

【ワイン ペアリング】



シャンパーニュから始まる、料理に寄り添うワインコース。

杯数・お値段等は、スタッフよりご案内申し上げます。

【グラス シャンパーニュ】



ローラン・ペリエ ラキュベブリュット

Laurent Perrier La Cuvée Brut

Glass **¥1,580** (税込 ¥1,738)

(品種:シャルドネ55%・ピノノワール35%・ピノムニエ15%)

一番搾り果汁「ラキュベ」のみを使用。4年熟成が生む安定感と華。

【シャンパン カクテル - 3種 -】



- ・エクラ (パッションフルーツ + 白葡萄果汁)  **¥1,500** (税込 ¥1,650)
- ・ローズ (グアバ果汁 + 赤果実エキス)  **¥1,500** (税込 ¥1,650)
- ・サンジュ (すりおろし林檎 + 林檎果汁)  **¥1,500** (税込 ¥1,650)

クラフトジン カクテル "ブルーム"



¥1,200 (税込 ¥1,320)

(クラフトジン "ROKU" + トニックウォーター + 黒葡萄)

ハーブ カクテル "ヴェール"



¥1,200 (税込 ¥1,320)

(ハーブリキュール"シャルトリエーズ" + トニックウォーター + ライム)

カシス 又は カンパリ 又は ジン

各種 **¥1,000** (税込 ¥1,100)

(ソーダ割 / トニック割 / ジンジャー割 / オレンジ割 / ウーロン割)

ビール "プレミアムモルツ"

334ml Bottle

¥900 (税込 ¥990)

ホワイトビール "ヒューガルデン"

330ml Bottle

¥1,050 (税込 ¥1,155)

淡く濁る白。柑橘とスパイスが静かに広がる、白ワインのような華やかさ。

別途、サービス料 10% 頂戴致します。