A LA CARTE

Menu available period: 2026/12/1 ~ 2027/2/28

APPETIZER | 前菜

本メニューご提供期間: 2026/12/1 ~ 2027/2/28

Grilled Romaine Lettuce Salad (V) **3,500**
Grana di Ezo, Brioche Crumbs, Crispy Winter Vegetables, Sesame 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 冬野菜のクリスピー仕立て 胡麻ドレッシング

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

Rice-Straw-Smoked Scallop & Snow Crab **4,600**
Shogoin Radish, Apple, Saikyo Miso Cream, Sudachi, Smoked Shellfish Oil
帆立の藁焼き＆ズワイガニ
聖護院大根 林檎 西京味噌クリーム 酢橘 燻製シェルフィッシュオイル

Charred Ebi-Imo Velouté **4,200**
Sea Urchin, Koji Butter, Kabosu, Smoked Dashi
焦がし海老芋のブルーテ
雲丹 麹バター かぼす 燻製出汁

Charcoal-Grilled Japanese Oyster (GF) **4,600**
Lily Bulb, Shungiku, Sake, Yuzu, Smoked Clam Butter
国産牡蠣の炭火焼
百合根 春菊 酒 柚子 燻製クラムバター

Grilled Japanese Pork Sausage **4,500**
Soy-Glazed Kintoki Carrot, Komatsuna, Cranberry Sauce
国産ポークソーセージのグリル
金時人参の醤油グレーズ 小松菜 クランベリーソース

Crab Cream Croquette **5,000**
Jamón, Nantua Sauce
蟹クリームコロッケ
ハム ナンチュアソース

Koji-Cured Venison **5,000**
Charred Maitake, Compressed Persimmon, Miso, Sansho Jus
鹿の麹風味
焦がし舞茸 柿のコンプレスト 味噌 山椒ジュ

(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

Today's Vegan Pasta (VG)(DF) — **3,500**
本日のヴィーガンパスタ

Charred Lotus Root Risotto (V)(GF) — **4,000**
Shiitake, Smoked Hokkaido Cheese, Kujo Leek, Yuzu, Kombu
焦がし蓮根のリゾット
椎茸 北海道産燻製チーズ 九条葱 柚子 昆布

Grilled Fish Collar of the Day — **5,500**
Soy Koji & Yuzu Kosho Butter, Charred Chinese Cabbage, Shungiku, Smoked Dashi, Sudachi
本日の鮮魚　カマのグリル
醤油麹＆柚子胡椒バター 焦がし白菜 春菊 燻製出汁 酢橘

Charcoal-Grilled Black Tiger Prawns — **5,500**
Smoked Sweet Potato Gnocchi, Lotus Root, Ginger, Prawn Miso Butter
ブラックタイガーの炭火焼
燻製さつま芋ニョッキ 蓮根 生姜 海老味噌バター

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ーズ 自家製コーンブレッド

Grilled & Braised Japanese Beef Tongue — **6,000**
Red Miso Bordelaise, Taro Mousseline, Charred Komatsuna, Truffle Dijon
国産牛タンのグリル＆ブレゼ
赤味噌ボルドレーズ 里芋ムスリーヌ 焦がし小松菜 トリュフディジョン

Grilled Sustainable Salmon (GF) — **6,500**
Celery Root, Shimonita Leek, Ikura, Yuzu-Tarragon Butter Sauce
サステナブルサーモンのグリル
根セロリ 下仁田葱 イクラ 柚子タラゴンバターソース

House-Smoked Wagyu Brisket (N)(GF) — **6,500**
Wagyu Tallow Pumpkin Skordalia, Chijimi Horenso, Roasted Chestnut, Juniper & Sauternes
和牛ブリスケットの自家燻製
和牛脂南瓜のスコルダリア ちぢみほうれん草 栗のロースト ジュニパー＆ソーテルヌ

(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。

MAIN | メイン

Grilled Kagoshima Megumi Black Pork — **6,500**
Glazed Ham, Confit Shogoin Turnip, Shadow Queen Potato Purée, Beetroot & Red Wine Jus
鹿児島県産恵味の黒豚グリル
グレーズドハム 聖護院かぶのコンフィー シャドークイーンポテトピューレ ビーツ＆赤ワインジュ

Grilled Australian Lamb Chops — **7,000**
Inca Potato Pavé, Jerusalem Artichoke, Fermented Garlic, Mint Jus
オーストラリア産ラムチョップのグリル
インカポテトのパヴェ エルサレムアーティチョーク 発酵ガーリック ミントジュ

Grilled Sustainable Canadian Lobster Tail — **7,000**
Sake Kasu Beurre Blanc, Grilled Eggplant, Shellfish Jus
サステナブル カナダ産ロブスターテールのグリル
酒粕ブールブラン 焼き茄子 シェルフィッシュジュ

Grilled Free-Range Fukushima Date Chicken — **8,500**
Nagaimo, Charred Endive, Saikyo Miso, Kanzuri Chicken Jus
福島県産平飼い伊達鶏のグリル
長芋 焦がしアンディーブ 西京味噌 かんずりチキンジュ

Driftwood Surf & Turf Sharing Platter — **29,000**
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 プラッター
ポークリブのグリル オーストラリア産アンガスステーキ 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 コーンブレッド

(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。

FROM THE CHARCOAL GRILL | 炭火焼

PREMIUM CUTS | プレミアムカット

Handpicked Premium Japanese Beef 150g 厳選プレミアム国産牛　150g	Market Price
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Tボーンステーキ　1kg	35,000

SURF UPGRADE | サーフアップグレード

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 タラバガニレッグのグリル	+ 7,500
Grilled Black Tiger Prawn ブラックタイガーのグリル	+ 2,500

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　茸ソース

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

Wagyu Tallow Mashed Potatoes 2,000
和牛脂のマッシュポテト

Grilled Asparagus (V) 2,000
アスパラガスのグリル

Roasted Cauliflower, White Miso, Nori Butter, Toasted Hazelnut (V)(N) 2,000
カリフラワーのロースト 白味噌 海苔バター ヘーゼルナッツ

Sautéed Japanese Mushrooms (V) 2,000
国産茸のソテー

Garlic Rice (V) 2,000
ガーリックライス

Macaroni & Cheese, Snow Crab 3,000
マカロニ＆チーズ ズワイガニ

(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

Strawberry Tiramisu **2,600**
Strawberry Sorbet, Strawberry Purée-Soaked Sponge, Mascarpone Silk Cream, Fresh Strawberries
ストロベリーティラミス
ストロベリーソルベ ストロベリーピューレスポンジ マスカルポーネシルククリーム
フレッシュストロベリー

Winter Pavlova (N) **2,800**
Hojicha French Meringue, Mugicha Cream, Orange & Yuzu Marmalade, Hojicha Ice Cream, Walnut Stick Meringue
ウインターパブロバ
ほうじ茶メレンゲ 麦茶クリーム オレンジ＆柚子マーマレード ほうじ茶アイスクリーム 胡桃スティックメレンゲ

Roasted Vanilla Crème Brûlée (N) **3,000**
Roasted Vanilla Bean Cream, Smoked Breton Cubes, Brown Sugar Espuma, Burned Tonka Bean Ice Cream, Brûlée Tuile
ローストバニラクレームブリュレ
ローストバニラビーンズクリーム 燻製ブルトンキューブ ブラウンシュガーエスプーマ
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
ヴィーガンレモンタルト
バニラスイートペストリー レモンクリーム シトラスジュレ 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

Signature Amuse | シグネチャーアミューズ

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

Rice-Straw-Smoked Scallop & Snow Crab
Shogoin Radish, Apple, Saikyo Miso Cream, Sudachi, Smoked Shellfish Oil
帆立の藁焼き＆ズワイガニ

聖護院大根 林檎 西京味噌クリーム 酢橘 燻製シェルフィッシュオイル

Koji-Cured Venison
Charred Maitake, Compressed Persimmon, Miso, Sansho Jus
鹿の麹風味

焦がし舞茸 柿のコンプレスト 味噌 山椒ジュ

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

(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
Glazed Ham, Confit Shogoin Turnip, Shadow Queen Potato Purée, Beetroot & Red Wine Jus
鹿児島県産恵味の黒豚グリル

グレーズドハム 聖護院かぶのコンフィー シャドークイーンポテトピューレ ビーツ＆赤ワインジュ

Grilled Free-Range Fukushima Date Chicken
Nagaimo, Charred Endive, Saikyo Miso, Kanzuri Chicken Jus
福島県産平飼い伊達鶏のグリル

長芋 焦がしアンディーブ 西京味噌 かんずりチキンジュ

Grilled Sustainable Salmon (GF)
Celery Root, Shimonita Leek, Ikura, Yuzu-Tarragon Butter Sauce
サステナブルサーモンのグリル

根セロリ 下仁田葱 イクラ 柚子タラゴンバターソース

Australian Angus Sirloin (N)
Wagyu Tallow Pumpkin Skordalia, Chijimi Horenso, Roasted Chestnut, Juniper & Sauternes
オーストラリア産アンガスサーロイン

和牛脂南瓜のスコルダリア ちぢみほうれん草 栗のロースト ジュニパー＆ソーテルヌ

Matsusaka Beef Tenderloin 150g　+ 14,000
松阪牛テンダーロイン　150g

Matsusaka Beef Sirloin 150g　+ 12,500
松阪牛サーロイン　150g

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

(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

Winter Pavlova (N)
Hojicha French Meringue, Mugicha Cream, Orange & Yuzu Marmalade, Hojicha Ice Cream, Walnut Stick Meringue

ウインターパブロバ

ほうじ茶メレンゲ 麦茶クリーム オレンジ＆柚子マーマレード ほうじ茶アイスクリーム 胡桃スティックメレンゲ

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

ローストバニラクレームブリュレ

ローストバニラビーンズクリーム 燻製ブルトンキューブ ブラウンシュガーエスプーマ

焦がしトンカ豆アイスクリーム ブリュレチュイール

(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 16,000

Signature Amuse | シグネチャーアミューズ

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 | 冷前菜

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

Rice-Straw-Smoked Scallop & Snow Crab
Shogoin Radish, Apple, Saikyo Miso Cream, Sudachi, Smoked Shellfish Oil
帆立の藁焼き＆ズワイガニ
聖護院大根 林檎 西京味噌クリーム 酢橘 燻製シェルフィッシュオイル

Koji-Cured Venison
Charred Maitake, Compressed Persimmon, Miso, Sansho Jus
鹿の麹風味
焦がし舞茸 柿のコンプレスト 味噌 山椒ジュ

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 | 温前菜

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

Crab Cream Croquette
Jamón, Nantua Sauce
蟹クリームコロッケ
ハム ナンチュアソース

Charred Ebi-Imo Velouté
Sea Urchin, Koji Butter, Kabosu, Smoked Dashi
焦がし海老芋のブルーテ
雲丹 麹バター かぼす 燻製出汁

Charcoal-Grilled Japanese Oyster (GF)
Lily Bulb, Shungiku, Sake, Yuzu, Smoked Clam Butter
国産牡蠣の炭火焼
百合根 春菊 酒 柚子 燻製クラムバター

(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
Glazed Ham, Confit Shogoin Turnip, Shadow Queen Potato Purée, Beetroot & Red Wine Jus
鹿児島県産恵味の黒豚グリル

グレーズドハム 聖護院かぶのコンフィー シャドークイーンポテトピューレ ビーツ＆赤ワインジュ

Grilled Free-Range Fukushima Date Chicken
Nagaimo, Charred Endive, Saikyo Miso, Kanzuri Chicken Jus
福島県産平飼い伊達鶏のグリル

長芋 焦がしアンディーブ 西京味噌 かんずりチキンジュ

Grilled Australian Lamb Chops
Inca Potato Pavé, Jerusalem Artichoke, Fermented Garlic, Mint Jus
オーストラリア産ラムチョップのグリル

インカポテトのパヴェ エルサレムアーティチョーク 発酵ガーリック ミントジュ

Charcoal-Grilled Black Tiger Prawns
Smoked Sweet Potato Gnocchi, Lotus Root, Ginger, Prawn Miso Butter
ブラックタイガーの炭火焼

燻製さつま芋ニョッキ 蓮根 生姜 海老味噌バター

Australian Angus Sirloin (N)
Wagyu Tallow Pumpkin Skordalia, Chijimi Horenso, Roasted Chestnut, Juniper & Sauternes
オーストラリア産アンガスサーロイン

和牛脂南瓜のスコルダリア ちぢみほうれん草 栗のロースト ジュニパー＆ソーテルヌ

Matsusaka Beef Tenderloin 150g　+ 14,000
松阪牛テンダーロイン　150g

Matsusaka Beef Sirloin 150g　+ 12,500
松阪牛サーロイン　150g

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

(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

Winter Pavlova (N)
Hojicha French Meringue, Mugicha Cream, Orange & Yuzu Marmalade, Hojicha Ice Cream, Walnut Stick Meringue

ウインターパブロバ

ほうじ茶メレンゲ 麦茶クリーム オレンジ＆柚子マーマレード ほうじ茶アイスクリーム 胡桃スティックメレンゲ

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

ローストバニラクレームブリュレ

ローストバニラビーンズクリーム 燻製ブルトンキューブ ブラウンシュガーエスプーマ

焦がしトンカ豆アイスクリーム ブリュレチュイール

(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

Signature Amuse | シグネチャーアミューズ

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

Rice-Straw-Smoked Scallop & Snow Crab
Shogoin Radish, Apple, Saikyo Miso Cream, Sudachi, Smoked Shellfish Oil
帆立の藁焼き＆ズワイガニ

聖護院大根 林檎 西京味噌クリーム 酢橘 燻製シェルフィッシュオイル

Cold Appetizer | 冷前菜

Koji-Cured Venison
Charred Maitake, Compressed Persimmon, Miso, Sansho Jus
鹿の麹風味

焦がし舞茸 柿のコンプレスト 味噌 山椒ジュ

Hot Appetizer | 温前菜

Crab Cream Croquette
Jamón, Nantua Sauce
蟹クリームコロッケ

ハム ナンチュアソース

Seafood | シーフード

Grilled Sustainable Canadian Lobster Tail
Sake Kasu Beurre Blanc, Grilled Eggplant, Shellfish Jus
サステナブル カナダ産ロブスターテールのグリル

酒粕ブールブラン 焼き茄子 シェルフィッシュジュ

(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

Meat | 肉料理

A5 Wagyu Sirloin (N)
Wagyu Tallow Pumpkin Skordalia, Chijimi Horenso, Roasted Chestnut, Juniper & Sauternes
A5 和牛サーロイン

和牛脂南瓜のスコルダリア ちぢみほうれん草 栗のロースト ジュニパー＆ソーテルヌ

Matsusaka Beef Tenderloin 150g **+ 14,000**
松阪牛テンダーロイン　150g

Matsusaka Beef Sirloin 150g **+ 12,500**
松阪牛サーロイン　150g

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

(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

Strawberry Tiramisu
Strawberry Sorbet, Strawberry Purée-Soaked Sponge, Mascarpone Silk Cream, Fresh Strawberries
ストロベリーティラミス

ストロベリーソルベ ストロベリーピューレスポンジ マスカルポーネシルククリーム フレッシュストロベリー

Winter Pavlova (N)
Hojicha French Meringue, Mugicha Cream, Orange & Yuzu Marmalade, Hojicha Ice Cream, Walnut Stick Meringue
ウインターパブロバ

ほうじ茶メレンゲ 麦茶クリーム オレンジ＆柚子マーマレード ほうじ茶アイスクリーム 胡桃スティックメレンゲ

Roasted Vanilla Crème Brûlée (N)
Roasted Vanilla Bean Cream, Smoked Breton Cubes, Brown Sugar Espuma, Burned Tonka Bean Ice Cream, Brûlée Tuile
ローストバニラクレームブリュレ

ローストバニラビーンズクリーム 燻製ブルトンキューブ ブラウンシュガーエスプーマ

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
ヴィーガンレモンタルト

バニラスイートペストリー レモンクリーム シトラスジュレ フレンチメレンゲ

Petit Four | プティフール

Miso Financier (N)
味噌フィナンシェ

(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

Menus are subject to change without notice.
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。

BEVERAGE SELECTIONS

CHAMPAGNE / BY THE GLASS

Laurent-Perrier La Cuvée Brut (NV) **4,400**
ローラン・ペリエ ラ・キュヴェ ブリュット

Ruinart Blanc de Blancs (NV) **5,600**
ルイナール ブラン・ド・ブラン

Dom Pérignon Vintage Brut 2017 **11,000**
ドン・ペリニヨン ヴィンテージ ブリュット 2017

WHITE WINE / BY THE GLASS

Tramin Pinot Grigio 2025 / Alto Adige, Italy **2,600**
トラミン ピノ・グリージョ 2024

98 wines (NOGI)芒 Koshu 2025 / Yamanashi, Japan **3,000**
98 ワインズ ノギ 甲州 2024

Osmoto Wine Cayuga Lake Chardonnay 2023 / New York, USA **3,300**
オスモート ワイン カユーガ・レイク シャルドネ 2023

RED WINE / BY THE GLASS

Cerbaiona Rosso (NV) /Toscana, Italy **2,600**
チェルバイオーナ ロッソ

The Hilt Estate Santa Rita Hills Pinot Noir 2021 / California, USA **3,300**
ザ・ヒルト エステート サンタ リタ ヒルズ ピノ・ノワール 2021

Chateau Cantemerle 2021 / Bordeaux, France **3,600**
シャトー カントメルル 2021

SAKE / BY THE GLASS

DASSAI Future - with Farmers 90ml **3,500**
獺祭 未来へ 農家と共に 90ml

IWA 5 90ml **5,600**
岩 5 90ml

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。

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**

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。

INTERNATIONAL

The Botanist 2,600
ザ ボタニスト

The Botanist Rested Gin 3,100
ザ ボタニスト レステッド ジン

Hendrick's Gin 2,800
ヘンドリクス ジン

No.3 London Dry Gin 2,600
No.3 ロンドンドライジン

Tanqueray No. TEN 2,800
タンカレー No. TEN

Sacred Organic Gin 2,700
セイクレッド オーガニック ジン

Silent Pool Gin 3,100
サイレントプール ジン

Monkey 47 Dry Gin 3,400
モンキー47 ドライジン

Gin Mare 2,600
ジン マーレ

Le Gin de Christian Drouin 2,800
ル・ジン クリスチャン ドルーアン

Citadelle Original 2,600
シタデール オリジナル

VODKA

HAKU The Japanese Craft Vodka 2,600
サントリー 白

Grey Goose 2,600
グレイグース

Belvedere 2,600
ベルヴェデール

Ketel One 2,600
ケテル ワン

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。

RUM

Ron Matuzalem Rose **2,600**
ロン マツサレム ロゼ

Ron Matuzalem Grand Reserva 15 **2,600**
ロン マツサレム グランレゼルバ 15

Ron Zacapa Centenario 23 **2,800**
ロンサカパ センテナリオ 23 年

Mount Gay Eclipse **2,600**
マウントゲイ エクリプス

Plantation Rum Pineapple **2,600**
プランテーション ラム パイナップル

Plantation Rum Xaymaca **2,600**
プランテーション ラム ザイマカ

Plantation Rum Barbados Grand Reserve **2,600**
プランテーション ラム バルバドス グランリザーヴ

Plantation Rum Overproof O.F.T.D. **2,600**
プランテーション ラム オーヴァープルーフ O.F.T.D.

KRAKEN Black Spiced Rum **2,600**
クラーケン ブラック スパイスド ラム

Laodi Whtie Rum **2,600**
ラオディ ホワイトラム

Aohara Whtie Rum **3,200**
碧原 ホワイトラム

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。

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**
Olmeca Altos Plata オルメカ アルトス プラタ	**2,600**
Olmeca 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 **2,900**
デルマゲイ ヴィーダ

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

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

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

VAGO Elote **4,200**
バゴ エローテ

SHOCHU

Iichiko SAITEN **2,600**
いいちこ 彩天

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

The SG Shochu IMO **2,600**
SG 焼酎 IMO

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

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。

WHISK(E)Y

JAPANESE

Yamazaki 12y — **6,800**
山崎 12 年

Yamazaki 18y — **18,600**
山崎 18 年

Yamazaki Story of the Distillery 2025 Edition — **9,000**
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

Hakushu 12y — **6,800**
白州 12 年

Hakushu Story of the Distillery 2025 Edition — **9,000**
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

Hibiki Blossom Harmony — **4,660**
響 ブロッサムハーモニー

Hibiki Blender’s Choice — **5,700**
響 ブレンダーズチョイス

Hibiki 21y — **18,600**
響 21 年

Suntory World Whisky AO — **2,660**
サントリー ワールドウイスキー 碧 AO

Miyagikyo Apple Brandy Wood Finish — **4,660**
宮城峡 アップルブランデーウッドフィニッシュ

Yoichi 10y — **5,200**
余市 10 年

Miyagikyo 10y — **5,200**
宮城峡 10 年

Ichiro’s Malt Double Distilleries — **4,660**
イチローズモルト ダブルディスティラリーズ

Ichiro’s Malt Mizunara Wood Reserve — **4,660**
イチローズモルト ミズナラウッドリザーブ

Ichiro’s Malt Wine Wood Reserve — **4,660**
イチローズモルト ワインウッドリザーブ

Kanosuke Single Malt **3,400**
嘉之助 シングルモルト

Kanosuke Single Malt Peated **3,600**
嘉之助 シングルモルト ピーテッド

Kanosuke Double Distillery **4,000**
嘉之助 ダブルディスティラリー

Single Malt Tsunuki 2025 Edition **3,400**
シングルモルト 津貫 2025 エディション

SCOTCH SINGLE MALT

SPEYSIDE

The Macallan 12y Double Cask **3,800**
ザ マッカラン 12 年 ダブルカスク

The Macallan 12y Sherry Oak **4,300**
ザ マッカラン 12 年 シェリーオーク

The Balvenie 12y Double Wood **3,200**
ザ バルヴェニー 12 年 ダブルウッド

The Balvenie 14y Caribbean Cask **4,900**
ザ バルヴェニー 14 年 カリビアンカスク

The Glenlivet 12y **2,600**
ザ グレンリベット 12 年

HIGHLAND / CAMPBELTOWN

Oban 14y **3,100**
オーバン 14 年

Glenmorangie 18y **4,300**
グレンモーレンジ 18 年

Springbank 10y **3,600**
スプリングバンク 10 年

LOWLAND

Clydeside Napier **3,600**
クライサイド ナピア

ISLANDS

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

Talisker 10y **3,100**
タリスカー 10 年

ISLAY

Laphroaig 10y **3,300**
ラフロイグ 10 年

Laphroaig 25y **22,000**
ラフロイグ 25 年

Ardbeg TEN **3,100**
アードベッグ TEN

Berry Bros & Rudd Caol Ila 2010 Moscatel Cask Finish 13y **6,100**
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

Lagavulin 16y **3,600**
ラガヴーリン 16 年

Bowmore 15y **4,000**
ボウモア 15 年

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

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

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

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

BLENDED

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

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

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。

IRISH

Redbreast 15y **3,460**
レッドブレスト 15 年

Bushmills 16y **4,500**
ブッシュミルズ 16 年

AMERICAN

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

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

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

Michter’s US★1 Rye Whiskey **3,200**
ミクターズ US★1 ライ ウイスキー

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

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

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

Sazerac Rye **2,660**
サゼラック ライ

BRANDY
COGNAC

Pierre Ferrand 1840 **2,800**
ピエール フェラン 1840

Guy Pinard Fins Bois Selection BIO **2,600**
ギィ ピナール ファンボアセレクション ビオ

Remy Martin VSOP **3,060**
レミーマルタン VSOP

Remy Martin 1738 Accord Royal **3,400**
レミーマルタン 1738 アコードロワイヤル

Remy Martin XO **6,600**
レミーマルタン XO

Hennessy XO **7,000**
ヘネシー XO

Camus Borderies XO **5,800**
カミュ ボルトリー XO

BRANDY DE JEREZ

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

CALVADOS

Lemorton Trois Etoiles **3,200**
ルモルトン トロワ エトワール

Ange Giard Calvados Cepage 100% Apple **2,600**
アンジュ ジアール カルヴァドス セパージュ 100% アップル

Lauriston Calvados Domfrontais 100％ Poire **3,130**
ローリストン カルヴァドス ドンフロンテ 100% ポワール

GRAPPA

UvaViva Italiana di POLI **2,800**
ウーヴァ ヴィーヴァ イタリアーナ ディ ポーリ

Sibona Grappa di Dolcetto **2,600**
シボーナ グラッパ ディ ドルチェット

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。

SPIRITS BY THE BOTTLE

TEQUILA

Codigo 1530 Reposado 60,000
コディゴ 1530 レポサド

Don Julio 1942 94,000
ドンフリオ 1942

Patron El Alto 99,000
パトロン エル アルト

Clase Azul Reposado 94,000
クラセ アスール レポサド

Clase Azul Anejo 260,000
クラセ アスール アネホ

Clase Azul Day of The Dead Limited Edition “Recuerdos” 1 Litre 1,200,000
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

SCOTCH WHISKY

The Balvenie 15y Madeira Cask 120,000
ザ バルヴェニー 15 年 マディラ カスク

The Macallan 12y Sherry Oak 69,000
ザ マッカラン 12 年 シェリーオーク

JAPANESE WHISKY

Hibiki Blender’s Choice 85,000
響 ブレンダーズチョイス

Yamazaki Story of the Distillery 2025 Edition 135,000
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

Yamazaki 18y 280,000
山崎 18 年

Hakushu Story of the Distillery 2025 Edition 135,000
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

Ichiro’s Malt Malt & Grain Blended Japanese Whisky 2025 990,000
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

Yamazaki 25y 1,380,000
山崎 25 年

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。

BOTTLE BEER

Asahi Super Dry **1,400**
アサヒスーパードライ

Tokyo Blues Golden Ale **1,700**
東京ブルース ゴールデンエール

Tokyo Blues Session Ale **1,700**
東京ブルース セッションエール

Mikkeller Burst IPA **1,900**
ミッケラー バースト IPA

BEER (Low & Low Alcohol)

BRULO Sabro Galaxy IPA (Low Alcohol 0.5%) **1,800**
ブリューロ サブロ ギャラクシーIPA（低アルコール 0.5%）

BRULO Five Fruit Gose (Low Alcohol 0.5%) **1,800**
ブリューロ ファイブフルーツ ゴーゼ（低アルコール 0.5%）

Asahi Dry ZERO (Non-Alcoholic 0.0%) **1,200**
アサヒ ドライゼロ（ノンアルコール 0.0%）

SOFT DRINK

Kimino Yuzu Sparkling **1,350**
きみの ゆず スパークリング

Kimino Ume Sparkling **1,350**
きみの うめ スパークリング

Coca Cola / Cola Zero **1,220**
コカ・コーラ / コーラ ゼロ

Wilkinson Ginger Ale **1,220**
ウィルキンソン ジンジャーエール

NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE

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

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。

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)

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。

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

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 **1,650**
ピュアベルガモット アールグレイ

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

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

Chamomile **1,700**
カモミール

Lemongrass **1,700**
レモングラス

Lemon Verbena **1,700**
レモンバーベナ

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**

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。

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 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・グランダム	**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・グランダネ	**2015**	**90,000**
Dom Pérignon Vintage Brut ドン・ペリニヨン ヴィンテージ ブリュット	**2017**	**75,000**
Dom Pérignon Vintage Brut Takashi Murakami Limited Edition ドン・ペリニヨン 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**

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。

CHAMPAGNE ROSE

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

ITALY (LOMBARDY) FRANCIACORTA

Bellavista Alma Assemblage 1 ベッラヴィスタ アルマ アッサンブラージュ 1	**NV**	**18,000**
Ca' del Bosco Cuvée Prestige Brut カ・デル・ボスコ キュヴェ・プレステージ ブリュット	**NV**	**18,500**

USA (CALIFORNIA)

Schramsberg Mirabelle Brut Rosé シュラムスバーグ ミラベル ブリュット ロゼ	**NV**	**16,800**
Schramsberg Blanc de Blancs (2021) シュラムスバーグ ブラン・ド・ブラン	**NV**	**20,000**

JAPAN

Ajimu Wine Sparking – Oita 安心院 ワイン スパークリング(大分）.	**2023**	**15,000**
MGVs Winery B527 Rosé - Yamanashi マグヴィス ワイナリー B527 ロゼ（山梨)	**NV**	**17,000**

WHITE WINE

LOIRE, FRANCE

Coulée de Serrant 'Clos de la Coulée de Serrant' / Nicolas Joly 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	**2022**	**46,000**

BOURGOGNE, FRANCE

Bourgogne Aligoté Fusion / Maison Petit Roy ブルゴーニュ アリゴテ フュージョン / メゾン プティロワ	**2022**	**23,000**
Bourgogne Bigotes Qvevris / Frédéric Cossard ブルゴーニュ ビゴット クヴェヴリ / フレデリック コサール	**2022**	**33,000**
Puligny-Montrachet / François Carillon ピュリニー モンラッシェ / フランソワ カリヨン	**2022**	**59,000**
Les Vieilles Vignes Puligny-Montrachet / Vincent Girrdin 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	**2022**	**72,000**
Meursault / Domeine Henri Boillot ムルソー ドメーヌ アンリ ボワイエ	**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。

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' ソーヴィニョン・ブラン / オティラ 'クロ・アンリ'	**2022**	**13,000**
Rippon Mature Vine Riesling / Rippon Vineyaed & Winery リッポン 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 アピアリーブロックシャルドネ/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 ヤッターナ シャルドネ / ペンフォールズ	**2019**	**75,000**

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。

JAPAN

Chardonnay / Kisvin Winery - Yamanashi 2023 19,000
シャルドネ / キスヴィン ワイナリー（山梨）

Albariño / Cave D'chi Winery - Niigata 2024 25,500
アルヴァリーニョ / カーブドッチ ワイナリー（新潟）

Chardonnay / Domaine Mie Ikeno - Yamanashi 2023 32,000
シャルドネ / ドメーヌ ミエ・イケノ（山梨）

AMBER WINE

LOIRE, FRANCE

Sancerre Vinifie par Junko Arai / Riffaut & Junko Arai 2021 20,000
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

Sancerre Akmenine / Sebastian Riffault 2015 18,000
サンセール アクメニネ / セバスチャンリフォー

FURIULI VENEZIA GIULIA, ITALY

Malvasia / Zidarich 2020 18,000
マルヴァジア / ジダリッヒ

Trebez / Dario Princic 2020 23,000
トレベツ / ダリオ プリンチッチ

ROSE WINE

BURGUNDY, FRANCE

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

RHONE, FRANCE

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

NEW YORK, USA

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

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。

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 ヴージョ グラン クリュ / フィリップ パカレ	**2021**	**210,000**
Nuits Saint Georges Vieilles Vignes/ Lou Dumont ニュイ 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 ナチュール / ルー デュモン	**2022**	**57,500**
Nuits Saint Georges Les Montroziers / Faiveley ニュイ 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 ヴージョ プルミエ 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 ラ・ターシュ	**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。

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 ラトゥール	**Pauillac**	**2010**	**1,050,000**
Chateau Lafite Rothchild シャトー ラフィット ロートシルト	**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。

Chateau Haut Brion シャトーオーブリオン	**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 リープ	**2018**	**210,000**
Hillsiode 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 マヤ	**2021**	**400,000**

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。

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 / マァジ	**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**

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。

SPAIN

Ribera Del Duero 'Valbuena 5º' / Vega Sicilia リベラ デル ドゥエロ ヴァルブエナ 5 / ベガ シシリア	**2018**	**77,000**

NEW ZEALAND

Pinot Noir / Craggy Range Te Muna Road ピノ・ノワール / クラギー・レンジ テ・ムナ・ロード	**2023**	**19,000**
Pinot Noir / Dog Point ピノ・ノワール / ドッグ・ポイント	**2021**	**25,000**
Pinot Noir / Felton Road Bannockburn ピノ・ノワール / フェルトン・ロード バノックバーン	**2022**	**30,000**

AUSTRALIA

Lucy M Light Red Syrah / Lucy Margaux ライト レッド シラー / ルシーマルゴー	**2023**	**17,500**
McLaren Vale 'Seaview Birdsey' / Jauma マクラーレン ヴェール シーヴュー バージー / ヤウマ	**2017**	**20,000**
Grosset Gaia Cabernet Blend ガイア・カベルネ・ブレンド / グロセット	**2020**	**29,000**

JAPAN

Nogi Red / 98 Wines – Yamanash 芒（ノギ）赤 / 98 ワインズ（山梨）	**2024**	**17,000**
Fumiuki Rosso / Due Punti Vineyards – Hokkaido フミズキ ロッソ / ドゥエ・プンティ ヴィンヤーズ（北海道）	**2024**	**22,000**
Coco 10R Series Pinot Noir / Coco Farm Winery – Hokkaido 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）	**2020**	**23,500**
Murasaki Fifth Farm Merlot Sans Chimie / Domaine Sogga – Nagano ムラサキ第五農場 メルロ サン・シミ / ドメーヌ ソガ（長野）	**2022**	**19,000**
Merlot / Domaine Mie Ikeno – Yamanashi メルロー / ドメーヌ ミエ・イケノ（山梨）	**2023**	**32,000**

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。