

DINNER A LA CARTE

イチョウ

まずは好みのチキンをチョイス

POULET ROTI ロティサリーチキン

ジューシーで弾力のある肉質

スペイン産 若鶏 Rotisserie chicken (Spain)	
・フルサイズ (4人前) Whole [for 4 people]	7,480
・ハーフサイズ (2人前) Half [for 2 people]	3,960
・骨つきモモ肉 (1人前) Thigh [for 1 person]	2,200

しっかりとした旨味が味わえる

国産 シャモ Rotisserie chicken (Japan)	
・フルサイズ (4人前) Whole [for 4 people]	8,980



GARNITURE チキンのつけあわせ

ローストポテト Roasted potatoes	880
マッシュポテト Mashed potatoes	880
フライドポテト French fries	880
バターライス Butter rice	1,100
旬野菜のロースト Roasted vegetables	1,320



VIAND 肉料理

カナダ産 バベットステーキ フライドポテト添え Bavette steak with french fries	3,960
スペイン産 イベリコ豚のポワレ Iberico pork steak	3,960
フランス産 鴨モモ肉のコンフィ サルラ風 Duck confit	2,970



POISSON 魚介料理

海老のパピヨット Shrimp packets	1,980
ハマグリと白ワイン蒸し Clam steamed with white wine	2,640
鯛とキノコのナージュ Red snapper and mushroom boiled in bouillon	3,630



HOMARD オマール海老



オマール海老と レモンコンフィのサラダ Lobster and lemon confit salad	3,300
オマール海老のグラタン Lobster roast	3,960
オマール海老のブイヤベース Lobster bouillabaisse	4,950



FOIE GRAS フォアグラ

フォアグラのテリーヌ ブリオッシュを添えて Foie gras terrine with brioche bread	2,640
フォアグラのリゾット Foie gras risotto	3,960
フォアグラとナスのポワレ Sauteed foie gras and eggplant	3,960

CHARCUTERIE シャルキュトリー

バルマ産 生ハム Prosciutto	FULL 2,640 HALF 1,320
バルマ産 生ハム & マンドヴァ産 サラミ Prosciutto and salami	FULL 3,520 HALF 1,760
 蝦夷豚 加熱ハム Homemade japanese pork ham	1,320
 蝦夷豚 パテ・ド・カンパーニュ Pâté de campagne	1,320
 蝦夷豚 ソーセージ Homemade sausage	1,540



蝦夷豚の美味しさをそのままに。自家製シャルキュトリー

北海道でのびのびと放牧された蝦夷豚はしっかりとした甘みと香りが特長。肉本来の旨みを引き出した自家製の味をお試しください。

ENTREE FROID 冷前菜

フルーツマト・季節のフルーツ・ストラッチャテッラのカプレーゼ Seasonal fruits and tomato and stracciatella caprese salad	2,420
鯛のカルパッチョ Red snapper carpaccio	2,640
スモークサーモンのマリネ Marinated smoked salmon	2,640

SALADE サラダ

シーザーサラダ 松の実の香り Caesar salad with pine nuts	1,980
ニース風 サラダ ゆで卵・ツナ・アンチョビ・バジル Nicoise salad (boiled egg, tuna, anchovy, basil)	1,980
アルザス風 サラダ ブーダンブラン・エメンタルチーズ Alsacienne salad (boudin blanc, emmental cheese)	1,980

QUICHE キッシュ

キッシュロレーヌ Quiche lorraine	980
サーモンとほうれん草のキッシュ Salmon and spinach quiche	980

SOUPE スープ

本日のスープ Today's soup	880
---------------------	-----

ワインと共に

FROMAGE チーズ

フランス産 チーズ盛り合わせ French cheese assortment	2,640
---	-------

All prices are tax included. 当店の表示価格は全て税込です。



DINNER MENU

2名様より承ります。消費税込

シェアスタイル



Rotisserie Chicken & Poisson

ロティサリーチキンと魚介料理のセット



焼きたてのロティサリーチキンをメインに
秋ナスのローストや鯛のグリエなど
季節のおすすめ料理を楽しむセットメニュー

アミューズ・サラダ・野菜料理・魚介料理
ロティサリーチキン・デザート・カフェ

Amuse, Salad, Vegetable Dish, Poisson,
Rotisserie Chicken, Dessert, Cafe

4,400yen

シェアスタイル



Chicken & Iberico Pork with Homard

ロティサリーチキンとイベリコ豚、オマール海老のセット



黄金色に輝くロティサリーチキンと
芳醇な香りが広がるイベリコ豚の盛り合わせに
鯛のグリエやオマール海老などの厳選した魚介類。
多彩な味わいが凝縮したル・プールの魅力あふれるセットメニュー

アミューズ・キッシュ・魚介料理・オマール海老
ロティサリーチキン・イベリコ豚・デザート・カフェ

Amuse, Quiche, Poisson, Homard
Rotisserie Chicken, Iberico Pork, Dessert, Cafe

6,600yen

コーススタイル



Chicken & Iberico Pork with Foie Gras & Bouillabaisse

ロティサリーチキンとイベリコ豚、フォアグラ、ブイヤベースのセット



丁寧に焼き上げた自慢の肉料理が一皿に共演。
旬のナス、ベーコンと一緒に楽しむフォアグラや
オマール海老やハマグリなどの旨味がつまったブイヤベース。
シェフおすすめの料理を一度に味わえる贅沢なセットメニュー

アミューズ・キッシュ・フォアグラ・ブイヤベース
ロティサリーチキン・イベリコ豚・デザート・カフェ

Amuse, Quiche, Foie Gras, Bouillabaisse
Rotisserie Chicken, Iberico Pork, Dessert, Cafe

8,800yen



お得!

FREE DRINK

フリードリンク 3時間制 (L.O.30分前)

+ お一人様 2,200yen

瓶ビール/白・赤ワイン/
カクテル・ノンアルコールドリンク各種

+ お一人様 3,300yen

左記内容に加え、さらに
スパークリングワインもお楽しみいただけます。

WEEKDAY LUNCH

MON-FRI 11:00-14:30 L.O.

おすすめ
鶏料理

Chicken Salad

国産若鶏 ササミのシーザーサラダ

ハーブの香りに包まれた柔らかくしっとりとしたササミ肉を
パルメザンチーズいっぱいのシーザーサラダと共に

スープ・メイン・カフェ
Soup, Chicken Salad, Cafe

1,650yen

当店の
看板メニュー

Rotisserie Chicken

スペイン産鶏モモ肉のロースト

当店自慢のロティサリーオーブンでじっくり焼き上げた
骨付きモモ肉に旨味を凝縮したローストポテトを添えて

スープ・サラダ・メイン・ローストポテト・カフェ
Soup, Salad, Rotisserie Chicken, Roasted Potatoes, Cafe

2,750yen

ザクっと
ジューシー

Crispy Chicken

国産若鶏のクリスピーチキン

バターミルクを使用した、食感が楽しい衣に包まれたモモ肉に
ホクホクのローストポテトを添えて

スープ・サラダ・メイン・カフェ
Soup, Salad, Crispy Chicken, Cafe

2,200yen

パリの
ビストロ定番

〈数量限定〉

Bavette Steak

カナダ産バベットステーキのポワレ

フランスの国民食・バベットステーキとフレンチフライに
風味を高める王道・メートルドテルバターを重ねて

スープ・サラダ・メイン・フレンチフライ・カフェ
Soup, Salad, Bavette Steak, French fries, Cafe

3,300yen



食後のコーヒーはお持ち帰り用のカップでもご用意できます。

当店の表示価格は全て税込です。 All prices are tax included.



HOLIDAY LUNCH

SATURDAYS & PUBLIC HOLIDAYS 11:00-14:30 L.O.

ザクっと
ジューシー

Crispy Chicken

国産若鶏のクリスピーチキン

バターミルクを使用した、食感が楽しい衣に包まれたモモ肉に
ホクホクのローストポテトを添えて

スープ・サラダ・メイン・カフェ
Soup, Salad, Crispy Chicken, Cafe

2,200yen

当店の
看板メニュー
〈デザート付〉

Rotisserie Chicken

スペイン産丸鶏のロースト

当店自慢のロティサリーオープンでじっくり焼き上げた丸鶏のローストに
旨味を凝縮したローストポテトを添えて

スープ・サラダ・メイン・ローストポテト・デザート・カフェ
Soup, Salad, Rotisserie Chicken, Roasted Potatoes, Dessert, Cafe

3,850yen

ホリデーランチ
限定

Iberico Pork

スペイン産イベリコ豚のポワレ

赤身と脂身のバランスがよい肩ロースを
香ばしくポワレしました

スープ・サラダ・メイン・カフェ
Soup, Salad, Iberico Pork Steak, Cafe

2,750yen

パリの
ビストロ定番
〈デザート付〉

〈数量限定〉

Bavette Steak

カナダ産バベットステーキのポワレ

フランスの国民食・バベットステーキとフレンチフライに
風味を高める王道・メートルドテルバターを重ねて

スープ・サラダ・メイン・フレンチフライ・デザート・カフェ
Soup, Salad, Bavette Steak, French Fries, Dessert, Cafe

4,400yen

別紙ディナーメニューからもご注文を承っております。お気軽にスタッフにお声がけください。
(食材の入荷状況により、ご用意できないメニューがある場合がございます。)

当店の表示価格は全て税込です。 All prices are tax included.

DRINK MENU

BEER

- **生ビール** (スーパードライエクストラコールド) Small 780
Asahi Super Dry Extra Cold Regular 980

隅田川のほとりで生まれた東京第1号クラフト生ビール

- **TOKYO隅田川ブルーイング** Small 780
Tokyo Craft Beer Regular 980

- **アサヒスタウト** Bottle 880
Asahi Stout
- **アサヒドライゼロ** (ノンアルコールビール) 780
Asahi Dry Zero (Non-Alcoholic Beer)

海外ビール

ほのかな柑橘の香りが漂う、まろやかな味わいのホワイトビール

- **クローネンブルグ ブラン** Bottle 1,180
Kronenbourg Blanc

オーガニック麦芽の豊潤な香りに、重厚なホップのうまみが味わえます

- **ジェード・オーガニック・ブロンド** Bottle 1,180
Jade Organic Blonde

パレンシアオレンジの香り溢れるフルティな風味のクラフトビール

- **ブルームーン** Bottle 980
BLUE MOON

長年シンガポールで親しまれている、きめ細かいスッキリしたビール

- **タイガー** Bottle 880
Tiger Beer

口当たりがよく飲みやすい、メキシコ No.1 ダークビール

- **ネグラモデロ** Bottle 880
NEGRA MODELO

チェコのピルゼンで誕生した、ピルスナービールの元祖

- **ピルスナーウルケル** Bottle 880
Pilsner Urquell

ヨーロッパの女性に圧倒的人気、レモンビール

- **ラドラー** Bottle 880
Radler

豆知識

ブラッスリーのもともとの意味は「ビール醸造所」

「ブラッスリー」はフランス語で、「お酒と食事が楽しめるカジュアルで大衆的な居酒屋」のこと。語源は古フランス語の「brais (挽いた大麦)」「brasser (モルトと水を混ぜる)」。1870年の普仏戦争を契機にパリに移住してきたドイツ人が、ザワークラウトとビールを楽しむお店を作ったことがきっかけで、現在の飲食店の意味が生まれました。



COCKTAIL

季節限定

- ふ●っしーもビックリ!
梨のベリーニ 980
Pear Bellini

おすすめ

- 有機レモン果皮・果肉丸ごと使用
シチリア産オーガニックレモン・サワー 980
Organic Sicilian Lemon Sour

- 旬のフルーツをそのまま使用 (本日のフルーツはスタッフまで!)
季節のフレッシュフルーツ・モヒート 1,280
Fresh Fruit Mojito

- クラシック・モヒート** 980
Classic Mojito

- ピニャ・コラーダ** 980
Pina Colada

- シャンディ・ガフ** 840
Shandy Gaff

- サングリア** 980
Sangria

- 自家製ジンジャーエールのモスコミュール** 880
Moscow Mule

- パイナップルとチェリーリキュールのトロピカルカクテル
シンガポールスリング・ラッフルズスタイル 980
Singapore Sling Raffles Style

- 兵庫県湖梅園 自家製梅酒** [ロック・ソーダ・水割] 1,080
Plum Wine



その他カクテルお作りいたします。
お気軽にお尋ねください。

HIGHBALL

- ハイボール** 780
Highball (Japanese Blended Whisky & Soda)

- アップルワイン・ハイボール** 840
Applewine Highball (Applewine & Ginger Ale)

- まろやかで、バニラキャラメルのような香り
ジャックソーダ 880
Jack Daniels & Soda

- 北の大地が生む独自の重厚さ
余市ハイボール 1,080
YOICHI Highball (Japanese Pure Malt Whisky "YOICHI" & Soda)

- 華やかで軽やか、ほんのり甘やかなモルト香
宮城峡ハイボール 1,080
MIYAGIKYO Highball (Japanese Pure Malt Whisky "MIYAGIKYO" & Soda)

- 日本人の感性で製法、世界で愛されるウイスキー
響ハイボール 2,580
HIBIKI Blender's Choice Highball

NON-ALCOHOL

季節限定

- 生搾り梨ジュース** 880
Pear Juice

- 有機シチリアレモン果皮・果肉丸ごと使用
シチリア産オーガニックレモン・スカッシュ 880
Organic Sicilian Lemon Squash

おすすめ

- ノンアルコール・モヒート** 880
Non-Alcoholic Mojito

- 自家製ジンジャーエール** 820
Craft Ginger Ale

- ざくろ・スカッシュ** 720
Pomegranate Squash

- ヴァージン・ミモザ** 820
Virgin Mimosa

- シャーリーテンプル** 820
Shirley Temple

- フジミネラル・スパークリングウォーター** 300ml 680
FUJI Mineral Sparkling Water 700ml 1,280

CAFE

- ホットジンジャーレモン** 820
Hot Ginger Lemon

- バナナミルク** 770
Banana Milk

- コーヒー/エスプレッソ** 550
Coffee (Hot/Iced)/Espresso

- カフェラテ/カプチーノ** 680
Cafe Latte/Cappuccino

- 紅茶** 550
Tea (Hot/Iced)

- 水出し凍頂烏龍茶** 660
Cold Brew Oolong Tea

- フレッシュ・ミントティー** 680
Fresh Mint Tea

AFTER DINNER

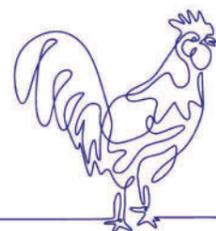
- グラッパ** Grappa 980 **カルバドス** Calvados 980

- マール** Marc 980 **リモンチェッロ** Limoncello 980

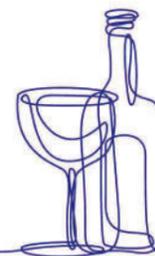
- アルマニャック** Armagnac 980 **ソーテルヌ** Sauternes 1,280

* 当店の表示価格は全て税込みです。 All prices include tax.





WINE MENU BY THE GLASS



LE POULET BRASSERIE UKAI RECOMMEND WINE

SPARKLING



**PROYECTO CU4TRO
CAVA SILVER**
プロジェクト・クワトロ・
カヴァ・シルヴァー

【生産者】 クロ・モンブラン
【生産地】 スペイン / カタルーニャ
【品 種】 マカベオ、チャレット、
パレリャーダ、シャルドネ

スペインの4つの地域から4種類のブドウ品種を使って、トラディショナル方式で造られるクワトロ・カヴァ。ミルキーなニュアンスと繊細なホワイトフルーツ（リンゴ、梨）を感じさせる余韻が品種個性を表している。きめ細やかな泡とバランスの良い酸味が魅力。

Glass ¥980

WHITE WINE



EPSILON PINK GOLD
イプシロン・ピンク・ゴールド

【生産者】 カ・ディ・ライオ
【生産地】 イタリア / ヴェネト
【品 種】 ラポージ、ピノ・ノワール

プロセッコの人気生産者カ・ディ・ライオのゴールドシリーズ。ベリー香るチャーミングな味わいの「ピンク・ゴールド」。濃いピンクの色合いが美しい辛口ロゼスパークリング。赤系ベリーやローズ、オレンジなどの華やかなアロマがあり、酸味と果実味のバランスが良く、心地よい余韻が広がる。

Glass ¥1,240



**HAKA
SAUVIGNON BLANC**
ハカ・ソーヴィニオン・ブラン

【生産者】 ハカ
【生産地】 ニュージーランド / マールボロ
【品 種】 ソーヴィニオン・ブラン、セミヨン、
ピノ・グリ

ニュージーランド、マールボロの代表品種、ソーヴィニオン・ブランを使った白ワイン。品種個性の柑橘系のアロマに加え、南国のフルーツのような華やかな香りが魅力のリッチなスタイル。熟したトロピカルフルーツやグレープフルーツ、グーズベリーの果実味が魅力の白ワイン。

Glass ¥1,180



**VINTNER'S RESERVE
CHARDONNAY**
ヴィントナーズ・リザーヴ・
シャルドネ

【生産者】 ケンダル・ジャクソン
【生産地】 アメリカ / カリフォルニア
【品 種】 シャルドネ

パイナップル、マンゴー、パパイヤなどのトロピカルフルーツと柑橘系の風味が見事に調和し、口の中に広がる。バニラや蜂蜜のアロマも融合し、全体に深みとバランスを与えている。後味にはオーク熟成によるトースト香やバニラの甘みを感じられる白ワイン。

Glass ¥1,640

RED WINE



HAKA MERLOT
ハカ・メルロ

【生産者】 ハカ
【生産地】 ニュージーランド / ホークス・ベイ
【品 種】 メルロ

ホークス・ベイを拠点に気軽に楽しめる高品質なワインを造り続けるシレーニの醸造チームが手掛けるワイン。ニュージーランドの冷涼で穏やかな気候を生かしたクリーンでフレッシュな味わい。プラムと黒系ベリーの豊かな香りと滑らかなタンニンを伴った果実味溢れる赤ワイン。

Glass ¥1,180



CLARENDELLE ROUGE
クラレンドル・ルージュ

【生産者】 クラレンス・ディロン
【生産地】 フランス / ボルドー
【品 種】 メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、
カベルネ・フラン

適度な酸と熟した赤系果実のような味わいに、スパイスやリコリスのヒントを伴う。タンニンは柔らかく滑らかで、濃厚で凝縮感のある余韻が続く。非常にバランスの取れたワイン。クラレンドルワインの本来持つ上品さ、バランス、複雑さを卓越したシャトー・オー・ブリオンの伝統を継ぐ赤ワイン。

Glass ¥1,640

WINE MENU

3,980

SPARKLING & CHAMPAGNE



葡萄の旨味たっぷりの辛口スパークリング
グラン・レアル・ブリュット
 Grand Reale Brut
 生産者 ガンチア / 品種 シャルドネ・カルガネーガ

WHITE



フランスのソムリエは知っている
ロックブランジュ・ソーヴィニオン・ブラン
 Roque Blanche Sauvignon Blanc Dourthe
 生産者 ドュルト / 品種 ソーヴィニオンブラン / 2017年



ワインの宝石箱
タンデム・シャルドネ・ヴィオニエ
 Tandem Chardonnay Viognier
 生産者 ヴェルジェ / 品種 シャルドネ・ヴィオニエ / 2016年



情熱を内に秘めて！
コラゾン・ロコ ブランコ
 Corazon Loco Blanco INIESTA
 生産者 ドュルト / 品種 ソーヴィニオンブラン / 2017年

RED



ロスチャイルド家が手掛ける赤ワイン
ヴァラエタル・カベルネソーヴィニオン
 V A R I E T A L CABERNET SAUVIGNON
 生産者 パロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド
 品種 カベルネ・ソーヴィニオン



高コスパ！お肉専用赤ワイン！
リブ・シャック
 Rib Shack Red
 生産者 ダグラス・グリーン・ベリンガム
 品種 ピノ・タージュ、シラーズ / 2018年



サッカーの天才が造る「熱狂的な心」のワイン
コラゾン・ロコ・ティント
 Corazon Loco Tinto INIESTA
 生産者 イニエスタ
 品種 テンブラニーリョ、シラー / 2017年



5,480

SPARKLING & CHAMPAGNE



鮮度へのこだわり
プロセッコ・トレヴィゾ エクストラ・ドライ
 Prosecco Treviso Extra Dry MARSURET
 生産者 マルスレット / 品種 グレーラ

WHITE



季節のおすすめ
 チキンに相性抜群スッキリロゼ♡
カラフルア
 CALAFURIA
 生産者 トルマレスカ / 品種 ネグロ・アマーロ



クリーン&フレッシュなワインが育む大地 ニューージーランド
プライベートビン・ソーヴィニオン・ブラン
 Private Bin Sauvignon Blanc Villa Maria
 生産者 ヴィラマリア / 品種 ソーヴィニオン・ブラン / 2018年



地中海のエメラルドなワイン
ヴィーナ・エスメラルダ
 Vina Esmeralda Miguel Torres
 生産者 ミゲル・トーレス
 モスカテル・ゲヴィルツトラミネール / 2017年

RED



世界屈指の「ボルドー」注目の産地！
シャトー・コート・モンペザ
 “キュヴェ・コンポステレ”
 Château Côtes Montpezat “Cuvée Compostelle”
 CASTILLON COTES DE BORDEAUX
 産地 フランス、ボルドー、カスティオン・コート・ド・ボルドー
 品種 メルロ / 2012年



パーカーポイント100点満点を41回獲得した！フランスの名門
コート・デュ・ローヌ・ベルルージュ
 Cotes du Rhone Belleruche M.Chapoutier
 生産者 ミシェル・シャプティエ
 品種 グルナッシュ・シラー / 2016年



自然派ピオ・ニューージーランド
セラーセクション・ピノ・ノワール
 Cellar Selection Pinot Noir Hawke's Bay Sieni Estates
 生産者 シレーニ・エステート
 品種 ピノ・ノワール / 2018年

6,980

SPARKLING & CHAMPAGNE



“きらきら”ピンクボトル！！
イプシロン・スプマンテ・
ピンク・ゴールド・エクストラ・ドライ
 EPSILON SPUMANTE PINK GOLD EXTRA DRY
 生産者 カディライオ / 品種 ラポーゾ・ピアーベ グレーラ

WHITE



魚介に合うふくよかな白
ブルゴーニュ ブラン クロ・ド・ロワズ
 Chateau des Jacoues clos de loyse
 生産者 シャトー・デ・ジャック / 品種 シャルドネ / 2016年



オーガニックへの情熱家
アルザス リースリング・テュルクハイム
 Alsace Riesling Turckheim
 生産者 ドメーヌ・ツィント・フンブレヒト / 品種 リースリング / 2016年



季節のおすすめ
 全米が泣いた『No.1シャルドネ』
ヴィントナーズ・リザーヴ・シャルドネ
 Vintner's Reserve Chardonnay Kendall Jackson
 生産者 ジャクソン・ファミリー・ワインズ
 品種 シャルドネ / 2017年

RED



ヴェルサイユ宮殿でも絶賛！
シャトー・ド・ラ・ドーフィヌ
 Château de la Dauphine FRONSAC
 産地 フランス、ボルドー、フロンサック
 品種 メルロ、カベルネ・フラン / 2012年



働き者の凝縮コ旨ワイン
カベルネ・ソーヴィニオンパソ・ロブレス
 Cabernet Sauvignon Paso Robles CASTORO CELLARS
 生産者 カストロ・セラーズ
 品種 カベルネ・ソーヴィニオン / 2015年



季節のおすすめ
 ひんやり美味しい赤。イタリアーノの新たな挑戦
フィキモリ
 Fichimori Tormaresca
 生産者 トルマレスカ / 品種 ネグロ・アマーロ・シラー / 2018年



8,640

SPARKLING & CHAMPAGNE



季節のおすすめ
 マリリン・モンローが愛飲したシャンパーニュ
パイパー・エドシック・ブリュット
 Piper Heidsieck Brut Piper-Heidsieck
 生産者 パイパー・エドシック
 品種 ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ



大富豪が創ったシャンパン
パロン・ド・ロスチャイルド ブリュット
 Barons de Rothschild Brut BARONS DE ROTHSCHILD
 生産者 パロン・ド・ロスチャイルド
 品種 シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ

WHITE



ワインの神様 バッカスの白
プイ・フェイッセ
 Pouilly Fuisse LOUIS JADOT
 生産者 ルイ・ジャド / 品種 シャルドネ / 2015年



日本のプレミアムワイン“ソラリス”
甲州シュール・リー
 Japan Yamanashi koushu Manns Wines Solaris
 生産者 マンズワイン・ソラリス / 品種 甲州 / 2017年

RED



飲み頃ボルドーのメドック 2007
シャトー・グレスイエ・グラン・プジョー
 CHATEAU GRESSIER GRAND POUJEAUX
 産地 フランス、ボルドー、オー・メドック
 品種 カベルネ・ソーヴィニオン・メルロー / 2007年



クリスタルガラスで有名なスワロフスキーが所有
プリヴァーダ
 Bodega Norton Privada
 生産者 ボテガ・ノートン
 品種 マルベック、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー / 2015年



ワインの神様 バッカスの赤
マルサネ ルージュ
 Marsannay Rouge DOMAINE LOUIS JADOT
 生産者 ドメーヌ・ルイ・ジャド / 品種 ピノ・ノワール / 2014年



9,800

SPARKLING & CHAMPAGNE



世界各国の王室御用達シャンパン
シャルル・エドシック ブリュット・レゼルヴ
 Charles Heidsieck Brut Re'serve CHARLES HEIDSIECK
 生産者 シャルル・エドシック / 品種 ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ



「エクセレンス=卓越した」シャンパン
ゴッセ・エクセレンス ブリュット
 Gosset Excellence Brut GOSSET
 生産者 ゴッセ
 品種 ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ



「クリスタル」の妹分シャンパン
ルイ・ロデレール ブリュット・プルミエ
 Louis Roederer Brut Premier LOUIS ROEDERER
 生産者 ルイ・ロデレール
 品種 ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ

WHITE



1級畑の樽熟成シャブリ
シャブリ プルミエ・クリュ ヴァイヨン
 Chablis 1er Cru Vaillons JEAN COLLET
 生産者 ジャン・コレ / 品種 シャルドネ / 2016年



新たな挑戦！
エステート ソーヴィニオン・ブラン
 Estate Sauvignon Blanc TWOMEY by SILVER OAK
 生産者 トゥーミー / 品種 ソーヴィニオン・ブラン / 2016年

RED



19年目の「いぶし銀」ワイン
シャトー・レスターージュ・シモン 1999
 Château Lestage Simon HAUT-MÉDOC
 産地 フランス、ボルドー、オー・メドック
 品種 カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー



オバマ元大統領もお気に入り！！
ヴィントナーズ・リザーヴ
カベルネソーヴィニオン
 Vintners Reserve Cabernet Sauvignon Kendall Jackson
 生産者 ジャクソン・ファミリー・ワインズ
 品種 カベルネ・ソーヴィニオン / 2016年



* 当店の表示価格は全て税込みです。 The prices include tax.