

料理にあわせたワイン・日本酒のコース
Wine & Sake Pairing Course

¥ 8,000

料理に合わせたノンアルコール飲物のコース
No alcoholic Pairing Course

¥ 5,000

シャンパーニュ / Champagne by the glass

ペリエ・ジュエ グラン・ブリュット N.V. Perrier Jouet Grands Brut N.V.	2,200
ペリエ・ジュエ 「ベル・エポック」 2008 Perrier Jouet Cuvee Bell Epocque 2008	3,800

白ワイン / White wine by the glass

サンセール「ラ・ヴァロン」 2014 (仏ロワール河流域) Sancerre La Vallon 2014, Terres Blanches(Sancerre)	1,500
ピュリニィ・モンラッシェ 2014 (仏ブルゴーニュ地方) Puligny Montrachet Tete de Cuvve 2014, Francois d'Allaines(Bourgogne)	2,500

赤ワイン / Red wine by the glass

ニュイ・サン・ジョルジュ「レ・サンジョルジュ」 2008 (ブルゴーニュ地方) Nuits St.Georges Les St.Georges 2008, Patrick Hudelot(Bourgogne)	2,700
パストレイユ・ド・クレールミロン 2009 (仏ボルドー地方ポイヤック村) Pastourelle de Clairc Milon 2009 (Pauilhac, Bordeaux)	2,500

ノンアルコールドリンク / Non alcoholic Drink

スパークリング・ロゼワイン / Sparkling grape juice ソージェニー スパークリング・ロゼ	1,600
ぶどう果汁・白 / White grape juice 勝沼醸造 「アルガーノ 甲州」	1,000
ぶどう果汁・赤 / Red grape juice 中央葡萄酒 「マスカットベリーA」	1,000
ぶどう酢 / Grape wine vinegar ココ・ファーム・ワイナリー ヴェルジェ風 葡萄酢	600
ノンアルコール梅酒 / "Ume-Shu" (Plum wine) 雑賀 紀州 「ロックンプラム」	600
柚子ドリンク / Yuzu citrus Juice with Water 小松柚粹園 「柚子の香味」	600