

## 【ワイン ペアリング】



杯数・お値段等は、スタッフよりご案内申し上げます。

シャンパーニュから始まるワインコース。

料理一皿一皿が輝きますよう、それぞれの素材・調理法に合わせたワインが参ります。

## 【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%)

手摘みで収穫された葡萄の一番搾り果汁「ラ キュベ」のみを使用。

4年の熟成を経て生まれる安定感。テーブルに更なる華を。

## シャンパンカクテル "エクラ"



¥1,500 (税込 ¥1,650)

(シャンパーニュ + パッションフルーツ果汁 + 白葡萄酒果汁)

## ドライカクテル "ヴェール"



¥1,200 (税込 ¥1,320)

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

## 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。

## ジン 又は カシス 又は カンパリ

各種 ¥1,000 (税込 ¥1,100)

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

## ウイスキー各種 (ハイボール等)

メニュー後半にてご案内しております。

別途、サービス料 10% 頂戴致します。