

期間：2021年12月21日現在

ドリンクメニュー

<ペアリングワイン>

コースに合わせたグラスワインセットです
3杯 ¥5,000

[フランス・シャンパーニュ/ゴッセ]
シャルドネ、ピノ・ムニエ
西洋スモモ、トースト、少しスモーキーな香り
ビュアでフレッシュな辛口シャンパン。

¥2,400/glass (N.V.)

*

[日本・山梨県/マンズワイン]
マンズワイン甲州・醸し(かもし)

果皮由来のうま味、渋味加わり
深みやコクのある味わい。

¥1,300/glass (N.V.)

*

[日本・長野県/マンズワイン]
ソラリス・信州千曲川メルロー

滑らかなタンニンとともに
柔らかな果実味が口の中で膨らみます。

¥1,800/glass (2018)

ペアリングワインは、1杯でもご用意致します。

<季節のお勧め>

[イタリア/ヴァッレダオスタ]

シードル メトド シャルマ マッターホルン

二次発酵によるキレの良い泡が心地よい辛口タイプです。

りんごのシードル

¥1,100/glass (2017)



<白ワイン>

[フランス・ボルドー/クロジオ]
セミヨン、ソーピニオンブラン
ボルドー・ブラン
¥1,300/glass (2018)

[フランス・ブルゴーニュ/ヴェルジェ]

シャルドネ
ヴィレ・クレツェ
¥1,500/glass (2017)

<赤ワイン>

[日本・山梨県/マンズワイン]
マスカット・ベリー A
ソラリス・マスカットベリー A・敷島大久保
¥1,500/glass (2018)

[フランス・ジュラ/シャトー・ダルレイ]
ピノ・ノワール他
コトー・ド・ジュラ・ラ・レゼルブ
¥1,500/glass (N.V.)

<食後酒>

ソラリス・龍眼ブランデー1985
¥3,600/glass(35ml)

トスカ・信濃リースリング(蒸留酒)
¥800/glass(45ml)

ソラリス・信濃リースリング(氷結果搾り)
¥1,600/glass(100ml)

<梅酒>

[国産/マンジョウ]
長期熟成白加賀梅酒
¥800/glass

<日本酒>

黒龍 純米吟醸 [福井]

コクのある味わいが、お肉料理を引き立てます。

¥880/glass、¥5,280/bottle

新政ラピス 純米吟醸 [秋田]

フルーティーさと、杉桶のほのかな香りが上品です。

¥1,200/glass、¥7,400/bottle

<焼酎>

藤の露 麦焼酎・古酒 [大分]
¥880/glass

村尾 芋焼酎 [鹿児島]
¥880/glass

<ウイスキー>

イチロース モルト&グレーン [埼玉]
¥1,100/glass

<ビール>

国産・小瓶
¥750/bottle

<ノンアルコール>

[ドイツ産]
ノンアルコール・スパークリングワイン
¥880/glass

[長野産・シャルドネ種]
ワイン用に栽培されたぶどうを搾ってつくりました。

マンズワイン・ぶどう果汁

[デルモンテ]
クランベリードリンク
¥880/glass
アップルジューズ
¥550/glass

ジンジャール
¥550/glass

深蒸し煎茶 [三重産]

温 ¥1,000/pot 冷 ¥600/grass
ほうじ茶 [三重産]
温 ¥1,000/pot 冷 ¥600/grass

ジャスミン茶 [中国産]
温 ¥1,000/pot

富士ミネラルウォーター
¥550/bottle

富士スパークリングウォーター
¥770/bottle

ヴァインテージは変更になる場合があります。