

# AUXAMIS WORLD

## オザミレストランズのお客様へ

当店はワインに対して全力を尽くして、  
完璧な状態でサービスできるよう常に心がけております。

私達オザミレストランズは、すべての料理とワインに心と情熱をかけております。すべての料理は私たちの手作りです。しかしながらワインは私たちがつくるというわけにはいきません。数十万といわれるワイナリーがあり、数百万といわれる種類のワインが毎年造られています。

私たちは毎年必ず現地に行き、小規模で丹念に自分の手足で畑を耕し一つのブドウに心と情熱が込められたワインを一番に選んでいます。私たちが探し求めたワインはすべてロマネ・コンティと言われる高価なワインと同じくらい価値のあるものと私達は考えています。

### 「澱(オリ)について」

澱は色々な種類があります。(無害です!!)大きく沈殿する澱、小さい澱、非常に細かい澱、特に古いワインの非常に細かい澱は沈まずに浮遊する場合が多々多々あります。そういう澱はいくらデキャンタージュに移したとしても除くことは出来ません。何卒ご了承下さい。

尚、当店ではワインの香りを大切にするために特別な場合を除いてデキャンタージュは行いません。

皆様の温かいご理解とワインに対する愛情に心より感謝いたします。

オザミレストランズ  
スタッフ一同

# Champagnes

シャンパーニュ

1	<b>Brut</b>	NV	<b>Veuve Angely</b>	<b>8500</b>	( 9180 )
2	<b>Brut Carte d'Or</b>	NV	<b>Drappier</b>	<b>8580</b>	( 9266 )
3	<b>Brut Grand Cru Carte d'Or</b>	NV	<b>Etienne Lefevre</b>	<b>8800</b>	( 9504 )
4	<b>Brut Carte Blanche</b>	NV	<b>Drappier</b>	<b>9000</b>	( 9720 )
5	<b>Brut Carte Blanche</b>	NV	<b>Jamart</b>	<b>9200</b>	( 9936 )
6	<b>Brut Grand Cru Mélodie en C.</b>	NV	<b>Brun Servenay</b>	<b>9900</b>	( 10692 )
7	<b>Brut Cuvée Intense</b>	NV	<b>Lenoble</b>	<b>11000</b>	( 11880 )
8	<b>"Blanc de Blancs"</b> Diapason Grand cru	NV	<b>Pascal Doquet</b>	<b>11800</b>	( 12744 )
9	<b>"Table Ronde"</b> Blancs de blancs Grand cru	NV	<b>Lancelot Pienne</b>	<b>12000</b>	( 12960 )
10	<b>"Blanc de Blancs"</b> Conversation Grand cru	NV	<b>J.L.Vernon</b>	<b>12000</b>	( 12960 )
11	<b>Millésime Exception</b>	08	<b>Drappier</b>	<b>12800</b>	( 13824 )
12	<b>"Les Vigne de Montguex" BdeB</b>	NV	<b>Jacques Lassaigne</b>	<b>13800</b>	( 14904 )
13	<b>Millésime Exception</b>	06	<b>Drappier</b>	<b>13800</b>	( 14904 )
14	<b>Recolt Blanche Blanc de Blancs</b>	NV	<b>Dosnon &amp; Lepage</b>	<b>13800</b>	( 14904 )
15	<b>"Geantilhomme Blanc de Blancs</b>	02	<b>Lenoble</b>	<b>14800</b>	( 15984 )
16	<b>Réserve "Blanc de Blancs" Grand Cru</b>	NV	<b>De Sousa</b>	<b>14800</b>	( 15984 )
17	<b>Noble Cuvée</b>	00	<b>Lanson</b>	<b>17800</b>	( 19224 )
18	<b>"Extra Brut Blanc de Blancs"</b> Grand Cru Cuvée de Caudalies	NV	<b>De Sousa</b>	<b>18800</b>	( 20304 )
19	<b>"Les Aventure "</b>	NV	<b>Lenoble</b>	<b>22800</b>	( 24624 )
20	<b>Dom Pérignon</b>	05	<b>Moët et Chandon</b>	<b>22800</b>	( 24624 )
21	<b>Grande Sendrée</b>	04	<b>Drappier</b>	<b>22800</b>	( 24624 )
22	<b>"La Grande Année"</b>	02	<b>Bollinger</b>	<b>24800</b>	( 26784 )
23	<b>Dom Pérignon</b>	03	<b>Moët et Chandon</b>	<b>25800</b>	( 27864 )
24	<b>"Grande Cuvée"</b>	NV	<b>Krug</b>	<b>29800</b>	( 32184 )
25	<b>Cristal</b>	06	<b>Louis Roederer</b>	<b>32800</b>	( 35424 )

# Vin Mousseux

スパークリングワイン

1	<b>Bugey Cerdon (ロゼ・少甘)</b>	18	<b>Alain Renardat</b>	<b>6800</b>	( 7344 )
---	-----------------------------	----	-----------------------	-------------	----------

ディナータイムは別途サービス料10%頂戴しております。

**Brasserie**  
**AUX AMIS**  
**Bourgogne Blancs** ブルゴーニュ白

1	<i>Bourgogne Terre de Pierres</i>	15	<i>Verget</i>	4800	( 5184 )
2	<i>Chablis "Les Grandes Terroirs "</i>	14	<i>Samuel Billaud</i>	5800	( 6264 )
3	<i>Morey-Saint-Denis "Larrets"</i>	14	<i>Frédéric Magnien</i>	7500	( 8100 )
4	<i>Pouilly-Fuisse "Les Crays"</i>	14	<i>Verget</i>	8200	( 8856 )
5	<i>Chablis 1er Cru"Mont de Milieu"</i>	16	<i>Samuel Billaud</i>	8200	( 8856 )
6	<i>Viré Clessé Cuvee E.J.Thevnet</i>	05	<i>Dom de la Bongran</i>	8800	( 9504 )
7	<i>St-Romain"Combe Bazin"</i>	06	<i>Chassorney</i>	9300	( 10044 )
8	<i>St-Aubin 1er "Charmois"</i>	14	<i>Au Pied mont chauve</i>	9900	( 10692 )
9	<i>Meursault "Peutes vignes"</i>	15	<i>Frédéric Magnien</i>	9900	( 10692 )
10	<i>Chassagne Montrachet En Pimont</i>	11	<i>Au Pied mont chauve</i>	9900	( 10692 )
11	<i>Bourgogne Chaumes des Perrières</i>	15	<i>R.Dupond Fahn</i>	9900	( 10692 )
12	<i>Chassagne Montrachet</i>	15	<i>Bachelet Monnot</i>	10800	( 11664 )
13	<i>Chassagne Montrachet</i>	11	<i>Michel Niellon</i>	11800	( 12744 )
14	<i>Chassagne Montrachet 1er "Les Chaumees"</i>	07	<i>Francois Jobard</i>	11800	( 12744 )
15	<i>Chassagne Montrachet</i>	08	<i>Michel Niellon</i>	12000	( 12960 )
16	<i>Puligny 1er "Hameau de Blagny"</i>	07	<i>Dom Martelet de Cherise</i>	12800	( 13824 )
17	<i>Puligny-Montrachet "Les Charmes"</i>	06	<i>R.Dupond Fahn</i>	12800	( 13824 )

ディナータイムは別途サービス料10%頂戴しております。

Brasserie  
**AUX AMIS**  
**Bourgogne Blancs** ブルゴーニュ白

18 <i>Chassagne Montrachet</i>	13 <i>Philippe Pacalet</i>	13000 ( 14040 )
19 <i>Meursault</i>	08 <i>Philippe Pacalet</i>	13800 ( 14904 )
20 <i>Puligny-Montrachet</i>	12 <i>Philippe Pacalet</i>	13800 ( 14904 )
21 <i>Puligny-Montrachet</i>	08 <i>Philippe Pacalet</i>	14800 ( 15984 )
22 <i>Chassagne Montrachet "Les Caillerets"</i>	13 <i>Paul Pillot</i>	16500 ( 17820 )
23 <i>Meursault Perrieres</i>	09 <i>Latour Giraud</i>	17800 ( 19224 )
24 <i>Meursault Clos de La Barre</i>	08 <i>Comtes Lafon</i>	25900 ( 27972 )
25 <i>Corton Charlemagne Grand Cru</i>	96 <i>Bertrand Ambroise</i>	27500 ( 29700 )
26 <i>Corton Charlemagne Grand Cru</i>	13 <i>Philippe Pacalet</i>	35800 ( 38664 )
27 <i>Batard Montrachet Grand Cru</i>	98 <i>Etienne Sauzet</i>	36500 ( 39420 )
28 <i>Meursault Desiree</i>	91 <i>Comtes Lafon</i>	39800 ( 42984 )
29 <i>Montrachet Grand Cru</i>	97 <i>Etienne Sauzet</i>	88000 ( 95040 )

ディナータイムは別途サービス料10%頂戴しております。

**Brasserie**  
**AUX AMIS**  
**Bourgogne Rouges** ブルゴーニュ赤

1 <i>Bourgogne Rouge</i>	14 <i>Frédéric Magnien</i>	4800	( 5184 )
2 <i>Hautes Côtes de Beaune "Mont Battois"</i>	15 <i>Dom.Lebreuil</i>	5500	( 5940 )
3 <i>Bourgogne Rouge</i>	15 <i>David Duvand</i>	5800	( 6264 )
4 <i>Bourgogne Rouge</i>	14 <i>Gibryotte</i>	6800	( 7344 )
5 <i>Bourgogne L'Hommond</i>	12 <i>Vini Viti Vinci</i>	7500	( 8100 )
6 <i>Morgon cuvée Corcelette</i>	14 <i>Jean Foillard</i>	7500	( 8100 )
7 <i>Morgon Côtes du Py</i>	13 <i>Jean Foillard</i>	7900	( 8532 )
8 <i>Morgon Côtes du Py</i>	12 <i>Jean Foillard</i>	8000	( 8640 )
9 <i>Bourgogne "Hermaion"</i>	13 <i>Marc Soyard</i>	8200	( 8856 )
10 <i>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits</i>	14 <i>Laurent Roumier</i>	8800	( 9504 )
11 <i>Mercurey La Plante Chassey</i>	09 <i>Dominique Derain</i>	9000	( 9720 )
12 <i>Chambolle-Musigny</i>	11 <i>Roux Père &amp; Fils</i>	9200	( 9936 )
13 <i>Bourgogne</i>	13 <i>Claude Dugat</i>	9500	( 10260 )
14 <i>Bourgogne Bedeau</i>	01 <i>Chassorney</i>	9500	( 10260 )
15 <i>Gevrey Chambertin</i>	14 <i>Gibryotte</i>	9900	( 10692 )
16 <i>Brouilly ALMA MATER</i>	11 <i>Jean Claude Lapalu</i>	9900	( 10692 )
17 <i>Bourgogne Rouge</i>	03 <i>Méo Camuzet</i>	9900	( 10692 )
18 <i>Volnay</i>	15 <i>Bitouze Prieur</i>	9900	( 10692 )
19 <i>Gevrey Chambertin</i>	15 <i>Gérard Raphet</i>	9900	( 10692 )
20 <i>Morey St Denis "Clos solon"</i>	14 <i>Christophe Bryczek</i>	9900	( 10692 )
21 <i>Gevrey Chambertin "Aux Echezeaux"</i>	14 <i>Christophe Bryczek</i>	9900	( 10692 )
22 <i>Gevrey Chambertin</i>	15 <i>Gérard Seguin</i>	9900	( 10692 )
23 <i>Vosne Romanée</i>	10 <i>Daniel Rion</i>	10500	( 11340 )
24 <i>Chambolle Musigny</i>	08 <i>Hudelot Noellat</i>	10800	( 11664 )

ディナータイムは別途サービス料10%頂戴しております。

**Brasserie**  
**AUX AMIS**  
**Bourgogne Rouges** ブルゴーニュ赤

25 <i>Nuits St Georges "Aux Boudots"</i>	04 <i>Jean Tardy</i>	11000	( 11880 )
26 <i>Pommard</i>	07 <i>Philippe Pacalet</i>	11300	( 12204 )
27 <i>Nuits St Georges "Vieilles Vignes"</i>	11 <i>Robert Chevillon</i>	12000	( 12960 )
28 <i>Morgon Cuvée MMXIV</i>	14 <i>Marcel Lapierre</i>	12000	( 12960 )
29 <i>Chambolle Musigny</i>	08 <i>Philippe Pacalet</i>	12300	( 13284 )
30 <i>Chambolle Musigny 1er Les Sentiers VV</i>	08 <i>Herve Sigaut</i>	12500	( 13500 )
31 <i>Aloxe Corton 1er cru les Valozières</i>	11 <i>Sarnin Berrux</i>	12800	( 13824 )
32 <i>Gevrey Chambertin</i>	04 <i>Gibryotte</i>	12800	( 13824 )
33 <i>Chambolle Musigny</i>	07 <i>Philippe Pacalet</i>	13300	( 14364 )
34 <i>Gevrey Chambertin</i>	09 <i>Séraphin Père &amp; Fils</i>	13800	( 14904 )
35 <i>Chambolle Musigny</i>	06 <i>Philippe Pacalet</i>	14300	( 15444 )
36 <i>Gevrey Chambertin</i>	13 <i>Claude Dugat</i>	14500	( 15660 )
37 <i>Chambolle Musigny</i>	05 <i>Philippe Pacalet</i>	15300	( 16524 )
38 <i>Nuits-Saint-Georges 1er Cru</i>	06 <i>Prieure Roch</i>	15800	( 17064 )
39 <i>Vosne Romanée 1er Les Chaumes</i>	08 <i>Daniel Rion</i>	16800	( 18144 )
40 <i>Chambolle Musigny 1er</i>	07 <i>Philippe Pacalet</i>	16300	( 17604 )
41 <i>Vosne Romanée 1er Les Chaumes</i>	04 <i>Daniel Rion</i>	17800	( 19224 )
42 <i>Gevrey Chambertin 1er Lavaux St-Jacques</i>	07 <i>Philippe Pacalet</i>	18300	( 19764 )
43 <i>Clos Saint Denis Grand Cru</i>	04 <i>Georges Lignier</i>	19800	( 21384 )
44 <i>Chambertin Grand Cru</i>	00 <i>Tortochot</i>	22500	( 24300 )
45 <i>Echezeaux Grand Cru</i>	12 <i>Daniel Rion</i>	25800	( 27864 )

ディナータイムは別途サービス料10%頂戴しております。

**Brasserie**  
**AUX AMIS**

**Bourgogne Rouges** ブルゴーニュ赤

<b>41 Nuits-Saint-Georges 1er Cru</b>	<b>05 Prieure Roch</b>	<b>26800</b>	<b>( 28944 )</b>
<b>42 Echezeaux Grand Cru</b>	<b>04 Robert Arnoux</b>	<b>28000</b>	<b>( 30240 )</b>
<b>43 Morey St Denis 1er cru</b>	<b>90 Ponsot</b>	<b>29800</b>	<b>( 32184 )</b>
<b>44 Clos de La Roche Grand Cru</b>	<b>04 Dujac</b>	<b>32000</b>	<b>( 34560 )</b>
<b>45 Clos de Beze Grand Cru</b>	<b>97 Prieure Roch</b>	<b>33800</b>	<b>( 36504 )</b>
<b>46 Echezeaux Grand Cru</b>	<b>13 Philippe Pacalet</b>	<b>35800</b>	<b>( 38664 )</b>
<b>47 Clos de Vougeot Grand Cru</b>	<b>90 Faiveray</b>	<b>39800</b>	<b>( 42984 )</b>
<b>48 Echezeaux Grand Cru</b>	<b>06 Jean Yves Bizot</b>	<b>42000</b>	<b>( 45360 )</b>
<b>49 Richebourg Grand Cru</b>	<b>89 Mongeard Mugneret</b>	<b>69800</b>	<b>( 75384 )</b>

ディナータイムは別途サービス料10%頂戴しております。

## Bordeaux Blancs **ゴールドー白**

1 <i>Marquis de Balmont</i>	14 <i>Bordeaux</i>	4200 ( 4536 )
2 <i>Ch Mont Perat</i>	15 <i>Bordeaux</i>	4500 ( 4860 )
3 <i>Ch.Cantelaudette "Prestige"</i>	15 <i>Bordeaux</i>	4800 ( 5184 )
4 <i>Ch de Cruzeau</i>	15 <i>Péssac Leognan</i>	5800 ( 6264 )
5 <i>Ch Jean Faux Blanc</i>	14 <i>Bordeaux</i>	7500 ( 8100 )
6 <i>Blanc de Chasse-Spleen</i>	14 <i>Bordeaux</i>	8200 ( 8856 )
7 <i>Virginie de Valandraud</i>	15 <i>Bordeaux</i>	9500 ( 10260 )
8 <i>Les Plantiers Haut Brion</i>	08 <i>Pessac Leognan</i>	9900 ( 10692 )
9 <i>Ch Fieuzal</i>	98 <i>Pessac Leognan</i>	11000 ( 11880 )

## Bordeaux Rouges **ゴールドー赤**

1 <i>Marquis de Balmont</i>	14 <i>Bordeaux</i>	4200 ( 4536 )
2 <i>Ch Mont Perat</i>	15 <i>Bordeaux</i>	5200 ( 5616 )
3 <i>Ch Lanessan</i>	12 <i>Haut-Médoc</i>	5600 ( 6048 )
4 <i>Ch Larose Trintaudon</i>	15 <i>Haut-Médoc</i>	6200 ( 6696 )
5 <i>Ch Lescure</i>	14 <i>Saint-Emilion</i>	6800 ( 7344 )
6 <i>Ch Bel-Air-Ouïj</i>	12 <i>Saint-Emilion</i>	8000 ( 8640 )
7 <i>Marquis de Calon Ségur</i>	14 <i>St-Estèphe</i>	8800 ( 9504 )
8 <i>Clos Badon Thunevin</i>	12 <i>Saint-Emilion</i>	9900 ( 10692 )
9 <i>Chateau Haut Batailley</i>	11 <i>Pauillac</i>	10800 ( 11664 )
10 <i>VdF Jaugaret (Dom du Jaugaret)</i>	08 <i>St-Julien</i>	10800 ( 11664 )
11 <i>Ch La Dominique</i>	12 <i>Saint-Emilion</i>	11000 ( 11880 )
12 <i>Chateau Lagrange</i>	12 <i>St-Julien</i>	11000 ( 11880 )
13 <i>Chateau d'Armailhac</i>	07 <i>Pauillac</i>	11800 ( 12744 )

ディナータイムは別途サービス料10%頂戴しております。



# Bordeaux Rouges **ボルドー赤**

15 <i>Chateau Sociando-Mallet</i>	07 <i>Haut-Médoc</i>	11800 ( 12744 )
16 <i>Chateau Clerc Milon</i>	07 <i>Pauillac</i>	12800 ( 13824 )
17 <i>Chateau du Tertre</i>	07 <i>Margaux</i>	12800 ( 13824 )
18 <i>Chateau Grand-Puy-Lacoste</i>	07 <i>Pauillac</i>	12800 ( 13824 )
19 <i>Chateau Le Puy</i>	05 <i>Côtes de Francs</i>	13500 ( 14580 )
20 <i>Chateau du Domaine de l'Eglise</i>	04 <i>Pomerol</i>	14800 ( 15984 )
21 <i>Chateau Gruaud Laroses</i>	91 <i>St-Julien</i>	15900 ( 17172 )
22 <i>Les Pagodes de Cos</i>	12 <i>St-Estèphe</i>	16800 ( 18144 )
23 <i>Chateau Beychevelle</i>	02 <i>St-Julien</i>	17500 ( 18900 )
24 <i>Chateau Citran</i>	82 <i>Haut-Médoc</i>	18500 ( 19980 )
25 <i>Chateau Clos du Clocher</i>	83 <i>Pomerol</i>	18500 ( 19980 )
26 <i>Chateau Montrose</i>	07 <i>St-Estèphe</i>	18800 ( 20304 )
27 <i>Chateau La Croix St-Georges</i>	01 <i>Pomerol</i>	18900 ( 20412 )
28 <i>Chateau Larrivet Haut Brion</i>	83 <i>Pessac Leognan</i>	19800 ( 21384 )
29 <i>Chateau Trotanoy</i>	07 <i>Pomerol</i>	19800 ( 21384 )
30 <i>Chateau Leoville Barton</i>	76 <i>St-Julien</i>	21000 ( 22680 )
31 <i>Chateau Léoville Poyferré</i>	97 <i>St-Julien</i>	22000 ( 23760 )
32 <i>Chateau Calon Segur</i>	83 <i>St-Estèphe</i>	25500 ( 27540 )
33 <i>Chateau Leoville Lascases</i>	75 <i>St-Julien</i>	29800 ( 32184 )
34 <i>Chateau Ausonne</i>	79 <i>St-Emilion</i>	55500 ( 59940 )
35 <i>Chateau Cheval Blanc</i>	99 <i>St-Emilion</i>	69000 ( 74520 )
36 <i>Chateau Latour</i>	80 <i>Pauillac</i>	71000 ( 76680 )
37 <i>Chateau Lafite Rothschild</i>	88 <i>Pauillac</i>	85000 ( 91800 )

ディナータイムは別途サービス料10%頂戴しております。

# Brasserie AUX AMIS

## Vin d'Alsace Blancs

アルザス白

1 Nature	16 Julien Meyer	4800	( 5184 )
2 Pinot Blanc	16 Pierre Frick	4800	( 5184 )
3 Riesling "Bihl"	16 Pierre Frick	5800	( 6264 )
4 Vin d'Alsace "Métamorphose"	09 Sylvie Spielmann	6200	( 6696 )
5 Sylvaner&Riesling "Zellberg"	16 Julien Meyer	6200	( 6696 )
6 Riesling	11 Gerard Schueller et Fils	6300	( 6804 )
7 Riesling Grand Cru Pfersigberg	09 Gerard Schueller et Fils	6800	( 7344 )
8 Riesling Grand Cru Kessler	14 Dom.Schlunberger	6800	( 7344 )
9 Gewurztraminer Maceration sec	15 Pierre Frick	7200	( 7776 )
10 Pinot Gris Grand Cru Hengst	14 Ville de Colmar	7200	( 7776 )
11 Riesling Grand Cru Pfersigberg	12 Gerard Schueller et Fils	8500	( 9180 )
12 Riesling Grand Cru Wineck Schlossberg	13 Christian Binner	8600	( 9288 )
13 Gewurztraminer "Bildstoecklé"	13 Gerard Schueller et Fils	9000	( 9720 )
14 Pinot Gris Cv de l'Oncle Leon	05 Gerard Schueller et Fils	19800	( 21384 )
15 Riesling Grand Cru Clos saint urbain	13 Zimd Humbrecht	19800	( 21384 )

## Vin d'Alsace Rouges

アルザス赤

1 Pinot Noir "Strangenberg"	15 Pierre Frick	7800	( 8424 )
2 Pinot Noir Cuvée Béatrice	11 Christian Binner	7800	( 8424 )
3 Pinot Noir	15 Geschickt	7800	( 8424 )
4 Alsace Pinot Noir V.V	01 Julien Meyer	9900	( 10692 )
5 Pinot Noir	11 Gerard Schueller et Fils	11800	( 12744 )
6 Pinot Noir LNO12	08 Gerard Schueller et Fils	15800	( 17064 )

ディナータイムは別途サービス料10%頂戴しております。

# Brasserie AUX AMIS

## Val des Loire Blancs    ロワール白

<b>1</b> <i>Rose d'Anjou</i>	<b>15</b> <i>Terres d'ardoises</i>	<b>4800</b> ( 5184 )
<b>2</b> <i>Romorantin</i>	<b>06</b> <i>Thierry Puzelat</i>	<b>5900</b> ( 6372 )
<b>3</b> <i>Sancerre Blanc "Le Tournebride"</i>	<b>16</b> <i>Vincent Gaudry</i>	<b>5900</b> ( 6372 )
<b>4</b> <i>Pouilly Fume "La Levée"</i>	<b>13</b> <i>Alexandre Bain</i>	<b>6800</b> ( 7344 )
<b>5</b> <i>VdF Les Gains de Maligné (Anjou)</i>	<b>11</b> <i>Cyril Le Moing</i>	<b>6800</b> ( 7344 )
<b>6</b> <i>VdF L.D'Ange</i>	<b>13</b> <i>Alexandre Bain</i>	<b>7800</b> ( 8424 )
<b>7</b> <i>Sancerre "Skeveldra"</i>	<b>14</b> <i>S.Riffault</i>	<b>8200</b> ( 8856 )
<b>8</b> <i>Pouilly Fume "Mademoiselle M"</i>	<b>11</b> <i>Alexandre Bain</i>	<b>8200</b> ( 8856 )
<b>9</b> <i>Saumur blanc</i>	<b>11</b> <i>Dom du Collier</i>	<b>8200</b> ( 8856 )
<b>10</b> <i>Jeane y erre" Les 4 Vents"(Jasnieres)</i>	<b>03</b> <i>l`Opéra des Vins</i>	<b>9900</b> ( 10692 )
<b>11</b> <i>Anjou Vignes Françaises</i>	<b>01</b> <i>Mark Angeli</i>	<b>10800</b> ( 11664 )
<b>12</b> <i>Anjou Les Vieilles Vignes des Blanderies</i>	<b>99</b> <i>Mark Angeli</i>	<b>11800</b> ( 12744 )
<b>13</b> <i>Savennieres Clos de la Couree de Serant</i>	<b>04</b> <i>Nicolas Joly</i>	<b>16500</b> ( 17820 )
<b>14</b> <i>Blanc Fume de Pouilly "SILEX"</i>	<b>06</b> <i>Didier Dagueneau</i>	<b>23000</b> ( 24840 )

ディナータイムは別途サービス料10%頂戴しております。

# Brasserie AUX AMIS

## Val des Loire Rouges    ロワール 赤

1 <i>Vin de France Gamay</i>	11 <i>Olivier Cousin</i>	5800	( 6264 )
2 <i>Touraine Pinot Noir</i>	13 <i>Thierry Puzelat</i>	5990	( 6469 )
3 <i>Vin de France Gamay</i>	13 <i>Olivier Cousin</i>	6200	( 6696 )
4 <i>Vin de France Rouge</i>	10 <i>Alexandre Bain</i>	6300	( 6804 )
5 <i>Touraine Pineau d'Aunnis</i>	12 <i>Thierry Puzelat</i>	6300	( 6804 )
6 <i>Cheverny Pierre aux Chiens</i>	13 <i>Christien Venier</i>	6500	( 7020 )
7 <i>VdT La Gravelle(Anjou)</i>	05 <i>Cyril Le Moing</i>	6500	( 7020 )
8 <i>"Epaule Jete" Bourgueil</i>	12 <i>Catherine et Pierre Breton</i>	6800	( 7344 )
9 <i>AOC Touraine "Otosan"</i>	09 <i>Dom des Bois Lucas</i>	7000	( 7560 )
10 <i>Fiefs Vendéens Cv Jacques</i>	12 <i>Dom Saint-Nicolas</i>	7200	( 7776 )
11 <i>Vin de France Gamay</i>	05 <i>Olivier Cousin</i>	7500	( 8100 )
12 <i>VdT Franc de Pied</i>	02 <i>Julien Courtois</i>	9200	( 9936 )
13 <i>Sancerre Rouges Raudonas</i>	06 <i>Sebastian Riffault</i>	9500	( 10260 )
14 <i>Menetou-Salon Morogue Rouge Cœur de Cris</i>	12 <i>Dom Pellé</i>	9900	( 10692 )

ディナータイムは別途サービス料10%頂戴しております。

Brasserie  
**AUX AMIS**

***Rhône Blancs et Rosés*** ローヌ白&ロゼ

<b>1</b>	<b><i>Côtes du Rhône "La Vie on Y Est"</i></b>	<b>15</b>	<b><i>Gramenon</i></b>	<b>6800</b>	( 7344 )
<b>2</b>	<b><i>VdP de l'Ardeche</i></b>	<b>13</b>	<b><i>Herve Souhaut</i></b>	<b>6990</b>	( 7549 )
<b>3</b>	<b><i>Chateau Neuf du Papes Clos Saint Michel</i></b>	<b>09</b>	<b><i>Guy Mousset</i></b>	<b>9200</b>	( 9936 )
<b>4</b>	<b><i>Crosez-Hermitage des Baties</i></b>	<b>04</b>	<b><i>Dard et Ribo</i></b>	<b>10500</b>	( 11340 )
<b>5</b>	<b><i>Condrieu "Chery"</i></b>	<b>14</b>	<b><i>Andre Perret</i></b>	<b>13800</b>	( 14904 )
<b>6</b>	<b><i>Hermitage Blanche</i></b>	<b>09</b>	<b><i>Jean Louis Chave Selection</i></b>	<b>15800</b>	( 17064 )
<b>7</b>	<b><i>Chateau Neuf du Papes "La Fontaine"</i></b>	<b>99</b>	<b><i>Dom Grand Veneur</i></b>	<b>15800</b>	( 17064 )

ディナータイムは別途サービス料10%頂戴しております

Brasserie  
**AUX AMIS**

**Rhône Rouges** ローヌ赤

1	<i>Côtes du Rhône "Les Fumades"</i>	11	<i>Marcel Richaud</i>	<b>4200</b>	( 4536 )
2	<i>Côtes du Rhône "Poignée de raisin"</i>	15	<i>Gramenon</i>	<b>5200</b>	( 5616 )
3	<i>Côtes du Rhône "Sierra du Sud"</i>	16	<i>Gramenon</i>	<b>5800</b>	( 6264 )
4	<i>Crozes-Hermitage "C'est le Printemps"</i>	13	<i>Dard et Ribo</i>	<b>6500</b>	( 7020 )
5	<i>Côtes du Rhône "La Sagesse"</i>	15	<i>Gramenon</i>	<b>6800</b>	( 7344 )
6	<i>Côtes du Rhône Villages Rasteau</i>	12	<i>Elodie Balme</i>	<b>7200</b>	( 7776 )
7	<i>Gigondas</i>	12	<i>Dom Les Goubert</i>	<b>7800</b>	( 8424 )
8	<i>Châteauneuf du Pape</i>	14	<i>Dom Girard du Boucou</i>	<b>8200</b>	( 8856 )
9	<i>Saint-Joseph Les Grisières</i>	14	<i>Andre Perret</i>	<b>9000</b>	( 9720 )
10	<i>Vin de France Papesse de Gramenon</i>	09	<i>Gramenon</i>	<b>9200</b>	( 9936 )
11	<i>Chateau Neuf du Pape</i>	11	<i>Dom Giraud</i>	<b>9200</b>	( 9936 )
12	<i>Cornas "Terres Brulée"</i>	13	<i>Jean Luc Colombo</i>	<b>9900</b>	( 10692 )
13	<i>Chateau Neuf du Pape</i>	09	<i>Jerome Quiot</i>	<b>9900</b>	( 10692 )
14	<i>Côtes du Rhones "Cepes Ceintnaire Meme"</i>	07	<i>Gramenon</i>	<b>11000</b>	( 11880 )
15	<i>Hermitage</i>	05	<i>Dard et Ribo</i>	<b>11000</b>	( 11880 )
16	<i>Hermitage</i>	06	<i>Dard et Ribo</i>	<b>11800</b>	( 12744 )
17	<i>Côtes Rotie La Divine</i>	10	<i>Jean Luc Colombo</i>	<b>12000</b>	( 12960 )
18	<i>Hermitage</i>	01	<i>Dard et Ribo</i>	<b>12800</b>	( 13824 )
19	<i>Côtes du Rhone "Cepes Ceintnaire Meme"</i>	05	<i>Gramenon</i>	<b>12800</b>	( 13824 )
20	<i>Côtes Rotie "Classique"</i>	11	<i>Clusel-Roch</i>	<b>13800</b>	( 14904 )

**Brasserie**  
**AUX AMIS**

**Rhône Rouges** ローヌ赤

<b>21 Côtes Rotie</b>	<b>05 Jamet</b>	<b>17800</b> ( <b>19224</b> )
<b>22 Hermitage Les Greffieux</b>	<b>05 Michel Chapoutier</b>	<b>19800</b> ( <b>21384</b> )
<b>23 Hermitage</b>	<b>08 Jean Louis Chave</b>	<b>27500</b> ( <b>29700</b> )
<b>24 Ermitage Le Pavillon</b>	<b>05 Michel Chapoutier</b>	<b>33500</b> ( <b>36180</b> )
<b>25 Hermitage</b>	<b>85 Jean Louis Chave</b>	<b>39800</b> ( <b>42984</b> )
<b>26 Chateau Neuf du Papes</b>	<b>88 Chateau Rayas</b>	<b>79800</b> ( <b>86184</b> )

**Jura Blancs**

ジュラ 白

<b>1 Macvin de Jura</b>	<b>NV Julien Labet</b>	<b>9200</b> ( <b>9936</b> )
-------------------------	------------------------	-----------------------------

**Jura Savoie Rouges**

ジュラ サヴォワ 赤

<b>1 Côtes du Jura Pinot Noir</b>	<b>12 Marnes Blanches</b>	<b>5900</b> ( <b>6372</b> )
<b>2 Mongeuse le Château</b>	<b>12 Luc Bauer</b>	<b>7500</b> ( <b>8100</b> )
<b>3 Poulsard Vieilles Vignes</b>	<b>16 Stéphane Tissot</b>	<b>7800</b> ( <b>8424</b> )

# Brasserie AUX AMIS

## Languedoc et Roussillon Blancs

ラングドック&ルーシヨン 白

1 VdT Cassagnol Blanc	05 Paul Louis Eugene	7200	( 7776 )
2 Côtes Catalanes Vieilles Vignes	10 Dom Gauby	7800	( 8424 )
3 Côtes Catalanes Coume Gineste	09 Dom Gauby	12800	( 13824 )

## Languedoc et Roussillon Rouges

ラングドック&ルーシヨン 赤

1 VdT Anathème	15 Mont de Marie	4200	( 4536 )
2 VdF Bottle Neck	15 Dom Leonine	4800	( 5184 )
3 Tam Tam	12 Le Bout du Monde	5800	( 6264 )
4 VdF Le Monde est une Ferme	15 Dom Eau de Souche	6800	( 7344 )
5 VdP Côte Vermeille La Luna	13 Bruno Duchêne	7200	( 7776 )
6 Vin de Table "Pierre des Sans"	04 Paul Louis Eugene	7500	( 8100 )
7 VdF Wokety Pokety	15 Dom Eau de Souche	8500	( 9180 )
8 Côtes Catalanes Muntada	10 Dom Gauby	14800	( 15984 )

## Provence Rouges

プロヴァンス 赤

1 Bandol	12 Ch Saint Anne	6800	( 7344 )
2 Côtes de Provence "Les Mures"	12 Ch Roquefort	7200	( 7776 )

## Etrangers Blancs

海外 白

1 甲州ドライ	18 シャトー酒折	4200	( 4536 )
---------	-----------	------	----------

## Etrangers Rouges

海外 赤

1 マスカットベリーA 樽熟成	14 シャトー酒折	4200	( 4536 )
-----------------	-----------	------	----------



# Vin de Dessert デザートワイン

グラス 45cc

- 1 Monbazillac** **NV Soubirou** 南西地方 **700** ( **756** )  
ボルドーを南に下るとここ南西地方。この甘口モンバジャックは絶品です！
- 2 Macvin du Jura** **NV Dom Labet** ジュラ **800** ( **864** )  
ジュラ地方を代表する甘口ワイン”マクヴァンドジュラ”その唯一無二の味わいは一度飲んだら虜に！
- 3 Pommeau de Normandie** **NV Le Père Jules** ノルマンディ **800** ( **864** )  
リンゴの名産地ノルマンディーから自然なリンゴの甘みが心地良い1杯が届きました。
- 4 Ratafia** **NV DRAPPIER** シャンパーニュ **1000** ( **1080** )  
酸化防止剤無添加のシャンパーニュの葡萄果汁にブランデーを加えた自然な甘さの1杯です
- 5 Ch Filhot** **2007 Sauternes** ボルドー **1000** ( **1080** )  
貴腐ワインの最高峰、ソーテルヌ！これはまさしく飲むデザート、禁断の蜜！
- 6 Ch Coutet** **2002 Sauternes** ボルドー **1100** ( **1188** )  
キレのある酸味に豊かな果実味。甘いだけじゃない切れ者バルサック（ソーテルヌ）。ご賞味あれ！

# Digestif 食後酒

グラス 30cc

- 1 Marc de Pinot Noir** **2003 Christian Binner** アルザス **800** ( **864** )
- 2 Calvados 3ans d'age** **nv Le Père Jules** ノルマンディ **900** ( **972** )
- 3 Vieux Marc de Pinot Gris** **v.T 1990 Christian Binner** アルザス **1100** ( **1188** )
- 4 Bas Armagnac** **1974 de Lassis Balade** アルマニャック **1800** ( **1944** )
- 5 Bas Armagnac** **1979 de Montal** アルマニャック **2000** ( **2160** )
- 6 Bas Armagnac** **1976 de Montal** アルマニャック **2200** ( **2376** )
- 7 Marc de Bourgogne** **2003 Claude Dugat** ブルゴーニュ **2800** ( **3024** )

# Whisky ウイスキー

グラス 30cc

- 1 Black Nikka** **NV Japon** **800** ( **864** )

ディナータイムは別途サービス料を頂戴しております。