Aperitif　食前酒

Sparkling Wine by the glass グラス スパークリングワイン	¥950
Wine by the glass グラスワイン 赤・白 各種	¥720~
Aperol (Soda or Tonic) アペロール（ソーダ or トニック）	¥720
Cinzano Rosso チンザノ ロッソ	¥720
Cinzano Dry チンザノ ドライ	¥720
Sangria 自家製サングリア	¥990

Beer　ビール

Peroni / Nastoro Azuro Draft Beer ペローニ ナストロ アズーロ 生ビール	¥880
Asahi Super Dry (Small Bottle) アサヒ スーパー ドライ（小瓶）	¥880
Asahi Super Dry Black (Small Bottle) アサヒ 生ビール 黒生（小瓶）	¥880
Kirin Ichibanshibori (Small Bottle) キリン 一番搾り（小瓶）	¥880
Suntory Premium Malt's (Small Bottle) サントリー プレミアム モルツ（小瓶）	¥880
Sapporo Black Label (Small Bottle) サッポロ 黒ラベル（小瓶）	¥880

Mineral Water　ミネラルウォーター

Aqua Panna 500ml アクアパンナ（ガス無し）	*500ml* ¥550　*750ml* ¥830
Sanpelle Grino 500ml サンペレグリーノ（ガス入り）	*500ml* ¥550　*750ml* ¥830

Non-Alcoholic　ノンアルコール

Non-alcoholic Sparkling Wine by the glass ノンアルコール スパークリングワイン	¥770
Asashi Dry Zero (Non-Alcohol Beer) アサヒ ドライゼロ（ノンアルコール ビアテイスト飲料）	¥770

Fresh Juice　フレッシュジュース

Seasonnal Fresh Juice 季節のフレッシュジュース	¥1,000~

Soft Drink　ソフトドリンク

Coca Cola コカ・コーラ	¥550
Orange Juice オレンジジュース	¥660
Grapefruit Juice グレープフルーツジュース	¥660
Pineapple Juice パイナップルジュース	¥660
Blood Orange Juice ブラッド オレンジジュース	¥770
Ginger Ale ジンジャーエール（甘口／辛口）	¥550
Apple Juice りんごジュース	¥660
Peach Juice ピーチジュース	¥660
Cranberry Juice クランベリージュース	¥660
Oolong Tea ウーロン茶	¥550

表示価格は全て税込です。 | ディナータイムは、テーブルチャージとしてお一人様330円（税込）頂戴しております。

Cocktail カクテル

Fresh Fruit Base フレッシュフルーツベース

Seasonnal Fresh Fruit Cocktail ¥1,320~
季節のフレッシュフルーツカクテル

Beer Base ビール ベース

Red eye ¥990
レッドアイ

Shandy Gaff ¥990
シャンディーガフ

Wine Base ワイン ベース

Kir Royal ¥1,100
キールロワイヤル

Berini ¥1,100
ベリーニ

Mimoza ¥1,100
ミモザ

American Lemonede ¥990
アメリカンレモネード

Vodka Base ウォッカ ベース

Moscow Mule ¥990
モスコミュール

Bloody Mary ¥990
ブラッディーメアリー

Cosmopolitan ¥1,100
コスモポリタン

Gin Base ジン ベース

Gin Tonic ¥990
ジントニック

Singapore Sling ¥1,100
シンガポールスリング

Matini ¥1,100
マティーニ

Gimlet ¥1,100
ギムレット

Tequira Base テキーラ ベース

Tequira Sunrise ¥1,100
テキーラサンライズ

Margarita ¥1,100
マルガリータ

Liquer Base リキュール ベース

Campari Soda ¥990
カンパリソーダ

Spumoni ¥990
スプモーニ

Negroni ¥1,100
ネグローニ

Casis Orange ¥990
カシスオレンジ

Cassis Grapefruit ¥990
カシスグレープフルーツ

Fuzzy Navel ¥990
ファジーネーブル

Amaretto Ginger ¥990
アマレット ジンジャー

Rum Base ラム ベース

Cuba Libre ¥990
キューバリブレ

Mojito ¥1,100
モヒート

Daiquiri ¥1,100
ダイキリ

Whisky Base ウィスキー ベース

Manhattan ¥1,100
マンハッタン

God Father ¥1,100
ゴッドファーザー

Brandy Base ブランデー ベース

Side Car ¥1,270
サイドカー

Non-Alcoholic ノンアルコール

Cinderella ¥880
シンデレラ

Mer ¥880
メール

表示価格は全て税込です。 | ディナータイムは、テーブルチャージとしてお一人様330円（税込）頂戴しております。

Sparkling Wine スパークリングワイン

Today's Recommended ¥5,200
本日のおすすめスパークリングワイン
ウェイターまでお尋ね下さい。

Spumante スプマンテ イタリアで造られるスパークリングワイン

1. Ferrari Maxmun Brut ¥8,300
フェッラーリ マキシマム ブリュット イタリア・トレンティーノ アルト アディジェ州 - シャルドネ100%
トレントの山とシャルドネでトレントDOCを獲得。2016年度世界No.1ブランドブランに選ばれたバランスに非常に優れたスプマンテ。

Champagne シャンパーニュ フランス・シャンパーニュ地方のブドウだけで造られるスパークリングワイン

1. Moet & Chandon Brut Imperial ¥15,000
モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル フランス・シャンパーニュ - ピノノワール 30~40%、ピノムニエ30~40%、シャルドネ20~30%
世界で最も有名なシャンパーニュ。

2. Veuve Clicquot Yellow Label Brut ¥16,500
ヴーヴクリコ イエローラベル ブリュット フランス・シャンパーニュ - ピノノワール、シャルドネ、ピノムニエ
ピノノワール中心の辛口シャンパーニュ。

3. Don Perignon 2009 ¥36,000
ドン ペリニヨン フランス・シャンパーニュ - シャルドネ、ピノノワール
作柄の素晴らしい年に収穫されたブドウのみを使い、絶妙なバランスで造られる芸術品。
ブドウ由来の豊かな果実味と上質な酸が舌を包み込み、華やかで官能的な味わいが堪能できます。

4. Henriot / Cuvee des Enchanteleurs 2000 ¥41,000
アンリオ キュベ アンシャンテルール フランス・シャンパーニュ - ピノノワール、シャルドネ、ピノムニエ
アンリオ社のトップキュベ!「アンシャンテルール」長期の瓶熟によるしっかりした厚み、長い余韻を生み出している。
崇高で威風堂々たる「偉大なワイン」と呼びたくなるシャンパーニュです。

Tax included. | We have a cover charge of 330yen per person for dinner.

White Wine　白ワイン

1. Cusumano / Insoria ¥4,300
クズマーノ / インツォリア
シチリア - インツォリア100%

2. Fattoria di Petrognano / Trebbiano Bianco ¥5,100
ファットリア ペトロニャーノ / トレッビアーノ
トスカーナ - トレッビアーノ100%

3. BANFI / "Le Rime" Toscana ¥5,800
バンフィ / レ リメ トスカーナ
トスカーナ - シャルドネ、ピノ・グリージオ

4. Lunelli / Pietragrande ¥6,200
ルネッリ / ピエトラグランデ
トレンティーノ アルト アディジェ - シャルドネ、ソーヴィニヨン、ピノビアンコ

5. Donna Fugata / Anthilia ¥6,900
ドンナフ ガータ / アンシリア
シチリア - アンソニカ100%

6. Francone / Roero Arneis "Magia" ¥7,100
フランコーネ / ロエロ アルネイス“マジア”
ピエモンテ - アルネイス100%

7. Ceretto / Moscato *375ml* ¥5,500 *750ml* ¥8,000
チェレット / モスカート 【甘口 微発泡】
ピエモンテ - モスカート100%

8. Tramin / Gewurztraminer ¥8,400
トラミン / ゲヴェルツトラミネール
トレンティーノ アルト アディジェ - ゲヴェルツトラミネール100%

9. Pieropan / Soave Classico Carvarino ¥8,800
ピエロパン / ソアヴェ クラシコ カルヴァリーノ
ヴェネト - ガルガーネガ70%、トレッビアーノディソアヴェ30%

10. Jermann / Pinot Grigio ¥9,400
イエルマン / ピノ グリージョ
フリウリ ヴェネチア ジューリア - ピノグリージョ100%

11. Elio Grasso / Langhe Chardonney Educato ¥11,700
エリオ グラッソ / ランゲ シャルドネ エデュカート
ピエモンテ - シャルドネ100%

12. Donna Fugata / Chiaranda ¥13,900
ドンナ フガータ / キアランダ
シチリア - シャルドネ

13. Aldo Conterno / Langhe Cardonney BussiaDole ¥28,000
アルド コンテルノ / ランゲ シャルドネ ブッシアドール
ピエモンテ - シャルドネ100%

14. Valentini / Trebbiano D'Aburuzzo ¥35,000
ヴァレンティーニ / トレッビアーノ ダブルッツォ
アブルッツォ - トレッビアーノ・ダブルッツォ100%

Red Wine　赤ワイン

1. Because / I'm Nero d'Avola from Sicilly, Italy ¥4,300
ビコーズ ワイン シリーズ / アイム ネロ ダーヴォラ シシリー イタリア
シチリア - ネロダーヴォラ100%

2. Fosso Corno / Aires Montepulciano d'Abruzzo ¥5,700
フォッソコルノ / "アイレス" モンテプルチアーノ ダブルッツォ
アブルッツォ - モンテプルチアーノ100%

3. Lecciaia / Cabernet Sauvignon ¥6,500
レッチャイア / カベルネ ソーヴィニヨン
トスカーナ - カベルネ ソーヴィニヨン100%

4. G.D. Vajra / Langhe Rosso ¥7,500
G.D. ヴァイラ / ランゲロッソ
ピエモンテ - ネッビオーロ、ドルチェット、バルベラ、アルボリーナ、フレイザ、ピノネロ

5. Trinchero / Rosso Racines ¥7,500
トリンケーロ / ロッソ ラシーヌ
ピエモンテ - バルベーラ100%

6. MASI / Campofiorin ¥8,300
マァジ / カンポフィオリン
ヴェネト - コルヴィーナ70%、ロンディネッラ25%、モリナーラ5%

7. Querciabella / Chianti Classico ¥9,000
クアルチャベッラ / キャンティ クラシコ
トスカーナ - サンジョベーゼ100%

8. Donna Fugata / Tancredi ¥11,500
ドンナ フガータ / タンクレディ
シチリア - カベルネソーヴィニヨン、ネロダーヴォラ、他

9. Vinosia / Taurasi Riserva Rajamagra ¥12,100
ヴィノジア / タウラジ リゼルヴァ ラヤマグラ
カンパーニャ - アリアニコ100%

10. Aldo Conterno / Barbera D'Alba Conca Tre Pile ¥12,900
アルド コンテルノ / バルベラ ダルバ コンカ トレ ピーレ
ピエモンテ - バルベラダルバ100%

11. Velenosi Ercole / Roggio del Filare ¥13,800
ヴェレノージ エルコーレ / ロッジョ デル フィラーレ マルケ - モンテプルチアーノ60% / サンジョベーゼ25% / カベルネ ソーヴィニョン&メルロー15%

12. Ceretto / Barbaresco ¥16,500
チェレット / バルバレスコ
ピエモンテ - ネッビオーロ100%

13. Banfi / Brunello di Montarcino ¥18,000
バンフィ / ブルネッロ ディ モンタルチーノ
トスカーナ - サンジョベーゼグロッソ

14. Argiolas / Turriga ¥21,000
アルジオラス / トゥリガー
サルディーニャ - カンノナウ、カリニャーノ、ボヴァレ・サルド、マルヴァジアネーラ

15. Montevertine / Le Pergole Torte 2015 ¥30,000
モンテヴェルティーネ / レ ペルゴーレ トルテ
トスカーナ - サンジョベーゼ100%

16. Gaja / Barbaresco ¥55,000
ガヤ / バルバレスコ
ピエモンテ - ネッビオーロ100%

表示価格は全て税込です。 | ディナータイムは、テーブルチャージとしてお一人様330円（税込）頂戴しております。

Tax included. | We have a cover charge of 330yen per person for dinner.

Barolo　バローロ

1. Fontana Fredda / Barolo ¥13,800
フォンタナフレッダ / バローロ
セッラルンガ村 - クラシック

2. Oddero / Barolo Classico ¥16,700
オッデーロ / バローロ クラッシコ
ラモッラ村 - クラシック

3. Luigi Pira / Barolo "Serralunga" ¥16,900
ルイジ ピラ / バローロ "セッラルンガ"
セッラルンガ村 - クラシック、モダン

4. Massolino / Barolo ¥17,600
マッソリーノ / バローロ
セッラルンガ村 - クラシック

5. Azeria / Barolo ¥17,600
アゼリア / バローロ
カスティリオーネファレットとセッラルンガ村のブレンド - クラシック、モダン

6. Vietti / Barolo Castiglione ¥21,600
ヴィエッティ / バローロ カスティリオーネ
カスティリオーネ・ファレット村 - クラシック

7. Domenico Clerico / Barolo Monforte ¥21,600
ドメニコ クレリコ / バローロ モンフォルテ
モンフォルテダルバ村 - モダン

8. Cordero Montezemolo / Barolo "Monfalletto" ¥22,000
コルデロ モンテツェモロ / バローロ "モンファッレット"
カスティリオーネファレット村 - モダン

9. AZ. Agr. Casavecchia / Barolo Pianta di Castiglione Falletto Riserva 2007 ¥23,100
カーサヴェッキア / バローロ ピアンタ ディ カステリオーネ ファレット リゼルヴァ カスティリオーネファレット村 - クラシック、大樽で36ヶ月熟成

10. Cavalotto / Barolo bricco boschis ¥23,400
カヴァロット / ブリッコ ボスキス
カスティリオーネ・ファレット村 - クラシック

11. Borgogno / Barolo Cannubi ¥25,500
ボルゴーニョ / バローロ カンヌビ
バローロ村 - クラシック

12. Dagromis (Gaja) / Barolo ¥26,700
ダグロミス / バローロ
ラモッラとセッラルンガ村のブレンド - モダン

13. Luciano Sandorone / Barolo “Le Vigne” ¥31,000
ルチアーノ サンドローネ / バローロ “レ ヴィーニェ”
バローロ村 - モダン

14. Aldo Conterno / Barolo Bussia ¥36,000
アルドコンテルノ / バローロ ブッシア
モンフォルテダルバ村 - クラシック

15. Ceretto / Barolo “BRUNATE” ¥39,000
チェレット / バローロ ブルナーテ
ラモッラ村 - クラシック

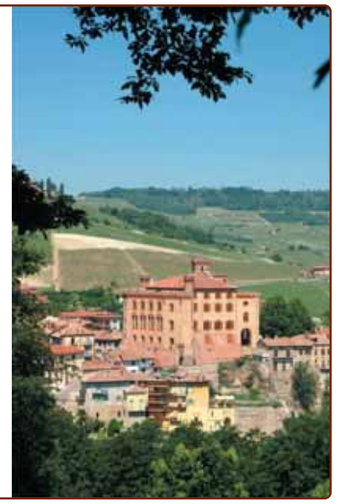
16. Spinetta / Campe Barolo ¥43,000
スピネッタ / カンペ バローロ
グリンツァーネ・カヴール村 - モダン

17. Bartolo Mascarello / BAROLO ¥69,000
バルトロ マスカレッロ / バローロ
バローロ村 - クラシック

18. Giacomo Conterno / Barolo Cassina Francia 2009 ¥82,000
ジャコモ コテルノ / バローロ カッシーナ フランチャ
モンフォルテダルバ村 - クラシック

バローロとは、イタリア・ピエモンテ南部ランゲ地方の限られた地域で作られるネッビオーロ種100%の赤ワイン。
イタリアで「ワインの王様」と呼ばれるバローロは、タンニンの含有量が非常に多く、30年以上の長期熟成に適しています。まさに「王様」の名に相応しいワイン。
「BAROLO」では、20本以上のバローロを取り揃えております。
生産地域と作り手によって大きくスタイルの異なるバローロの中から、お客様のお好みにあった1本を見つけるのも、楽しみの一つにになるでしょう。

ウェイターにお客様のお味の好みをお伝え頂ければ、リストの中からお客様にあったバローロをお探しします。お気軽にお申し付け下さい。



表示価格は全て税込です。 | ディナータイムは、テーブルチャージとしてお一人様330円（税込）頂戴しております。

Tax included. | We have a cover charge of 330yen per person for dinner.

Whisky ウィスキー

SCOTCH WHISKY

The Macallan Single Malt 12 y.o. ¥1,600
ザ マッカラン 12年

Dewar's 12 y.o. ¥900
デュワーズ 12年

Bowmore Single Malt 12 y.o. ¥1,100
ボウモア 12年

Laphroaig Single Malt 10 y.o. ¥1,100
ラフロイグ 10年

Ballantine 12 y.o. ¥1,060
バランタイン 12年

Old Parr 12 y.o. ¥1,300
オールドパー 12年

Jack Daniels ¥900
ジャック ダニエル

BOURBON WHISKY

I.W.Harper Gold Medal ¥900
I.W.ハーパー ゴールドメダル

Maker's Mark ¥900
メーカーズ マーク

Blanton ¥1,500
ブラントン ブラック

Four Roses Platinum ¥1,400
フォア ローゼス プラチナム

Booker's ¥1,300
ブッカーズ

Wild Turkey ¥900
ワイルド ターキー

BRANDY

Carvados Blar Gran Lirage ¥1,100
カルヴァドス ブラー

Hennessy VS ¥1,100
ヘネシー VS

Remmy Martan XO ¥3,300
レミーマルタン XO

CANADIAN WHISKY

Canadian Club (Canada) ¥830
カナディアンクラブ

JAPANESE WHISKY

Date ¥1,100
伊達

Miyagikyo ¥1,400
宮城峡

Taketsuru Pure Malt ¥1,500
竹鶴ピュアモルト

Rum ラム

Captain Morgan Spiced Rum ¥810
キャプテン モルガン スパイストラム

Digestif 食後酒

Grappa ¥1,100 / ¥3,300
グラッパ

Dolce Vini ¥1,430
デザートワイン

Limonchello ¥880
リモンチェッロ

Coffee コーヒー

Espresso ¥440
エスプレッソ

Espresso Doppio ¥640
エスプレッソ ドッピオ

Caffe Shechelato ¥640
カフェシェケラート (アイスエスプレッソ ドッピオ)

Caffe Americano (Hot / Ice) ¥550
コーヒー［ホット 又は アイス］

Caffe Latte (Hot / Ice) ¥640
カフェラテ［ホット 又は アイス］

Cappuccino ¥640
カプチーノ

Tea 紅茶・ハーブティー

Darjeeling Tea ¥550
ダージリンティー

Harbal Tea ¥550
ハーブティー各種

Earl Grey Tea ¥550
アールグレイティー

Royal Milk Tea ¥640
ロイヤルミルクティー

表示価格は全て税込です。 | ディナータイムは、テーブルチャージとしてお一人様330円（税込）頂戴しております。