

A LA CARTE

Menu available period: 2026/9/1 ~ 2026/11/30

APPETIZER | 前菜

本メニューご提供期間: 2026/9/1 ~ 2026/11/30

Wara-Smoked Fish Carpaccio (DF) 3,600

Nori Puree, Pomegranate Vinaigrette, Flying Fish Roe, Ruby Grapefruit, Shallots

藁焼き鮮魚のカルパッチョ (DF)

海苔ピューレ ザクロピネグレット トビウオの卵 ルビーグレープフルーツ エシャロット

Grilled Romaine Lettuce Salad 3,500

Grana Di Ezo, Brioche Crumbs, Crispy Prosciutto, Anchovy Dressing

ロメインレタスのグリルサラダ

グラナディエゾ ブリオッシュクラム クリスピープロシュート アンチョビドレッシング

Fruit Tomato Salad (V) 3,500

Stracciatella, Maple Balsamic Dressing, Rucola

フルーツトマトサラダ

ストラッチャテッラ メープルバルサミコドレッシング ルッコラ

Lobster & Crab Bisque (GF) 4,600

King Crab Leg, Curry Butter, Ginkgo Nuts

ロブスター&蟹のビスク

キングクラブレグ カレーバター 銀杏

Pan Seared Scallops (GF) 4,800

Saffron & Orange Beurre Blanc, Enoki Mushroom & Myoga Salad

帆立のソテー

サフラン&オレンジブールブラン えのき茸&茗荷サラダ

House Smoked Duck Breast (N)(GF) 4,500

Pickled Persimmon, Cashew Cream, Gastrique

鴨胸肉の自家製スモーク

柿のピクルス カシュークリーム ガストリック

Crab Cream Croquette 5,000

Jamon, Nantua Sauce

蟹クリームコロッケ

ハム ナンチュアソース

Charcoal Grilled Wagyu Tartare (GF) 5,000

Cured Egg Yolk, Potato Crisps, Caviar, Green Peppercorn Sauce

和牛炭火グリルのタルタル

熟成卵黄 ポテトクリスプ キャビア グリーンペッパーコーンソース

(GF) Gluten Free, (VG) Vegan, (V) Vegetarian, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(GF) グルテンフリー (VG) ヴィーガン (V) ベジタリアン (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes service charge and consumption tax.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

MAIN | メイン

FROM THE CHARCOAL GRILL | 炭火焼き

Grilled Today's Fish Collar 5,500

Soy Koji & Yuzu Kosho Butter, Wild Rice & Mizuna Salad

本日の鮮魚 カマのグリル

醤油麹&柚子胡椒バター ワイルドライス&水菜サラダ

Grilled Black Tiger Prawns 5,500

Tomato Seafood Broth, Fregola, Zucchini

ブラックタイガー海老のグリル

トマト魚介のプロス フレグラ ズッキーニ

Grilled Pork Ribs 6,000

Organic Maple Glaze, Homemade Corn Bread

骨付きポークリブのグリル

オーガニックメープルグレイズ 自家製コーンブレッド

Grilled & Braised Japanese Venison 6,000

Red Miso Bordelaise, Mashed Sweet Potatoes, Kale

鹿肉のグリル&ブレゼ

赤味噌のポルドレーズ さつま芋のマッシュポテト ケール

Grilled Fuji Atlantic Salmon 6,500

Creamy Polenta, Lotus Root, Shungiku, Tarragon Mustard Sauce

富士アトランティックサーモンのグリル

クリーミーポレンタ 蓮根 春菊 タラゴンマスタードソース

House Smoked Wagyu Brisket (N)(GF) 6,500

Persimmon & Chestnut Salsa, Tamarind Jus

和牛ブリスケットの自家製スモーク

柿&栗のサルサ タマリンドジュ

Grilled Kagoshima Megumi Black Pork 6,500

Parsnip Puree, Caramelized Apple, Cider Jus

鹿児島県産恵味黒豚のグリル

パースニップピューレ 林檎のキャラメリゼ シードルジュ

Grilled Sustainable Canadian Lobster Tail 7,000

Garlic Herb Brown Butter, Uenohara Green Salad, Shiso Dressing

サステナブルカナダ産ロブスターテールのグリル

ガーリックハーブブラウンバター 上野原グリーンサラダ 紫蘇ドレッシング

(GF) Gluten Free, (VG) Vegan, (V) Vegetarian, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(GF) グルテンフリー (VG) ヴィーガン (V) ベジタリアン (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes service charge and consumption tax.
表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

MAIN | メイン

FROM THE CHARCOAL GRILL | 炭火焼き

Grilled Australian Lamb Chops 7,000

Braised Burdock, Balsamic Reduction, Mint Jus, Inca Potato

オーストラリア産ラムチョップ

牛蒡のプレゼ バルサミコレディクション ミントジュ インカポテト

Grilled Free Range Fukushima Date Chicken (N) 8,500

Soy Glazed Japanese Taro, Saikyo Miso & Kanzuri Chestnut Butter

福島県産平飼い伊達鶏のグリル

タロイモの焦がし醤油 西京味噌&かんずりと栗のバター

Driftwood Surf & Turf Sharing Platter 28,000

Grilled Pork Ribs, Australian Angus Steak, Sustainable Canadian Lobster Tails, Black Tiger Prawns, Corn Bread

ドリフトウッドサーフ&ターフシェアリングプラッター

ポークリブのグリル オーストラリア産アングラスステーキ サステナブルカナダ産ロブスターテール

ブラックタイガー海老 コーンブレッド

Today's Vegan Pasta (VG)(DF) 3,500

本日のヴィーガンパスタ

Japanese Mushroom Risotto (V)(GF) 4,000

Gluten Free Maitake Tempura, Matcha Salt

国産茸のリゾット

舞茸のグルテンフリー天婦羅 抹茶塩

(GF) Gluten Free, (VG) Vegan, (V) Vegetarian, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(GF) グルテンフリー (VG) ヴィーガン (V) ベジタリアン (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes service charge and consumption tax.
表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

PREMIUM CUTS | プレミアムカット

Matsusaka Beef Tenderloin 150g 松阪牛テンダーロイン 150g	22,000
Matsusaka Beef Sirloin 150g 松阪牛サーロイン 150g	20,000
US Prime Beef Tenderloin 250g アメリカ産プライムビーフ テンダーロイン 250g	13,000
US Prime Beef Sirloin 350g アメリカ産プライムビーフサーロイン 350g	17,000
Japanese T-Bone Steak 1kg 国産牛 T ボーンステーキ 1kg	35,000
Handpicked Premium Japanese Beef 150g 厳選プレミアム国産牛 150g	Market Price

SURF UPGRADE | サーフアップグレード

Grilled Black Tiger Prawn ブラックタイガー海老のグリル	+ 2,500
Grilled Sustainable Canadian Lobster Tail サステナブル カナダ産ロブスターテールのグリル	+ 3,400
Grilled King Crab Leg キングクラブレッグのグリル	+ 7,500

SAUCES | ソース

Please choose one from below 1品お選びください

- Red Wine Sauce 赤ワインソース
Green Peppercorn Sauce グリーンペッパーコーンソース
Mushroom Sauce マッシュルームソース
Yuzu Kosho Ponzu 柚子胡椒ポン酢

(GF) Gluten Free, (VG) Vegan, (V) Vegetarian, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(GF) グルテンフリー (VG) ヴィーガン (V) ベジタリアン (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes service charge and consumption tax.
表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

SIDES | サイド

Grilled Asparagus アスパラガスのグリル	2,000
Kokuto Sugar Glazed Organic Carrots (V) オーガニック人参の黒糖グレーズ	2,000
Sautéed Japanese Mushrooms (V) 国産茸のソテー	2,000
Wagyu Tallow Mashed Potatoes 和牛の脂を使ったマッシュポテト	2,000
Garlic Rice (V) ガーリックライス	2,000
Macaroni & Cheese, Snow Crab マカロニ&チーズ 毛蟹	3,000

(GF) Gluten Free, (VG) Vegan, (V) Vegetarian, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(GF) グルテンフリー (VG) ヴィーガン (V) ベジタリアン (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes service charge and consumption tax.
表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

DESSERT | デザート

Kyoho Panna Cotta (GF) 2,600

Fresh Panna Cotta, Kyoho Sauce, French Meringue, Kyoho Sorbet

巨峰パannaコッタ

フレッシュパannaコッタ 巨峰ソース フレンチメレンゲ 巨峰ソルベ

Black Mont Blanc (N) 2,800

Hojicha Chestnut Cream, Cassis Jelly, Vanilla Chantilly, French Meringue, Cassis Sorbet

ブラックモンブラン

ほうじ茶と栗のクリーム カシスゼリー バニラシャンティ フレンチメレンゲ カシスソルベ

Roasted Vanilla Crème Brûlée (N) 3,000

Roasted Vanilla Bean Cream, Smoked Breton Cubes, Brown Sugar Espuma, Burned Tonka Bean Ice Cream, Brûlée Tuile,

ローストバニラクリームブリュレ

ローストバニラビーンズクリーム スモークブルトンキューブ 黒糖エスプーマ

焦がしトンカ豆アイスクリーム ブリュレチュイール

Vegan Lemon Tart (VG)(N) 2,800

Vanilla Sweet Pastry, Lemon Cream, Citrus Jelly, French Meringue

ヴィガンレモンタルト

バニラスウィートペストリー レモンクリーム シトラスゼリー フレンチメレンゲ

(GF) Gluten Free, (VG) Vegan, (V) Vegetarian, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free

(GF) グルテンフリー (VG) ヴィーガン (V) ベジタリアン (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes service charge and consumption tax.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

COURSE MENU | コースメニュー

4-COURSE

14,000

Amuse | アミューズ

Scotch Style Smoked Quail Egg

Sweet Purple Potato Beignet, Caviar

スコッチ風燻製うずらの卵

紫芋のベニエ キャビア

Appetizer | 前菜

Please choose one from below 下記より1品お選びください

Wara-Smoked Fish Carpaccio (DF)

Nori Puree, Pomegranate Vinaigrette, Flying Fish Roe, Ruby Grapefruit, Shallots

藁焼き鮮魚のカルパッチョ

海苔ピューレ ザクロピネグレット トビウオの卵 ルビーグレープフルーツ エシャロット

Charcoal Grilled Wagyu Tartare

Cured Egg Yolk, Potato Crisps, Caviar, Green Peppercorn Sauce

和牛炭火グリルのタルタル

熟成卵黄 ポテトクリスプ キャビア グリーンペッパーコーンソース

Crab Cream Croquette

Jamon, Nantua Sauce

蟹クリームコロッケ

ハム ナンチュアソース

(GF) Gluten Free, (VG) Vegan, (V) Vegetarian, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(GF) グルテンフリー (VG) ヴィーガン (V) ベジタリアン (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes service charge and consumption tax.
表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

4-COURSE

Main | メイン

Please choose one from below 下記より1品お選びください

Grilled Kagoshima Megumi Black Pork

Parsnip Puree, Caramelized Apple Cider Jus

鹿児島県産恵味黒豚のグリル

パースニップピューレ 林檎のキャラメリゼ シードルジュ

Grilled Free Range Fukushima Date Chicken (N)

Soy Glazed Japanese Taro, Saikyo Miso & Kanzuri Chestnut Butter

福島県産平飼い伊達鶏のグリル

タロイモの焦がし醤油 西京味噌&かんずりと栗のバター

Grilled Fuji Atlantic Salmon

Creamy Polenta, Lotus Root, Shungiku, Tarragon Mustard Sauce

富士アトランティックサーモンのグリル

クリーミーポレンタ 蓮根 春菊 タラゴンマスタードソース

Australian Angus Sirloin 120g

Wagyu Tallow Mashed Potatoes, Burdock Root, Red Wine Sauce

オーストラリア産アングス牛サーロイン 120g

和牛の脂を使ったマッシュポテト 牛蒡 赤ワインソース

US Prime Beef Tenderloin 250g

+ 6,500

アメリカ産プライムビーフ テンダーロイン 250g

US Prime Beef Sirloin 350g

+ 8,000

アメリカ産プライムビーフ サーロイン 350g

Matsusaka Beef Sirloin 150g

+ 12,500

松阪牛サーロイン 150g

Matsusaka Beef Tenderloin 150g

+ 14,000

松阪牛テンダーロイン 150g

(GF) Gluten Free, (VG) Vegan, (V) Vegetarian, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(GF) グルテンフリー (VG) ヴィーガン (V) ベジタリアン (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes service charge and consumption tax.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

4-COURSE

Desserts | デザート

Please choose one from below 下記より1品お選びください

Kyoho Panna Cotta (GF)

Fresh Panna Cotta, Kyoho Sauce, French Meringue, Kyoho Sorbet

巨峰パannaコッタ

フレッシュパannaコッタ 巨峰ソース フレンチメレンゲ 巨峰ソルベ

Black Mont Blanc (N)

Hojicha Chestnut Cream, Cassis Jelly, Vanilla Chantilly, French Meringue, Cassis Sorbet

ブラックモンブラン

ほうじ茶と栗のクリーム カシスゼリー バニラシャンティ フレンチメレンゲ カシスソルベ

(GF) Gluten Free, (VG) Vegan, (V) Vegetarian, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(GF) グルテンフリー (VG) ヴィーガン (V) ベジタリアン (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes service charge and consumption tax.
表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

Amuse | アミューズ**Scotch Style Smoked Quail Egg**

Sweet Purple Potato Beignet, Caviar

スコッチ風燻製うずらの卵

紫芋のベニエ キャビア

Cold Appetizer | 冷たい前菜

Please choose one from below 下記より1品お選びください

Wara-Smoked Fish Carpaccio (DF)

Nori Puree, Pomegranate Vinaigrette, Flying Fish Roe, Ruby Grapefruit, Shallots

藁焼き鮮魚のカルパッチョ

海苔ピューレ ザクロビネグレット トピウオの卵 ルビーグレープフルーツ エシャロット

Charcoal Grilled Wagyu Tartare (GF)

Cured Egg Yolk, Potato Crisps, Caviar, Green Peppercorn Sauce

和牛炭火グリルのタルタル

熟成卵黄 ポテトクリスプ キャビア グリーンペッパーコーンソース

Fruit Tomato Salad (V)

Stracciatella, Maple Balsamic Dressing, Rucola

フルーツトマトサラダ

ストラッチャテッラ メープルバルサミコドレッシング ルッコラ

Hot Appetizer | 温かい前菜

Please choose one from below 下記より1品お選びください

Crab Cream Croquette

Jamon, Nantua Sauce

蟹クリームコロッケ

ハム ナンチュアソース

Lobster & Crab Bisque

King Crab Leg, Curry Butter, Ginkgo Nuts

ロブスター&蟹のビスク

キングクラブレグ カレーバター 銀杏

Pan Seared Scallops (GF)

Saffron & Orange Beurre Blanc, Enoki Mushroom & Myoga Salad

帆立のソテー

サフラン&オレンジブールブラン えのき茸&茗荷サラダ

(GF) Gluten Free, (VG) Vegan, (V) Vegetarian, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(GF) グルテンフリー (VG) ヴィーガン (V) ベジタリアン (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes service charge and consumption tax.
表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

5-COURSE

Main | メイン

Please choose one from below 下記より1品お選びください

Grilled Kagoshima Megumi Black Pork

Parsnip Puree, Caramelized Apple Cider Jus

鹿児島県産恵味黒豚のグリル

パースニップピューレ 林檎のキャラメリゼ シードルジュ

Grilled Free Range Fukushima Date Chicken (N)

Soy Glazed Japanese Taro, Saikyo Miso & Kanzuri Chestnut Butter

福島県産平飼い伊達鶏のグリル

タロイモの焦がし醤油 西京味噌&かんずりと栗のバター

Grilled Australian Lamb Chops

Braised Burdock, Balsamic Reduction, Mint Jus, Inca Potato

オーストラリア産ラムチョップのグリル

牛蒡のブレゼ バルサミコレディクション ミントジュ インカポテト

Grilled Black Tiger Prawns

Tomato Seafood Broth, Fregola, Zucchini

ブラックタイガー海老のグリル

トマトと魚介のブロス フレグラ ズッキーニ

Australian Angus Sirloin 120g

Wagyu Tallow Mashed Potatoes, Burdock Root, Red Wine Sauce

オーストラリア産アングス牛サーロイン 120g

和牛の脂を使ったマッシュポテト 牛蒡 赤ワインソース

US Prime Beef Tenderloin 250g

+ 6,500

アメリカ産プライムビーフ テンダーロイン 250g

US Prime Beef Sirloin 350g

+ 8,000

アメリカ産プライムビーフ サーロイン 350g

Matsusaka Beef Sirloin 150g

+ 12,500

松阪牛サーロイン 150g

Matsusaka Beef Tenderloin 150g

+ 14,000

松阪牛テンダーロイン 150g

(GF) Gluten Free, (VG) Vegan, (V) Vegetarian, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(GF) グルテンフリー (VG) ヴィーガン (V) ベジタリアン (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes service charge and consumption tax.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

5-COURSE

Desserts | デザート

Please choose one from below 下記より1品お選びください

Kyoho Panna Cotta (GF)

Fresh Panna Cotta, Kyoho Sauce, French Meringue, Kyoho Sorbet

巨峰パannaコッタ

フレッシュパannaコッタ 巨峰ソース フレンチメレンゲ 巨峰ソルベ

Black Mont Blanc (N)

Hojicha Chestnut Cream, Cassis Jelly, Vanilla Chantilly, French Meringue, Cassis Sorbet

ブラックモンブラン

ほうじ茶と栗のクリーム カシスゼリー バニラシャンティ フレンチメレンゲ カシスソルベ

(GF) Gluten Free, (VG) Vegan, (V) Vegetarian, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(GF) グルテンフリー (VG) ヴィーガン (V) ベジタリアン (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes service charge and consumption tax.
表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

7-COURSE

20,000

Amuse | アミューズ

Scotch Style Smoked Quail Egg

Sweet Purple Potato Beignet, Caviar

スコッチ風燻製うずらの卵

紫芋のベニエ キャビア

Starter | スターター

Fruit Tomato Salad (V)

Stracciatella, Maple Balsamic Dressing, Rucola

フルーツトマトサラダ

ストラッチャテッラ メープルバルサミコドレッシング ルッコラ

Cold Appetizer | 冷前菜

Wara-Smoked Fish Carpaccio (DF)

Nori Puree, Pomegranate Vinaigrette, Flying Fish Roe, Ruby Grapefruit, Shallots

藁焼き鮮魚のカルパッチョ

海苔ピューレ ザクロビネグレット トビウオの卵 ルビーグレープフルーツ エシャロット

Hot Appetizer | 温前菜

House Smoked Duck Breast (N)

Pickled Persimmon, Cashew Cream, Gastrique

鴨胸肉の自家製スモーク

柿ピクルス カシュークリーム ガストリック

Seafood | シーフード

Lobster & Crab Bisque

King Crab Leg, Curry Butter, Ginkgo Nuts

ロブスター&蟹のビスク

キングクラブレッグ カレーバター 銀杏

(GF) Gluten Free, (VG) Vegan, (V) Vegetarian, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(GF) グルテンフリー (VG) ヴィーガン (V) ベジタリアン (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes service charge and consumption tax.
表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

7-COURSE

Main | メイン

A5 Wagyu Sirloin 50g

Wagyu Tallow Mashed Potatoes, Burdock Root, Red Wine Sauce

A5和牛サーロイン

和牛の脂を使ったマッシュポテト 牛蒡 赤ワインソース

US Prime Beef Tenderloin 250g

+ 6,500

アメリカ産プライムビーフ テンダーロイン 250g

US Prime Beef Sirloin 350g

+ 8,000

アメリカ産プライムビーフ サーロイン 350g

Matsusaka Beef Sirloin 150g

+ 12,500

松阪牛サーロイン 150g

Matsusaka Beef Tenderloin 150g

+ 14,000

松阪牛テンダーロイン 150g

(GF) Gluten Free, (VG) Vegan, (V) Vegetarian, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(GF) グルテンフリー (VG) ヴィーガン (V) ベジタリアン (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes service charge and consumption tax.
表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

7-COURSE

Desserts | デザート

Please choose one from below 下記より1品お選びください

Kyoho Panna Cotta (GF)

Fresh Panna Cotta, Kyoho Sauce, French Meringue, Kyoho Sorbet

巨峰パannaコッタ

フレッシュパannaコッタ 巨峰ソース フレンチメレンゲ 巨峰ソルベ

Black Mont Blanc (N)

Hojicha Chestnut Cream, Cassis Jelly, Vanilla Chantilly, French Meringue, Cassis Sorbet

ブラックモンブラン

ほうじ茶と栗のクリーム カシスゼリー バニラシャンティ フレンチメレンゲ カシスソルベ

Roasted Vanilla Crème Brûlée (N)

Roasted Vanilla Bean Cream, Smoked Breton Cubes, Brown Sugar Espuma, Burned Tonka Bean Ice Cream, Brûlée Tuile

ローストバニラクリームブリュレ

ローストバニラビーンズクリーム スモークブルトンキューブ 黒糖エスプーマ

焦がしトンカ豆アイスクリーム ブリュレチュイール

Vegan Lemon Tart (VG)(N)

Vanilla Sweet Pastry, Lemon Cream, Citrus Jelly, French Meringue

ヴィガンレモンタルト

バニラスウィートパストリー レモンクリーム シトラスゼリー フレンチメレンゲ

Petit Fours | プティフル

Miso Financier & Hojicha Madeleine (N)

味噌フィナンシェ & ほうじ茶マドレーヌ

(GF) Gluten Free, (VG) Vegan, (V) Vegetarian, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(GF) グルテンフリー (VG) ヴィーガン (V) ベジタリアン (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes service charge and consumption tax.
表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

BEVERAGE MENU

仕入れ状況によってメニュー内容や価格などは
予告なく変更する場合がございます。
Menus are subject to change without notice.

Price includes service charge and consumption tax.
表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

BEVERAGE SELECTIONS

CHAMPAGNE / BY THE GLASS

Laurent-Perrier La Cuvée Brut (NV) ローラン・ペリエラ・キュヴェ ブリュット	4,400
Ruinart Blanc de Blancs (NV) ルイナール ブラン・ド・ブラン	5,600
Dom Pérignon Vintage Brut 2017 ドン・ペリニヨンヴィンテージブリュット 2017	11,000

WHITE WINE / BY THE GLASS

Tramin Pinot Grigio 2025 / Alto Adige, Italy トラミンピノ・グリージョ 2024	2,600
98 wines (NOGI) 芒 Koshu 2025 / Yamanashi, Japan 98 ワインズ ノギ 甲州 2024	3,000
Osmoto Wine Cayuga Lake Chardonnay 2023 / New York, USA オスモートワインカユーガ・レイクシャルドネ 2023	3,300

RED WINE / BY THE GLASS

Cerbaiona Rosso (NV) /Toscana, Italy チェルバイオーナ ロッソ	2,600
The Hilt Estate Santa Rita Hills Pinot Noir 2021 / California, USA ザ・ヒルトエステートサンタリタヒルズピノ・ノワール 2021	3,300
Chateau Cantemerle 2021 / Bordeaux, France シャトー カントメルル 2021	3,600

SAKE / BY THE GLASS

DASSAI Future - with Farmers 90ml 獺祭 未来へ 農家と共に 90ml	3,500
IWA 5 90ml 岩 5 90ml	5,600

GIN

JAPANESE

Suntory ROKU サントリー 六	2600
KI NO BI Kyoto Dry Gin 季の美 京都ドライジン	2,600
KI NO TEA Kyoto Dry Gin 季の TEA 京都ドライジン	2,800
KI NO TOU Kyoto Old Tom Gin 季の糖島 京都オールドトムジン	3,100
NIKKA Coffey Gin ニッカ カフェジン	2,600
The Herbalist YASO Gin Extra Herb ザハーバリストヤソ ジン エクストラハーブ	3,000
The Herbalist YASO Gin Orange ザハーバリストヤソ ジン オレンジ	3,000
KOMASA Gin Houjicha 小正ジン ほうじ茶	2,600
Kyoto EBISU Gin 京都 エビス ジン	3,400
Tokyo Hachio Gin Classic トーキョーハチオウジン クラシック	3,000
Tokyo Spice Gin トーキョースパイスジン	2,600
Craft Gin KA NO MORI クラフトジン 香の森	2,800

INTERNATIONAL

The Botanist ザ ボタニスト	2,600
The Botanist Rested Gin ザ ボタニスト レステッド ジン	3,100
Hendrick's Gin ヘンドリクス ジン	2,800
No.3 London Dry Gin No.3 ロンドンドライジン	2,600
Tanqueray No. TEN タンカレー No. TEN	2,800
Sacred Organic Gin セイクレッド オーガニック ジン	2,700
Silent Pool Gin サイレントプールジン	3,100
Monkey 47 Dry Gin モンキー47 ドライジン	3,400
Gin Mare ジンマーレ	2,600
Le Gin de Christian Drouin ル・ジン クリスチャン ドルーアン	2,800
Citadelle Original シタデル オリジナル	2,600

VODKA

HAKU The Japanese Craft Vodka サントリー 白	2,600
Grey Goose グレイグース	2,600
Belvedere ベルヴェデーレ	2,600
Ketel One ケテル ワン	2,600

RUM

Ron Matuzalem Rose ロンマツサレムロゼ	2,600
Ron Matuzalem Grand Reserva 15 ロンマツサレムグランレゼルバ15	2,600
Ron Zacapa Centenario 23 ロンサカパセンテナリオ23年	2,800
Mount Gay Eclipse マウントゲイエクリプス	2,600
Plantation Rum Pineapple プランテーションラムパイナップル	2,600
Plantation Rum Xaymaca プランテーションラムザイマカ	2,600
Plantation Rum Barbados Grand Reserve プランテーションラムバルバドスグランリザーヴ	2,600
Plantation Rum Overproof O.F.T.D. プランテーションラムオーヴァープルーフ O.F.T.D.	2,600
KRAKEN Black Spiced Rum クラーケンブラックスパイスドラム	2,600
Laodi Whtie Rum ラオディ ホワイトラム	2,600
Aohara Whtie Rum 碧原 ホワイトラム	3,200

AGAVE

TEQUILA

Codigo 1530 Blanco コディゴ 1530 ブランコ	3,000
Codigo 1530 Rosa コディゴ 1530 ロサ	3,300
Codigo 1530 Reposado コディゴ 1530 レポサド	3,800
Tres Generaciones Reposado トレスジェネレーション レポサド	3,200
Tres Generaciones Anejo トレスジェネレーション アネホ	3,800
Clase Azul Reposado クラセ アスール レポサド	6,500
Clase Azul Anejo クラセ アスール アネホ	15,600
Don Julio 1942 ドンフリオ 1942	6,500
Olmecca Altos Plata オルメカ アルトス プラタ	2,600
Olmecca Altos Reposado オルメカ アルトス レポサド	2,600
Ocho Blanco オチョ ブランコ	3,400
Patron Silver パトロン シルバー	2,600
Patron El Alto パトロン エル アルト	6,700
Cuervo 1800 Milenio クエルボ 1800 ミレニオ	7,400

MEZCAL

Del Maguey VIDA デルマゲイ ヴィーダ	2,900
--------------------------------------	--------------

Del Maguey CHICHICAPA デルマゲイ チチカパ	3,600
--	--------------

Lopez Real Espadin ロペス レアル エスパディン	2,600
---	--------------

Lopez Real Pechuga Special Edition ロペス レアル ペチュガ スペシャル エディション	5,100
--	--------------

VAGO Elote バゴ エローテ	4,200
------------------------------	--------------

SHOCHU

lichiko SAITEN いいちこ 彩天	2,600
----------------------------------	--------------

The SG Shochu MUGI SG 焼酎 MUGI	2,600
---	--------------

The SG Shochu IMO SG 焼酎 IMO	2,600
---------------------------------------	--------------

The SG Shochu KOME SG 焼酎 KOME	2,600
---	--------------

WHISK(E)Y

JAPANESE

Yamazaki 12y 山崎 12 年	6,800
Yamazaki 18y 山崎 18 年	18,600
Yamazaki Story of the Distillery 2025 Edition 山崎 ストーリー オブ ザ ディスティラリー 2025 エディション	9,000
Hakushu 12y 白州 12 年	6,800
Hakushu Story of the Distillery 2025 Edition 白州 ストーリー オブ ザ ディスティラリー 2025 エディション	9,000
Hibiki Blossom Harmony 響 ブLOSSAMハーモニー	4,660
Hibiki Blender's Choice 響 ブレンダーズチョイス	5,700
Hibiki 21y 響 21 年	18,600
Suntory World Whisky AO サントリーワールドウイスキー 碧 AO	2,660
Miyagikyo Apple Brandy Wood Finish 宮城峡 アップルブランデーウッドフィニッシュ	4,660
Yoichi 10y 余市 10 年	5,200
Miyagikyo 10y 宮城峡 10 年	5,200
Ichiro's Malt Double Distilleries イチローズモルト ダブルディスティラリーズ	4,660
Ichiro's Malt Mizunara Wood Reserve イチローズモルト ミズナラウッドリザーブ	4,660
Ichiro's Malt Wine Wood Reserve イチローズモルト ワインウッドリザーブ	4,660

Kanosuke Single Malt 嘉之助 シングルモルト	3,400
Kanosuke Single Malt Peated 嘉之助 シングルモルト ピーテッド	3,600
Kanosuke Double Distillery 嘉之助 ダブルディスティラリー	4,000
Single Malt Tsunuki 2025 Edition シングルモルト 津貫 2025 エディション	3,400

SCOTCH SINGLE MALT

SPEYSIDE

The Macallan 12y Double Cask ザ マッカラン 12 年 ダブルカスク	3,800
The Macallan 12y Sherry Oak ザ マッカラン 12 年 シェリーオーク	4,300
The Balvenie 12y Double Wood ザ バルヴェニー 12 年 ダブルウッド	3,200
The Balvenie 14y Caribbean Cask ザ バルヴェニー 14 年 カリビアンカスク	4,900
The Glenlivet 12y ザ グレンリベット 12 年	2,600

HIGHLAND / CAMPBELTOWN

Oban 14y オーバン 14 年	3,100
Glenmorangie 18y グレンモーレンジ 18 年	4,300
Springbank 10y スプリングバンク 10 年	3,600

LOWLAND

Clydeside Napier クライサイド ナピア	3,600
---------------------------------------	--------------

ISLANDS

Highland Park 12y ハイランドパーク 12 年	2,900
---	-------

Talisker 10y タリスカー 10 年	3,100
-----------------------------------	-------

ISLAY

Laphroaig 10y ラフロイグ 10 年	3,300
------------------------------------	-------

Laphroaig 25y ラフロイグ 25 年	22,000
------------------------------------	--------

Ardbeg TEN アードベッグ TEN	3,100
---------------------------------	-------

Berry Bros & Rudd Caol Ila 2010 Moscatel Cask Finish 13y ベリーブラザーズ&ラッド カリラ 2010 モスカテルカスクフィニッシュ 13 年	6,100
--	-------

Lagavulin 16y ラガヴァリン 16 年	3,600
-------------------------------------	-------

Bowmore 15y ボウモア 15 年	4,000
---------------------------------	-------

Bruichladdich The Classic Laddie ブルックラディ ザ クラシックラディ	2,800
---	-------

Bruichladdich Islay Barley 2014 ブルックラディ アイラバーレイ 2014	3,100
--	-------

Port Charlotte 10y ポートシャーロット 10 年	3,100
---	-------

Port Charlotte SYC: 01 2013 ポートシャーロット SYC: 01 2013	4,500
--	-------

BLENDED

Ballantine's 17y バランタイン 17 年	3,800
--	-------

Chivas Regal Mizunara 12y シーバスリーガル ミズナラ 12 年	2,600
--	-------

IRISH

Redbreast 15y レッドブレスト 15 年	3,460
--------------------------------------	-------

Bushmills 16y ブッシュミルズ 16 年	4,500
--------------------------------------	-------

AMERICAN

Woodford Reserve ウッドフォードリザーブ	2,600
--	-------

Michter's US★1 Bourbon Whiskey ミクターズ US★1 バーボンウイスキー	3,200
---	-------

Michter's US★1 American Whisky ミクターズ US★1 アメリカンウイスキー	3,700
--	-------

Michter's US★1 Rye Whiskey ミクターズ US★1 ライウイスキー	3,200
---	-------

Willett Pot Still Reserve ウィレット ポットスティル レゼルヴ	3,400
--	-------

Blanton's Single Barrel ブラントン シングルバレル	3,860
---	-------

Westland SOLUM 1 ウエストランド ソラム 1	5,000
--	-------

Sazerac Rye サゼラック ライ	2,660
--------------------------------	-------

BRANDY COGNAC

Pierre Ferrand 1840 ピエール フェラン 1840	2,800
Guy Pinard Fins Bois Selection BIO ギィ ピナール ファンボアセレクション ビオ	2,600
Remy Martin VSOP レミーマルタン VSOP	3,060
Remy Martin 1738 Accord Royal レミーマルタン 1738 アコードロワイヤル	3,400
Remy Martin XO レミーマルタン XO	6,600
Hennessy XO ヘネシー XO	7,000
Camus Borderies XO カミュ ボルトリー XO	5,800

BRANDY DE JEREZ

Valdespino Family Heritage Brandy バルデスピノ ファミリーヘリテージ ブランデー	6,300
---	-------

CALVADOS

Lemorton Trois Etoiles ルモルトントロワ エトワール	3,200
Ange Giard Calvados Cepage 100% Apple アンジュ ジアール カルヴァドス セパージュ 100% アップル	2,600
Lauriston Calvados Domfrontais 100 % Poire ローリントン カルヴァドス ドンフロンテ 100% ポワール	3,130

GRAPPA

UvaViva Italiana di POLI ウーヴァ ヴィーヴァ イタリアーナ ディ ポーリ	2,800
Sibona Grappa di Dolcetto シボーナ グラッパ ディ ドルチェット	2,600

SPIRITS BY THE BOTTLE

TEQUILA

Codigo 1530 Reposado コディゴ 1530 レポサド	60,000
Don Julio 1942 ドンフリオ 1942	94,000
Patron El Alto パトロン エル アルト	99,000
Clase Azul Reposado クラセ アスール レポサド	94,000
Clase Azul Anejo クラセ アスール アネホ	260,000
Clase Azul Day of The Dead Limited Edition “Recuerdos” 1 Litre クラセ アスール 死者の日 2025 年 リミテッド エディション 1 リットル	1,200,000

SCOTCH WHISKY

The Balvenie 15y Madeira Cask ザ バルヴェニー 15 年 マディラ カスク	120,000
The Macallan 12y Sherry Oak ザ マッカラン 12 年 シェリーオーク	69,000

JAPANESE WHISKY

Hibiki Blender's Choice 響 ブレンダーズチョイス	85,000
Yamazaki Story of the Distillery 2025 Edition 山崎 ストーリー オブ ザ ディスティラリー 2025 エディション	135,000
Yamazaki 18y 山崎 18 年	280,000
Hakushu Story of the Distillery 2025 Edition 白州 ストーリー オブ ザ ディスティラリー 2025 エディション	135,000
Ichiro's Malt Malt & Grain Blended Japanese Whisky 2025 イチローズモルト モルト & グレーン ブレンデッド ジャパニーズ ウイスキー 2025	990,000
Yamazaki 25y 山崎 25 年	1,380,000

BOTTLE BEER

Asahi Super Dry アサヒスーパードライ	1,400
Tokyo Blues Golden Ale 東京ブルース ゴールデンエール	1,700
Tokyo Blues Session Ale 東京ブルース セッションエール	1,700
Mikkeller Burst IPA ミッケラー バースト IPA	1,900

BEER (Low & Low Alcohol)

BRULO Sabro Galaxy IPA (Low Alcohol 0.5%) ブリュロー サブロ ギャラクシーIPA (低アルコール0.5%)	1,800
BRULO Five Fruit Gose (Low Alcohol 0.5%) ブリュロー ファイブフルーツ ゴーゼ (低アルコール0.5%)	1,800
Asahi Dry ZERO (Non-Alcoholic 0.0%) アサヒ ドライゼロ (ノンアルコール0.0%)	1,200

SOFT DRINK

Kimino Yuzu Sparkling きみの ゆず スパークリング	1,350
Kimino Ume Sparkling きみの うめ スパークリング	1,350
Coca Cola / Cola Zero コカ・コーラ / コーラゼロ	1,220
Wilkinson Ginger Ale ウィルキンソンジンジャーエール	1,220

NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE

Pierre Zéro Blanc de Blancs ピエール・ゼロブラン・ド・ブラン	1,450
--	-------

WATER

Aqua Panna 500ml / 1000ml 1,000 / 1,500
アクア パンナ 500ml/150ml

Perrier Sparkling Water 330ml / 750ml 1,000 / 1,500
ペリエ スパークリングウォーター 330ml/750ml

Fuji Mineral Water 780ml 1,200
富士ミネラルウォーター 780ml

COFFEE / TEA

Fairmont Tokyo Original Blend Coffee (Hot / Iced) 1,650
フェアモント東京 オリジナルブレンドコーヒー (ホット /アイス)

**Crafted from 100% Rainforest Alliance Certified Ethiopian and Colombian beans.
Refined sweetness, elegant acidity, and a clean, lasting finish.**

レインフォレストアライアンス認証農園のエチオピア産とコロンビア産コーヒー豆を 100%使用。

甘い香りと上品な酸味、すっきりとした後味が特徴です。



100% of our coffee beans are
RAINFOREST Alliance certified.
レインフォレスト・アライアンス認証農園産
コーヒー豆 100%を使用しております。

Cafe Latte (Hot / Iced) 1,700
カフェラテ (ホット/アイス)

Cappuccino 1,700
カプチーノ

Espresso (Single / Double) 1,650 / 1,800
エスプレッソ (シングル/ダブル)

Chocolate (Hot / Iced) 1,850
チョコレート (ホット/アイス)

Fairmont Tokyo Original Blend Tea フェアモント東京オリジナルブレンドティー	1,650
--	-------

Rich and fruity with layered sweetness and depth. Floral notes emerge over time, leading to an elegant, lingering finish. Excellent neat or in milk tea.

果実味をたたえた芳醇で甘味とコクのある味わいは、ストレート、ミルクティーがおすすめです。

時間の経過とともに味わいは厚みを増し、甘い花香と共に余韻を残していきます。

Pure Bergamot Earl Grey ピュアベルガモット アールグレイ	1,650
--	-------

Decaffeinated Ceylon カフェインレス セイロン	1,650
---	-------

Amano Japanese Black Tea (Kumamoto) 天野紅茶 (熊本県)	1,650
--	-------

Chamomile カモミール	1,700
---------------------------	-------

Lemongrass レモングラス	1,700
-----------------------------	-------

Lemon Verbena レモンバーベナ	1,700
---------------------------------	-------

WINE BY THE BOTTLE

CHAMPAGNE CHARDONNAY

Ruinart Blanc de Blancs ルイナール ブラン・ド・ブラン	NV	33,000
---	----	--------

Maison Mumm RSRV Blanc de Blancs メゾン・マム RSRV ブラン・ド・ブラン	2015	32,000
--	------	--------

Chartogne Taillet - Extra Brut Cuvée Chemin de Reims シャルトーニュ タイエ - エクストラブリュット キュヴェ シュマンドゥ ランス	2020	64,000
---	------	--------

Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs テタンジェ コント・ド・シャンパーニュ ブラン・ド・ブラン	2012	93,000
--	------	--------

CHAMPAGNE PINOT NOIR

Egly-Ouriet - Brut Blanc de Noirs 2022 エグリ ウーリエ - ブリュット ブランドゥ ノワール	2012	138,000
--	------	---------

CHAMPAGNE BLEND

Laurent-Perrier La Cuvée Brut ローラン・ペリエ ラ・キュヴェ ブリュット	NV	21,000
Louis Roederer Collection ルイロデレール コレクション	NV	21,500
Perrier-Jouët Grand Brut ペリエ・ジュエ グラン・ブリュット	NV	23,000
Brut Nature Drappier ブリュット ナトゥール ドラピエ	NV	27,000
Bollinger Special Cuvée Brut ボランジェ スペシャル キュヴェ ブリュット	NV	28,000
Chartogne Taillet - Brut Cuvée Sainte Anne シャルトーニュー タイエ - ブリュット キュヴェ サン タンヌ	NV	29,000
Billecart-Salmon Brut ビルカール・サルモン ブリュット	NV	30,000
Y by- Yoshiki × Chmpgne Pommery Brut ワイバイヨシキ × シャンパーニュ ポメリー ブリュット	NV	51,000
Veuve Clicquot La Grande Dame ヴーヴ・クリコ ラ・グランド ム	2018	65,000
Egly-Ouriet - Brut Grand Cru Tradition エグリ ウーリエ - ブリュット グラン クリュ トラディション	NV	65,000
Bollinger La Grande Année ボランジェ ラ・グランド アネ	2015	90,000
Dom Pérignon Vintage Brut ドン・ペリニオン ヴィンテージ ブリュット	2017	75,000
Dom Pérignon Vintage Brut Takashi Murakami Limited Edition ドン・ペリニオン ヴィンテージ ブリュット 村上 隆 リミテッド エディション	2015	110,000
Krug Grande Cuvée クリュッグ グランド キュヴェ	NV	112,000
Rare Champagne Millesime レア シャンパーニュ ミレジメ	2013	120,000
Fut de Chene Grand Cru Henri Giraud フュド シェーヌ アンリジロー	NV	123,000
Louis Roederer Cristal ルイ・ロデレール クリスタル	2015	147,000

CHAMPAGNE ROSE

Laurent-Perrier Cuvée Rosé	NV	57,000
ローラン・ペリエ キュヴェ ロゼ		

ITALY (LOMBARDY) FRANCIACORTA

Bellavista Alma Assemblage 1	NV	18,000
ベッラヴィスタ アルマ アッサンブラージュ 1		

Ca' del Bosco Cuvée Prestige Brut	NV	18,500
カ・デル・ボスコ キュヴェ・プレステージ ブリュット		

USA (CALIFORNIA)

Schramsberg Mirabelle Brut Rosé	NV	16,800
シュラムスバーグ ミラベル ブリュット ロゼ		

Schramsberg Blanc de Blancs (2021)	NV	20,000
シュラムスバーグ ブラン・ド・ブラン		

JAPAN

Ajimu Wine Sparking – Oita	2023	15,000
安心院 ワイン スパークリング(大分)		

MGVs Winery B527 Rosé - Yamanashi	NV	17,000
マグヴィス ワイナリー B527 ロゼ (山梨)		

WHITE WINE

LOIRE, FRANCE

Coulée de Serrant 'Clos de la Coulée de Serrant' / Nicolas Joly	2022	46,000
クーレ ドゥ セラン クロ ドゥ ラ クーレ ドゥ セラン / ニコラ ジョリー		

BOURGOGNE, FRANCE

Bourgogne Aligoté Fusion / Maison Petit Roy	2022	23,000
ブルゴーニュ アリゴテ フュージョン / メゾン プティロワ		

Bourgogne Bigotes Qvevris / Frédéric Cossard	2022	33,000
ブルゴーニュ ビゴット クヴェヴリ / フレデリック コサル		

Puligny-Montrachet / François Carillon	2022	59,000
ピュリニー モンラッシェ / フランソワ カリヨン		

Les Vieilles Vignes Puligny-Montrachet / Vincent Girardin	2022	72,000
レヴィエーユ ヴィーニュ ピュリニー モンラッシェ / ヴァンサン ジラルディン		

Meursault / Domeine Henri Boillot	2022	75,600
-----------------------------------	------	--------

Price includes service charge and consumption tax.
表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

ムルソー ドメーヌ アンリ ボワイエ

VENETO, ITALY

Soave Classico 'La Rocca' / Pieropan ソアーヴェ・クラシコ'ラ・ロッカ' / ピエロパン	2023	17,000
--	-------------	---------------

CALIFORNIA, USA

Chardonnay 'Nuits-Blanches' / Au Bon Climat シャルドネ ニュイ ブランシュ / オーボン クリマ	2022	23,000
--	-------------	---------------

Noria Chardonnay / Nakamura Cellers ノリア シャルドネ / ナカムラ セラーズ	2024	23,000
---	-------------	---------------

Jensen Legacy Cuvee Chardonnay / Calera ジェンセン レガシー キュヴェ シャルドネ / カレラ	2023	20,000
---	-------------	---------------

Sauvignon Blanc / Clos Du Val ソーヴィニヨンブラン / クロ デュ バル	2022	30,000
---	-------------	---------------

One Sixteen Chardonnay / Kosta Browne ワン・シックスティーン・シャルドネ / コスタ・ブラウン	2021	60,000
--	-------------	---------------

NEW ZEALAND

Nelson Albarino / Kimura Cellars ネルソン アルバリーニョ / キムラ セラーズ	2024	12,000
--	-------------	---------------

Sauvignon Blanc / Otira 'Clos Henri' ソーヴィニヨン・ブラン / オティラ 'クロ・アンリ'	2022	13,000
--	-------------	---------------

Rippon Mature Vine Riesling / Rippon Vineyard & Winery リップпон マチュア・ヴァイン リースリング / リッポン・ヴィンヤード & ワイナリー	2023	20,000
--	-------------	---------------

'Te Koko' / Cloudy Bay テ ココ / クラウディーベイ	2021	23,500
--	-------------	---------------

AUSTRALIA

Apiary Black Chardonnay / McHenry Hohenzollern アピアリーブラックシャルドネ / マックヘンリーホーネン	2024	17,000
---	-------------	---------------

Pinot Blanc / Lucy Margaux ピノブラン / ルーシーマルゴー	2023	20,000
---	-------------	---------------

Chardonnay 'Woori Yallock' / Patrick Sullivan シャルドネ ウーリー ヤロック / パトリック サリヴァン	2022	28,000
---	-------------	---------------

Yattarna Chardonnay / Penfolds	2019	75,000
---------------------------------------	-------------	---------------

ヤッターナシャルドネ / ペンフォールズ

JAPAN

Chardonnay / Kisvin Winery - Yamanashi シャルドネ / キスヴィンワイナリー (山梨)	2023	19,000
Albariño / Cave D'chi Winery - Niigata アルヴァリーニョ / カーブドッチワイナリー (新潟)	2024	25,500
Chardonnay / Domaine Mie Ikeno - Yamanashi シャルドネ / ドメーヌ ミエ・イケノ (山梨)	2023	32,000

AMBER WINE

LOIRE, FRANCE

Sancerre Vinifie par Junko Arai / Riffaut & Junko Arai サンセールヴィニフィエパージュンコアライ / リフォーアンドジュンコアライ	2021	20,000
Sancerre Akmenine / Sebastian Riffaut サンセールアクメニネ / セバスチャンリフォー	2015	18,000

FURIULI VENEZIA GIULIA, ITALY

Malvasia / Zidarich マルヴァジア / ジダリッヒ	2020	18,000
Trebez / Dario Princic トレベツ / ダリオ プリンチッチ	2020	23,000

ROSE WINE

BURGUNDY, FRANCE

Super Pink / Frédéric Cossard スーパーピンク / フレデリック コサル	2023	17,000
--	-------------	---------------

RHONE, FRANCE

Tavel Rosé / L'anglore タヴェルロゼ / ラングロー	2023	29,000
---	-------------	---------------

NEW YORK, USA

Estate Rosé / Wölffer Estate Vinyard エステイトロゼ / ウォルファー・エステイト・ヴィンヤーズ	2022	15,000
--	-------------	---------------

SWEET WINE

AUSTRIA

Auslese/ Kracher 375ml アウスレーゼ/ クラッハー	2022	9,600
Riverine Noble One / De Bortoli 375ml リ ヴェリーナ ノーブルワン/ デ ボルトリ	2021	11,000

RED WINE

BURGUNDY, FRANCE

Bourgogne Ronceive / Domaine Arlaud ブルゴーニュ ロンスヴィ/ ドメーヌ アルロー	2022	29,000
Pommard / Philippe Pacale ポマール/ フィリップ パカレ	2020	57,000
Clos de Vougeot Grand Cru / Philippe Pacale クロ ドゥ ヴージュオ グラン クリュ/ フィリップ パカレ	2021	210,000
Nuits Saint Georges Vieilles Vignes/ Lou Dumont ヌイ サンジョルジュ ヴィエイユ ヴィーニュ/ ルー デュモン	2022	34,000
Gevrey-Chambertin Cuvée Nature / Lou Dumont ジュヴレ シャンベルタン キュヴェ ナチュラル/ ルー デュモン	2022	57,500
Nuits Saint Georges Les Montrozier / Faiveley ヌイ サンジョルジュ レ モンロジエ / フェヴレ	2021	34,000
Vosne Romanee / Jean Grivot ヴォーヌ ロマネ/ ジャングリヴォ	2021	66,000
Vougeot 1er Cru 'Les Cras' / Domaine de la Vougeraie ヴージュオ ブルミエ クリュ レ クラ/ ドメーヌ ドゥ ラ ヴージュレ	2021	68,000

DOMAINE DE LA ROMANEE-CONTI

Grands Échézeaux / Domaine de la Romanée-Conti グラン・エシェゾー	2020	940,000
Richebourg / Domaine de la Romanée-Conti リシュブール	2005	1,760,000
La Tâche / Domaine de la Romanée-Conti	2020	1,420,000

Price includes service charge and consumption tax.
表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

ラ・ターシュ

RHONE, FRANCE

Croze Hermitage / Saint Cosme

クローズエルミタージュ/サンコスメ

2023 17,000

BORDEAUX

Le C de Calon Ségur

ル・セー・ド・カロンセギュール

Saint Estèphe

2022 25,000

Chateau Gloria

シャトーグロリア

Saint Julien

2022 29,000

Le Pagodes de Cos

レ・パゴド・ド・コス

Saint Estephe

2022 36,000

Chateau Clinet

シャトークリネ

Pomerol

2017 65,000

Chateau Lagrange

シャトーラグランジュ

Saint Julien

2010 72,000

Chateau Leoville Barton

シャトーレオヴィルバートン

Saint Julien

2012 72,000

Chateau Leoville Poyferre

シャトーレオヴィルポワフェレ

Pauillac

2016 78,000

Chateau Giscours

シャトージスクール

Margaux

2010 82,000

Chateau Pichon Longueville Bron

シャトーピションロングヴィルバロン

Saint Julien

2015 120,000

Chateau Lynch Bages

シャトーランシュバージュ

Pauillac

2010 180,000

Chateau Pichon Longueville

Comtesse de Lalande

シャトーピションロングヴィルコンテスドラランド

Paullac

2005 195,000

Chateau Margaux

シャトーマルゴー

Margaux

2010 900,000

Chateau Mouton Rothchild

シャトームートンロートシルト

Pauillac

2015 510,000

Chateau Latour

シャトールアウル

Pauillac

2010 1,050,000

Chateau Lafite Rothchild

Pauillac

2010 1,050,000

Price includes service charge and consumption tax.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

シャトー ラフィット ロートシルト

Chateau Haut Brion シャトーオーブリエオン	Pessac Leognan	2017	420,000
--	-----------------------	-------------	----------------

CALIFORNIA

Alexander Valley Cabernet Sauvignon / Edge アレキサンダー・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン / エッジ	2021	20,000
--	-------------	---------------

Zinfandel Pelissa Vineyard Oakville / Ghost Block ジンファンデルペリッサ・ヴィンヤード オークヴィル / ゴースト・ブロック	2023	24,000
---	-------------	---------------

Pinot Noir Sta. Rita Hills / Melville ピノ・ノワール / メルヴィル	2020	24,000
---	-------------	---------------

Anderson Valley Pinot Noir / Twomey アンダーソン・ヴァレー ピノ・ノワール / トゥーミーセラーズ	2021	30,000
---	-------------	---------------

Joseph Phelps Cabernet Sauvignon ジョセフ・フェルプス カベルネ・ソーヴィニヨン	2022	48,000
--	-------------	---------------

Pinot Noir / DuMOL ピノ・ノワールハイランド・ディヴァイド / デュモル	2021	50,000
---	-------------	---------------

Rindo / Kenzo Estate リンドウ / ケンゾーエステイト	2022	52,000
---	-------------	---------------

Rindo / Kenzo Estate 375ml リンドウ / ケンゾーエステイト 375ml	2021	28,000
---	-------------	---------------

Mt. Harlan Pinot Noir / Calera マウント・ハーランピノ・ノワールジェンセン・ヴィンヤード / カレラ	2021	60,000
---	-------------	---------------

Cabernet Sauvignon Napa Valley / Silver Oak ナパ・ヴァレー カベルネソーヴィニヨン / シルバー・オーク	2019	99,000
--	-------------	---------------

Opus One オーパスワン	2021	255,000
---------------------------	-------------	----------------

Les Pavots / Peter Michael レパヴォ / ピーターマイケル	2019	150,000
--	-------------	----------------

Cask 23 Cabernet Sauvignon / Stags Leap Wine カスク 23 カベルネソーヴィニヨン / スタッグス リーブ	2018	210,000
---	-------------	----------------

Hillside Selection Cabernet Sauvignon / Shafer ヒルサイド セレクションカベルネソーヴィニヨン / シェイファー	2021	240,000
---	-------------	----------------

Cabernet Sauvignon / Eisele Vinyard カベルネソーヴィニヨン / アイズリー ヴィンヤード	2014	255,000
--	-------------	----------------

Maya	2021	400,000
-------------	-------------	----------------

マヤ The Maiden / Harlan Estate ザメイデン/ハーランエステート	2020	420,000
Deep Time Cabernet Sauvignon / Handred Acre ディープタイムカベルネソーヴィニヨン/ハンドレッドエーカー	2018	465,000
Promontory プロモントリー	2019	690,000
The Flight / Scriming eagle ザフライト/スクリーミングイーグル	2015	855,000
Screaming Eagle スクリーミングイーグル	2021	1,980,000

OTHER REGION

ITALY

Sassoalloro / Castello di Montepo サッソアッローロ/カステッロディモンテポ	2023	20,000
Il Borro / Il Borro イル・ボッロ/イル・ボッロ	2020	25,000
Brunello di Montalcino / Ridolfi ブルネッロディモンタルチーノ/リドルフィ	2018	28,000
Costasera Amarone della Valpolicella Classico / Masi コスタセラアマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ/マージ	2020	36,000
Barolo / Borgogno バローロ/ボルゴーニョ	2021	39,000
Tignanello / Antinori ティニャネロ/アンティノリ	2022	60,000
Brunello di Montalcino / Cerbaiona ブルネッロディモンタルチーノ/チェルバイオーナ	2020	77,000
Montepulciano / Emidio Pepe モンテプルチアーノ/エミディオ・ペペ	2007	180,000

SPAIN

Ribera Del Duero 'Valbuena 5' / Vega Sicilia 2018 77,000

リベラデルドゥエロ ヴァルブエナ5 / ペガ シシリア

NEW ZEALAND

Pinot Noir / Craggy Range Te Muna Road 2023 19,000

ピノ・ノワール/クラギー・レンジテ・ムナ・ロード

Pinot Noir / Dog Point 2021 25,000

ピノ・ノワール/ドッグ・ポイント

Pinot Noir / Felton Road Bannockburn 2022 30,000

ピノ・ノワール/フェルトン・ロード バノックバーン

AUSTRALIA

Lucy M Light Red Syrah / Lucy Margaux 2023 17,500

ライトレッド シラー / ルシーマルゴー

McLaren Vale 'Seaview Birdsey' / Jauma 2017 20,000

マクラーレンヴェールシービュー バージー / ヤウマ

Grosset Gaia Cabernet Blend 2020 29,000

ガイア・カベルネ・ブレンド / グロセット

JAPAN

Nogi Red / 98 Wines – Yamanash 2024 17,000

芒（ノギ）赤 / 98 ワインズ（山梨）

Fumiuki Rosso / Due Punti Vineyards – Hokkaido 2024 22,000

フミズキ ロッソ / ドウエ・プンティ ヴィンヤーズ（北海道）

Coco 10R Series Pinot Noir / Coco Farm Winery – Hokkaido 2020 23,500

ココトアル シリーズ ピノ・ノワール / ココ・ファーム・ワイナリー（北海道）

Murasaki Fifth Farm Merlot Sans Chimie / Domaine Sogga – Nagano 2022 19,000

ムラサキ第五農場メルロサン・シミ / ドメーヌソガ（長野）

Merlot / Domaine Mie Ikeno – Yamanashi 2023 32,000

メルロー / ドメーヌ ミエ・イケノ（山梨）