニック
- Cuba Libre** [*Bacardi Gold, Coke*] ————— ¥ 1,331
キューバリブレ
- Cassis** [*Soda or Orange*] ————— ¥ 1,331
カシス [ソーダ or オレンジ]
- Campari** [*Soda or Orange*] ————— ¥ 1,331
カンパリ [ソーダ or オレンジ]
- Fuzzy Navel** [*Peach liqueur, Orange*] ————— ¥ 1,331
ファジーネーブル
- Amaretto Ginger** [*Amaretto, Ginger ale*] ————— ¥ 1,331
アマレットジンジャー

Mocktail non-alcoholic cocktail

モクテル

- NON-ALC Kir Royale** [*Non-alcoholic sparkling wine, Cassis syrup*] — ¥ 1,331
[ノンアル]キールロワイヤル
- NON-ALC Mimosa** [*Non-alcoholic sparkling wine, Orange*] — ¥ 1,331
[ノンアル]ミモザ
- NON-ALC Cassis** [*Cassis syrup, Soda or Orange*] ————— ¥ 1,210
[ノンアル]カシス (ソーダ・オレンジ)

Non-alcoholic Drink

ノンアルコールドリンク

- Carl Jung Japan Premium** ————— ¥ 1,452
Riesling Hyuganatsu Sangria
ジャパンプレミアム リースリング 日向夏 サングリア 白※
- ※0.5%未満のアルコール分を含んでいます。
※Please be advised that this product contains less than 0.5% alcohol (ABV).
- Non-Alcohol Beer* / ノンアルコール ビール
- Sapporo Premium Alcohol Free** ————— ¥1,210
[*Small bottle*]
サッポロプレミアムアルコールフリー [小瓶]
- Non-Alcohol Sparkling** ————— ¥ 1,210
ノンアルコール スパークリング

お車で越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。
表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。

*Please refrain from consuming alcohol if you are driving.
All prices, including taxes and service charges (10%).*

Beer

ビール

Sapporo Yebisu Beer [Draft] ————— ¥1,452
サッポロ エビスビール〈樽生〉

Asahi Super Dry [Small Bottle] ————— ¥1,452
アサヒ スーパードライ〈小瓶〉

Brew Dog Punk IPA [Small Bottle] ————— ¥1,815
ブリュードッグ パンクIPA〈小瓶〉

Non-Alcohol Beer / ノンアルコール ビール

Sapporo Premium Alcohol Free [Small Bottle] ——— ¥1,210
サッポロプレミアムアルコールフリー〈小瓶〉

Japanese sake

日本酒

Dassai39 Junmai Daiginjo [180ml] ————— ¥2,783
獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分

Shochu & Plum liqueur

焼酎・梅酒

Sato Kuro [Potato shochu/ 45ml] ————— ¥1,694
佐藤 黒〔芋焼酎〕

Tominohouzan [Potato shochu/ 45ml] ————— ¥1,210
富乃宝山〔芋焼酎〕

Kanehachi [Barley shochu/ 45ml] ————— ¥1,694
兼八〔麦焼酎〕

Kitchomu [Barley shochu/ 45ml] ————— ¥1,210
吉四六〔麦焼酎〕

Plum wine [45ml] ————— ¥1,210
梅酒

※お好みで水割り、ソーダ割りもできます。
(ミネラルウォーター・ソーダは別途121円頂戴致します。)

*You can choose how would like to drink alcohol with water, with soda.
(with water, with soda.: +121)*

※お車でお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。
※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。

※Please refrain from consuming alcohol if you are driving.
※All prices, including taxes and service charges(10%).

Soft Drink

ソフトドリンク

Coca cola	¥ 1,210
コカ コーラ	
Coca cola zero	¥ 1,210
コカ コーラ ゼロ	
Ginger ale	¥ 1,210
ジンジャーエール	
Orange juice	¥ 1,210
オレンジジュース	
Pineapple juice	¥ 1,210
パインジュース	
Pomegranate juice	¥ 1,210
ザクロジュース	
Mix Juice <i>Mango & Pineapple</i>	¥ 1,331
マンゴパインミックス	
Oolong tea	¥ 1,210
烏龍茶	

Patrick Font

パトリック・フォン

プレミアムソフトドリンク

Merlot Red Grape Juice	250ml	¥ 2,541
-------------------------------	-------	---------

メルロー種赤ブドウジュース

ハチミツのような芳醇な甘さの中にチェリーやカシスのようなアロマを漂わせており、複雑な味わいを織り成します。

Chardonnay White Grape Juice Bio	250ml	¥ 2,541
---	-------	---------

シャルドネ種白ブドウジュース ビオ

ハチミツを思わせる優しい甘い香りと共に、フレッシュな青りんごの爽やかな酸味を感じさせます。

Craft Soda

スパイス薫る高知県産クラフトソーダ

Craft Soda Bergamot	195ml	¥ 1,573
----------------------------	-------	---------

土佐ベルガモットソーダ

きめ細かい泡が特徴。甘みはほぼなく、しっかりとした柑橘味、すだちが香るソーダです。

Ginger Ale Yuzu citrus & Ginger	195ml	¥ 1,452
--	-------	---------

高知県産クラフトソーダ 柚子ジンジャーエール

柔らかな生姜の風味がアクセント。豊かな柚子の香りを存分にお楽しみいただけます。

Mineral water

ミネラルウォーター

Fuji Mineral Water [780ml]	¥ 1,331
-----------------------------------	---------

富士 ミネラルウォーター

Perrier [750ml]	¥ 1,452
------------------------	---------

ペリエ

※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。

※All prices, including taxes and service charges(10%).

食材アレルギーをお持ちのお客様へ

To guests with food allergies

当施設は、食物アレルギーをお持ちのお客様が、ご家族や友人とご一緒にレストランにおいてお食事をお楽しみいただけますよう細心の注意を払っておりますが、下記の点につきご留意ください。ご注文の際は、スタッフにご申告ください。

To ensure that our guests enjoy held at our restaurants. We exercise the utmost caution with food ingredients. For details on our policies, please read the points of notice below.

留意事項 Points of notice

1. 使用食材に含まれる特定原材料8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）及びそれに準ずる20品目については、製造元からの情報をもとに確認しております。

The 8 specific ingredients used (shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts) and 20 similar ingredients are confirmed based on information provided by producers.

2. 他のメニューと同一の厨房において調理しているため、加工または調理過程において、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

Because we prepare food in our kitchen together with that from other menus, there is a possibility that during processing or cooking, minute amounts of allergic substances may be mixed in with meals.

3. ご注文の際、上記をご勘案のうえ、最終的なご判断をお願いします。

We ask that guests please be aware of the above conditions when dining with us.
