

Glass of Wine

グラスワイン

Champagne シャンパーニュ



シャルル・ド・カザノーヴ ブリュット N.V.
Charles de Cazanove Brut N.V.

Glass ¥ 2,541
Bottle ¥15,730

AOC: シャンパーニュ 辛さ: ☆☆☆☆ (ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ/フランス)
輝きのある麦わら色、きめ細やかな泡立ち。プリオッシュヤココアビーンズ、ヴァニラにピンクグレープフルーツのアロマが重なります。フレッシュで骨格があり、トーストやオークの香りと共に余韻が広がります。

White Wine

フロム ファーム 甲州 2020
FROM FARM Koshu 2020



Glass ¥1,452 Bottle ¥7,986

辛さ: ☆☆☆☆☆ (甲州/日本)
和柑橘の香りを骨格とし、洋ナシや青りんごのような甘さを感じさせる香りが調和しています。甲州らしい爽やかな酸味が特長。

レイモンド R コレクション シャルドネ2021
Raymond R Collection Chardonnay



Glass ¥1,694 Bottle ¥9,438

辛さ: ☆☆☆☆☆ (シャルドネ/アメリカ カリフォルニア)
バランスのとれたクリスピーな味わい。青リンゴやパッションフルーツなどのアロマ、バランスの良い酸味は幅広い料理に合います。

アンリブルジョワ サンセール レバロンヌ ブラン2021
Sancerre Les Baronnes Blanc



Glass ¥2,420 Bottle ¥14,520

AOC: サンセール 辛さ: ☆☆☆☆☆ (ソーヴィニヨン・ブラン/フランス ロワール)
繊細でありながら力強さもあり、ライムやりんご、火打石の香りを持つワイン! 熟したトピカルな黄色い柑橘系果実と良くバランスが取れています。

ドメーヌコアペ ノブレス デュ タン ジュランソン モワルー 2017
Domaine Cauhape Noblesse du Temps Jurancon Moelleux



Glass [60ml] ¥1,573 Half Bottle ¥9,438

AOC: ジュランソン 甘さ: ☆☆☆☆☆ (プティ・マンサン/フランス シュッド・ウエスト)
プティ・マンサン種を霜が降りる12月初旬まで摘み取り時期を遅らせ造られる甘口ワインです。

Red Wine

レイモンド R コレクション カベルネ ソーヴィニヨン2021
Raymond R Collection Cabernet Sauvignon



Glass ¥1,694 Bottle ¥9,438

重さ: ★★★★★ (カベルネ・ソーヴィニヨン/アメリカ カリフォルニア)
ガーネットを帯びた美しいルビー色、豊かな果実の香り。赤い果実やクローヴの繊細な味わいがドライフルーツ、ブルーベリーや白コショウなどのニュアンスと見事に調和しています。

赤ワイン

ドンジョン・ド・ラマルク 2015
Donjon De Lamarque



Glass ¥1,936 Bottle ¥10,890

AOC: オーメドック 重さ: ★★★★★ (メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%/フランス ボルドー)
ややオレンジがかった濃いめのルビー。収斂性のあるきめの細かいタンニンにしなやかなソフトな酸が長く続き、全体をバランスよくまとめ、骨格のある上品な味わい。

ブルゴーニュ ピノ・ノワール ステファン ブロカール2021
Bourgogne Pinot Noir Stephane Brocard



Glass ¥1,936 Bottle ¥10,890

AOC: ブルゴーニュ 重さ: ★★ (ピノ・ノワール/フランス)
輝きのあるルビー色。新鮮で赤い小さな果実の香りがグラスから溢れだし、華やかな果実香と共に豊かな酸を感じさせる、魅力的でチャーミングな赤ワインです。

※写真はイメージです。※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。※お車でお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。

*Images shown are for illustration purpose only. *All prices, including taxes and service charges (10%). *We are unable to serve alcohol to non-staying guests accessing the hotel by car.

Champagne シャンパーニュ



ドン ペリニヨン 2013

Dom Pérignon

Bottle ¥60,500

AOC: シャンパーニュ 辛さ: ☆☆☆☆ (シャルドネ、ピノ・ノワール/フランス シャンパーニュ)

ピノ・ノワールとシャルドネ、酸味とフルボディの味わいが共鳴し合っています。精密かつエレガントで触覚的なブーケが花開き、最初にシトラス、次に植物、最後にスパイスという3つのニュアンスを奏でながら、きめ細かなパウダーのような極めて繊細なアロマを紡ぎます。



ローラン ペリエ ロゼ

Laurent-Perrier CUVÉE ROSÉ BRUT

Bottle ¥33,880

辛さ: ☆☆☆☆ (ピノ・ノワール/フランス シャンパーニュ)

豊かな泡立ちと輝きのあるエレガントなラズベリーからサーモンピンクの色合い。フレッシュさを基調とした繊細なアロマ。ベリー系果実が、まるで目の前にあるかのようなフレッシュな香りが感じられます。



シャルル・ド・カザノーヴ ブリュット N.V.

Charles de Cazanove Brut N.V.

Magnum Bottle ¥32,670

Bottle ¥15,730

AOC: シャンパーニュ 辛さ: ☆☆☆☆ (ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ/フランス シャンパーニュ)

輝きのある麦わら色、きめ細やかな泡立ち。プリオッシュやココアピーズ、ヴァニラにピンクグレープフルーツのアロマが重なります。フレッシュで骨格があり、トーストやオークの香りと共に余韻が広がります。



ニコラ・フィアット グラン レゼルヴ

Nicolas Feuillatte Brut Grande Réserve

Bottle ¥16,940

辛さ: ☆☆☆☆ (シャルドネ、ピノ・ノワール/フランス シャンパーニュ)

リンゴ、洋梨などの白いフレッシュフルーツと花の第一アロマに、アーモンドやナッツ、キャラメルや蜂蜜などの豊かな香りが続きます。優しい口当たり。



ヴーヴクリコ イエローラベル

Veuve Clicquot Yellow Label Brut N.V.

Half Bottle ¥12,100

辛さ: ☆☆☆☆ (ピノノワール、シャルドネ、ピノムニエ/フランス シャンパーニュ)

ライムやレモン、白桃などの果実味とプリオッシュの香り、バランスの良い味わい、フルーティーさも印象的。



モエ・エ・シャンドン モエ・アンペリアル

MOËT & CHANDON MOËT IMPÉRIAL

Half Bottle ¥10,285

辛さ: ☆☆☆☆ (ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ/フランス シャンパーニュ)

世界で最も愛されているシャンパン。そのバランスの良いエレガントな味わいは、前菜からメイン、デザートまであらゆる料理とよく合います。

Sparkling Wine スパークリングワイン



ジービーオリジン・ブリュット ナチャーレ・レセルバ

Giro ribot AB origine brut nature reserva

Bottle ¥7,260

格付: D.O.カバ 辛さ: ☆☆☆☆ (マカベオ、チャレツロ、パレリャーダ/スペイン)

熟成期間にこだわった日本限定のカバ。香ばしいトーストの風味、ドライフルーツの果実味。口当たりはドライかつエレガント。

※写真はイメージです。※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。※お車でお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。

*Images shown are for illustration purpose only. *All prices, including taxes and service charges(10%). *We are unable to serve alcohol to non-staying guests accessing the hotel by car.

White Wine 白ワイン



ルイラトゥール シャサーニュモンラッシェ モルジョブラン2020
Louis Latour Chassagne-Montrachet Morgeot Blanc Bottle ¥33,880

AOC:シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ 辛さ:☆☆☆☆ (シャルドネ/フランス ブルゴーニュ)
芳醇かつトロピカルフルーツの果実味に溢れ、余韻も華やかで豊かです。



ルイラトゥール ムルソー2020
Louis Latour Meursault Bottle ¥29,040

AOC:ムルソー 辛さ:☆☆☆☆ (シャルドネ/フランス ブルゴーニュコート・ド・ボヌ)
非常に淡い黄色で、口いっぱいリッチな味わいが広がります。
アンスのような豊かな香り、すっきりした酸味としっかりとした骨格を感じられる、爽やかな辛口です。



シャブリ プルミエクリュ ヴァイヨン カーヴ クロダン ブシー
CHABLIS 1ER CRU VAILLONS CAVE COULAUDIN BUSSY Bottle ¥15,125

AOC:シャブリ プルミエクリュ 辛さ:☆☆☆☆ (シャルドネ/フランス ブルゴーニュ)
蒼い色、明るい花や熟したトロピカルフルーツが作り出す複雑なアロマ。丸みのある酸味とミネラル豊かで凝縮感が特徴のフレッシュでリッチなワインです。



ドウデ・ノーダン シャブリ2019
Doudet-Naudin Chablis Bottle ¥12,705

AOC:シャブリ 辛さ:☆☆☆☆ (シャルドネ/フランス ブルゴーニュ)
グリーンがかった淡いイエロー。柑橘系フルーツやハーブを感じさせるフレッシュな味わい。まろやかさと繊細さ、エレガンスと力強さを兼ね備えた味わい。



ドメーヌ セルヴァン シャブリ レ パルグ 2019 [ハーフ]
Domaine Servin Chablis Les Pargues Half Bottle ¥7,865

AOC:シャブリ 辛さ:☆☆☆ (シャルドネ/フランス ブルゴーニュ)
プルミエ・クリュに格付けされるべき区画のぶどうから造られます。南国のフルーツのようなパワフルかつ優しい香りです。味わいはフレッシュ。口に含むと熟した黄色い果実や丸みのある風味が広がります。バランスがとても良く取れた、余韻が続くシャブリです。



トリンバック ゲヴェルツトラミネール2019
Trimbach Gewurztraminer Bottle ¥11,495

AOC:アルザス 辛さ:☆☆☆☆ (ゲヴェルツトラミネール/フランス アルザス)
透明感のある明るいイエローの色調。ライチやメロンなどのフルーティーかつリッチなアロマに、白コショウを思わせる複雑でスパイシーなニュアンスが漂います。口に含むと、桃のタルトのような華やかな果実味が印象的。ミネラル感とピュアな酸が全体を引き締め、エレガンス際立つ味わいの仕上がりです



オー ボン クリマ シャルドネ
ツバキラベル サンタ バーバラ カウンティ 2022
Chardonnay Tsubaki Label Santa Barbara County Bottle ¥11,858

辛さ:☆☆☆ (シャルドネ/アメリカ カリフォルニア、セントラル・コースト、サンタ・バーバラ)
白桃、アプリコットなどの魅力的な香りと、きれいな酸、長く印象的なフィニッシュという、サンタ・バーバラのシャルドネらしい味わいです。

※写真はイメージです。※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。※お車でお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。

*Images shown are for illustration purpose only. All prices, including taxes and service charges(10%). *We are unable to serve alcohol to non-staying guests accessing the hotel by car.



フランスス フォード コッポラ ダイヤモンドコレクション
ソーヴィニヨンブラン2022
Diamond Collection Sauvignon Blanc

Bottle ¥10,890

辛さ:☆☆☆ (ソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・グリージョ、マスカット・カネリ他/アメリカ カリフォルニア)
ライムやマンゴーのアロマ。
口に含むとレモンやレモングラスの爽やかな印象。澁刺とした酸味に長く瑞々しい余韻。



フロムファーム 高山村 シャルドネ2021
FROM FAME TAKAYAMAMURA Shardonay 2021

Bottle ¥14,520

辛さ:☆☆☆☆☆ (シャルドネ/日本 長野)
伊予柑のような柑橘系の爽やかな香りと、熟した白桃のような甘い香り、さらに樽由来のトースト香も。
余韻が長く、厚みとふくらみのある味わいです。



シャトー・メルシヤン 萌黄
Château Mercian Moegi

Bottle ¥7,260

辛さ:☆☆☆ (シャルドネ、甲州/日本)
美しい黄色にパイナップルやマンゴー、バニラの香り、まろやかな酸でキレも良い。



リージョナル ソーヴィニヨン・ブラン マルボロ マトウア
Regional Sauvignon Blanc Marlborough

Bottle ¥7,260

辛さ:☆☆☆☆☆ (ソーヴィニヨン・ブラン/ニュージーランド マルボロ)
フレッシュなハーブのニュアンスと、シトラスフルーツのトロピカルな味わい、酸とのバランスが楽しめます。
さっぱりとした爽やかな白ワインです。



ピーター・レーマン ポートレート リースリング
Peter Lehmann Wines EDEN VALLEY RIESLING PORTRAIT

Bottle ¥7,260

辛さ:☆☆☆☆☆ (リースリング/オーストラリア エデン・ヴァレー)
摘みたくりんごとライムの爽やかなアロマがよくなじみ、エレガントですがすがしい辛口の後味が感じられます。

Rosé wine ロゼワイン



M.シャプティエ タヴェル ロゼ ボールヴォワール
M. CHAPOUTIER TAVEL ROSE Beaurevoir

Bottle ¥8,954

AOC:タヴェル 辛さ:☆☆☆☆☆ (グルナッシュ・ノワール、サンソー、シラー等/フランス コート・デュ・ローヌ)
深みのある鮮やかなローズ色。
モレロチェリーやグレナデンを想わせる豊かなアロマ、熟した果実の味わいが口いっぱいに広がります。
赤いさくらんぼを感じさせる、力強さがありながらも調和がとれたワインです。

※写真はイメージです。※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。※お車でお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。

*Images shown are for illustration purpose only.*All prices, including taxes and service charges(10%). *We are unable to serve alcohol to non-staying guests accessing the hotel by car.

Red Wine 赤ワイン



シャプティエ エルミタージュ ルージュ モニエ ドラ シズランヌ2015
Hermitage Rouge Monier de la Sizeranne

Bottle ¥33,880

AOC:エルミタージュ 重さ:★★★★★(シラー/フランスコート・デュ・ローヌ)
深みのあるガーネット。しっかりとしたアタック、まるやかでエレガントで凝縮感のある優しいタンニン。
フィニッシュでは、黒スグリ、ラズベリー、ペッパーのアロマも感じられます。



シャトーフデュパプ クロデュモンオリヴェ2011
Chateaufeuf du Pape Rouge

Bottle ¥21,780

AOC:シャトーフデュパプ 重さ:★★★★★(グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル他/フランスコート・デュ・ローヌ)
深みのある紫がかかったルビーの外観。プラムやブラックベリーの熟した黒果実のアロマに、ドライハーブや
黒胡椒、樽熟成由来のなめし革、西洋杉のニュアンスが、折り重なるようにグラスから立ち昇ります。



ル マルキ ド カロン セギュール 2019
Le Marquis de Calon Segur

Bottle ¥18,755

AOC:サンテステフ 重さ:★★★★(メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン/フランス ボルドー)
「サン・テステフのシャトー・マルゴー」と称えられる、カロン・セギュールのセカンドラベル。
滑らかなタンニンと甘美な味わいが魅力。



ドメーヌ カミュ ジュヴレ シャンベルタン 2018 [ハーフ]
Domaine Camus Gevrey Chambertin

Half Bottle ¥11,495

AOC:ジュヴレ・シャンベルタン 重さ:★★★(ピノ・ノワール/フランス ブルゴーニュ)
熟したイチゴやサクランボなどの赤系果実にコショウや革、リコリスに樽のニュアンス。しっかりとしたタンニン
と骨格を持ち、ボリュームのある肉付きの良い、クラシカルなスタイルのジュヴレ・シャンベルタンです。



トレネルフィス モルゴン コートデュピイ
Trenel Fils Morgon Cote du Py

Bottle ¥8,470

AOC:モルゴン 重さ:★★★(ガメイ/フランス ボージュレ)
深い紫の色調。チェリー、桃、アプリコットなどの香りを持つ、味わいが豊かで肉付きの良い、力強いワイン。



オーパスワン 2019
OPUS ONE

Bottle ¥181,500

重さ:★★★★★(カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン、メルロ、プティ・ヴェルド、マルベック/
アメリカカリフォルニアナバ・ヴァレー)
フィリップ・ド・ロスチャイルド男爵とロバート・モンダヴィ氏のコラボレーションで生まれた、
最高級カリフォルニアワイン。



レイモンド リザーヴ セレクション メルロー2020
Raymond Reserve Selection Merlot

Bottle ¥16,940

重さ:★★★★★(メルロー/アメリカカリフォルニアナバ・ヴァレー)
すぐりやプラムの香りに続き、ブルーベリーやブラックベリーのニュアンスが感じられます。豊かな凝縮感の
あるエレガントなワインです。

※写真はイメージです。※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。※お車でお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。

*Images shown are for illustration purpose only. All prices, including taxes and service charges(10%). *We are unable to serve alcohol to non-staying guests accessing the hotel by car.



カレラ ジョシュ ジェンセン セレクション ピノ ノワール 2021
Calera Josh Jensen Selection Pinot Noir Bottle ¥14,883

重さ:★★★ (ピノ・ノワール/アメリカ カリフォルニア セントラル・コースト)
輝きのあるルビーレッドの色調。ラズベリーやレッドチェリーなどの赤系果実のアロマに、ほんのりと香るジビエの野生的な香りが複雑に絡み合います。ひそかに感じる森の下草の香りにプラムや熟したチェリーの味わいが層を成し、見事にバランスのとれた出来栄え。



カストロ セラーズ エステート ジンファンデル パソロブレス
Castoro Cellars Estate Zinfandel Paso Robles Bottle ¥8,833

重さ:★★★★ (ジンファンデル、プティ・シラー/アメリカ カリフォルニア、パソ・ロブレス)
フレンチオークとアメリカンオークの樽で熟成し、オーク樽と凝縮した果実味、そしてジャムのような風味と黒胡椒の風味が感じられます。



スリー・シーヴス ピノ・ノワール カリフォルニア
Three Thieves Pinot Noir California Bottle ¥7,260

重さ:★★★ (ピノ・ノワール、シラー、プティ・ヴェルド/アメリカ カリフォルニア)
ステンレスタンクで発酵、フレンチ & アメリカンオークにて熟成。赤いベリーにほんのりとスパイシーな香り。優しい口当たりとともに広がる果実感、上品な渋みが味わいを引き締めています。



シャトーメルジャン 梔子 メルロー2018
Château Mercian Mariko Merlot Bottle ¥15,730

重さ:★★★★ (メルロー主体/日本 長野)
ドライフルーツを思わせる香りと果実の凝縮感、力強いタンニンを併せ持った、ポティバランスの良いワインです。



シャトー・メルジャン 藍茜
Château Mercian Aiakane Bottle ¥7,260

重さ:★★ (メルロー、マスカット・ベリーA/日本)
日本独自の品種を使用。チェリーやブラックベリーなどの果実香に加えて、ほのかなスパイス香が有り、しなやかでバランスの良い味わいです。



ズッカルドィキュウ マルベック2020
Zuccardi Q Malbec Familia Zuccardi Bottle ¥12,100

重さ:★★★★★ (マルベック/アルゼンチン メンドーサ)
カシス、レーズン、プルベリージャムなどのアロマやフレンチオーク樽からくるタバコやチョコレートのニュアンスが感じられます。骨格のしっかりした味わいに仕上がっています。



ラポストール カベルネ・ソーヴィニヨン
Lapostolle Cabernet Sauvignon Bottle ¥8,470

重さ:★★★★ (カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー/チリ ラベル・ヴァレー)
赤いベリー系の果実と黒胡椒の香り。活き活きとした果実味のフレッシュさと渋みのバランスがちょうど良い赤ワインです。

※写真はイメージです。※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。※お車でお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。

*Images shown are for illustration purpose only. *All prices, including taxes and service charges(10%). *We are unable to serve alcohol to non-staying guests accessing the hotel by car.

Organic Sangria サンゲリア

ホワイト・サンゲリア
White Sangria

レッド・サンゲリア
Red Sangria

..... 各 ¥1,089



Flavors Sparkling フレーバースパークリング

お好みのシロップ + スパークリングワイン
OR
 ノンアルコール
 スパークリングワイン
 でお作りいたします。

Flavors	グリーンアップル Green apple	キウイ Kiwi fruit	パイナップル Pineapple	パッションフルーツ Passion fruit
マンゴー Mango	ピンクグレープフルーツ Pink grapefruit	ゆず Yuzu	ストロベリー Strawberry	アジアンレモングラス Asian lemongrass

..... 各 ¥1,331

Cocktail カクテル

ROKU<六>ジン・トニック Gin Tonic ¥1,573
Japanese craft gin ROKU & Tonic

モスコミュール Moscow Mule ¥1,210
Vodka & Ginger Ale

キューバ・リブレ Cuba libre ¥1,210
Rum & Cola

カシス [ソーダ / オレンジ] ¥1,210
Cassis & [Soda / Orange]

ミモザ Mimosa ¥1,936
Champagne & Orange juice

ベリーニ Bellini ¥1,936
Champagne & Peach

キールロワイヤル Kiel Royale ¥1,936
Champagne & Cassis

ROKU<六>ジン・バック Gin Buck ¥1,573
Japanese craft gin ROKU & Ginger ale

スクリュードライバー Screw driver ¥1,210
Vodka & Orange juice

カンパリ [ソーダ / オレンジ] ¥1,210
Campari & [Soda / Orange]

ファジーネーブル Fuzzy navel ¥1,210
Peach liqueur & Orange juice

アマレットジンジャー Amaretto Ginger ¥1,210
Amaretto & Ginger Ale

マリブ [コーラ / パイン] ¥1,210
Malibu & [Cola / Pineapple juice]

テキーラサンライズ ¥1,210
Tequila & Orange & Grenadine syrup

※写真はイメージです。※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。※お車でのお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。

*Images shown are for illustration purpose only.*All prices, including taxes and service charges(10%).*We are unable to serve alcohol to non-staying guests accessing the hotel by car.

Japanese Selection

ジャパニーズ・セレクション

Whisky

日本の豊かな自然とブレンダーの繊細な味覚が
作り出す独自の味わい
華やかな香りを備え、香味が穏やかで
バランスに優れた逸品たち



- イチローズモルト
a. ダブルディスティラリーズ ¥2,117
Ichiro's Malt Double Distilleries
- イチローズモルト
b. ワインウッドリザーブ ¥2,117
Ichiro's Malt Wine Wood Reserve



- サントリー シングルモルト山崎 18年 ¥7,260
Suntory Single malt YAMAZAKI 18Y
- ニッカ シングルモルト 宮城峡 ¥1,452
NIKKA Single malt MIYAGIKYO
- ニッカ シングルモルト 余市 ¥1,452
NIKKA Single malt YOICHI

富乃宝山 [芋焼酎] ¥1,210
Tominohozan [Shochu]

CHOYA梅酒ブラック ¥1,089
Plam wine

Others

特別純米酒 山田錦 [日本酒] 300ml ¥1,815
Yamadanishiki [Japanese Sake]

吉四六 [麦焼酎] ¥1,210
Kitchomu [Shochu]

※お好みで水割り、ソーダ割りもできます。(ミネラルウォーター・ソーダは別途121円頂戴致します。)
You can choose how would like to drink alcohol with water,with soda.(with water,with soda.:+121)

※写真はイメージです。※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。※お車でお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。
**Images shown are for illustration purpose only.*All prices, including taxes and service charges(10%). *We are unable to serve alcohol to non-staying guests accessing the hotel by car.*

Whisky ウイスキー

▶Japanese

サントリー 山崎 18年	¥7,260
<i>Suntory YAMAZAKI 18Y</i>	
サントリー 白州	¥1,452
<i>Suntory HAKUSYU</i>	
ニッカ 余市 10年	¥1,936
<i>NIKKA YOICHI 10Y</i>	
ニッカ 宮城峡	¥1,452
<i>NIKKA MIYAGIKYO</i>	

サントリー 山崎 12年	¥2,662
<i>Suntory YAMAZAKI 12Y</i>	
サントリー 響 Japanese Harmony	¥1,694
<i>Suntory HIBIKI</i>	
ニッカ 余市	¥1,452
<i>NIKKA YOICHI</i>	
ニッカ 竹鶴ピュアモルト	¥1,452
<i>NIKKA TAKETSURU Pure malt</i>	

▶Scotch

ザ・マッカラン 12年	¥2,057
<i>The MACALLAN 12Y</i>	
ラガヴァリン 16年	¥1,936
<i>Lagavulin 16 Y</i>	
バラントイン シングルモルト	¥1,815
ミルトンダフ15年	
<i>Ballantine's Single malt the miltonduff 15Y</i>	
シーバスリーガル 12年	¥1,210
<i>CHIVAS REGAL 12Y</i>	
ジョニーウォーカー	¥1,210
ブラックラベル12年	
<i>JOHNNIE WALKER black label 12Y</i>	
デュワーズ 12年	¥1,210
<i>Dewar's 12Y</i>	

タリスカー 10年	¥1,452
<i>TALISKER 10Y</i>	
アードベッグ 10年	¥1,452
<i>ARDBEG 10Y</i>	
ラフロイグ 10年	¥1,452
<i>LAPHROAIG 10Y</i>	
バラントイン 17年	¥1,815
<i>Ballantine's 17Y</i>	
シーバスリーガル ミズナラ12年	¥1,452
<i>Chivas Regal MIZUNARA 12Y</i>	

▶American

メーカーズマーク	¥1,210
<i>Maker's Mark</i>	
エズラ・ブルックス ブラック	¥1,210
<i>EZRA BROOKS BLACK</i>	

ワイルドターキー8年	¥1,331
<i>WILD TURKEY 8Y</i>	

▶Irish / Canadian

ジェムソン スタンダード	¥1,089
<i>JAMESON</i>	
カナディアンクラブ	¥1,210
<i>Canadian Club</i>	

カネマラ	¥1,210
<i>Connemara</i>	

Brandy / Rum ブランデー / ラム

レミーマルタンVSOP	¥1,452
<i>RÉMY MARTIN VSOP</i>	
ロン サカパ センテナリオ 23年	¥1,694
<i>RON ZACAPA Centenario 23Y</i>	

カルバドス ブラー・	¥1,573
グランソラーージュ	
<i>Calvados boulard Grand Solage</i>	

※お好みで水割り、ソーダ割りもできます。(ミネラルウォーター・ソーダは別途121円頂戴致します。)
You can choose how would like to drink alcohol with water,with soda.(with water,with soda.:+121)

※写真はイメージです。※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。※お車でお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。

**Images shown are for illustration purpose only.*All prices, including taxes and service charges(10%). *We are unable to serve alcohol to non-staying guests accessing the hotel by car.*

Beer / High ball ビール / ハイボール

- アサヒ スーパードライ ¥1,210
 エクストラコールド[生ビール]
Asahi SUPER DRY EXTRA COLD
- サッポロ エビスビール [小瓶] ¥1,089
SAPPORO YEBISU BEER [Small bottle / 334ml]
- ハイボール シーバスマズナラ12年 ¥1,573
High ball [Chivas Regal MIZUNARA]



Japanese Sake / Shochu / Plum Wine 日本酒 / 焼酎 / 梅酒

- 獺祭 純米大吟醸 180ml ¥2,541
 磨き三割九分 [日本酒]
DASSAI [Japanese Sake]
- 富乃宝山 [芋焼酎] ¥1,210
Tominohozan [Shochu]
- 梅酒 ¥1,089
Plum wine
- 特別純米酒 山田錦 [日本酒] 300ml ¥1,815
Yamadanishiki [Japanese Sake]
- 吉四六 [麦焼酎] ¥1,210
Kitchomu [Shochu]

※お好みで水割り、ソーダ割りもできます。(ミネラルウォーター・ソーダは別途121円頂戴致します。)
You can choose how would like to drink alcohol with water, with soda. (with water, with soda.: +121)

Non-alcoholic Drink ノンアルコールドリンク

▶ Non-alcoholic Sparkling Wine ノンアルコールスパークリングワイン



- オピア シャルドネ スパークリング Glass ¥1,210
 オーガニック
OPIA Chardonnay Sparkling Organic Non-Alcohol

▶ Non-alcoholic Cocktail ノンアルコールカクテル

- シンデレラ *Cinderella* ¥968
Orange juice & Pineapple syrup & Lemon juice
- シャーリーテンプル *Shirley temple* ¥968
Ginger ale & Grenadine syrup

▶ Non-alcoholic Beer ノンアルコールビール

- サッポロプレミアムアルコールフリー ¥968
SAPPORO PREMIUM ALCOHOL FREE

※写真はイメージです。※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。※お車でお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。

*Images shown are for illustration purpose only.*All prices, including taxes and service charges(10%). *We are unable to serve alcohol to non-staying guests accessing the hotel by car.

Soft Drink ソフトドリンク

ブレンド ¥986
Blended

エスプレッソ ¥986
Espresso

カフェラテ ¥986
Cafe latte

アイスコーヒー ¥968
Iced coffee

紅茶 [レモン / ミルク] ¥986
Tea [Lemon / Milk]

アイスティー ¥968
Iced tea

コーラ ¥847
Cola

ジンジャーエール ¥847
Ginger ale

オレンジジュース ¥847
Orange juice

グレープジュース ¥847
Grape juice

ピーチ ¥847
Peach

ウーロン茶 ¥847
Oolong tea

パインジュース ¥847
Pineapple juice

富士 ミネラルウォーター
Fuji Mineral Water [Bottle / 360ml] ¥726
[Bottle / 780ml] ¥1,331

ペリエ
Perrier [Bottle / 330ml] ¥847
[Bottle / 750ml] ¥1,452



※写真はイメージです。※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。※お車でお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。

*Images shown are for illustration purpose only.*All prices, including taxes and service charges(10%). *We are unable to serve alcohol to non-staying guests accessing the hotel by car.



窓側カウンター席をご利用の際
お1人様500円(消費税・サービス料込)の席料を頂戴いたします。

When using a window-side counter seat,
A seating fee of 500 yen per person (including consumption tax and service charge)
will be charged.

食材アレルギーをお持ちのお客様へ To guests with food allergies

当施設は、食物アレルギーをお持ちのお客様が、ご家族や友人とご一緒に婚礼・宴会、レストランにおいてお食事をお楽しみいただけますよう細心の注意を払っておりますが、下記の点につきご注意ください。ご注文の際は、スタッフにご申告ください。

To ensure that our guests enjoy receptions and banquets held at our restaurants. We exercise the utmost caution with food ingredients. For details on our policies, please read the points of notice below.

留意事項 Points of notice

1. 使用食材については、製造元からの情報をもとに確認しております。
We verify ingredients based on information received from the manufacture.
2. 他のメニューと同一の厨房において調理しているため、加工または調理過程において、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。
Because we prepare food in our kitchen together with that from other menus, there is a possibility that during processing or cooking, minute amounts of allergic substances may be mixed in with meals.
3. ご注文の際、上記をご勘案のうえ、最終的なご判断をお願いします。
We ask that guests please be aware of the above conditions when dining with us.

※表示価格は消費税及びサービス料10%を含みます。
※仕入れ等の状況により内容が一部変更になる場合がございます。
※お車でお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。
※ All prices, including taxes and service charges(10%).
※ The contents can vary according to supplying situations.
※ We are unable to serve alcohol to non-staying guests accessing the hotel by car.