

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

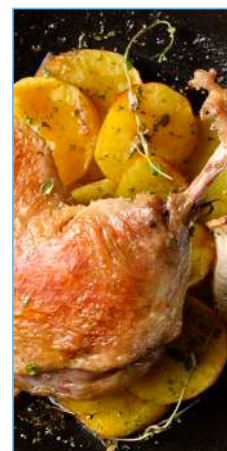
国産シャモ Rotisserie chicken (Japan)

- ・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



おすすめ

- 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
Sautéed 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
- 自家製 蝦夷豚 加熱ハム Homemade japanese pork ham 1,320
- 自家製 蝦夷豚 パテ・ド・カンパーニュ Pâté de campagne 1,320
- 自家製 蝦夷豚 ソーセージ Homemade sausage 1,540



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caprese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

定番メニュー



ROTISSERIE CHICKEN COURSE

ロティサリーチキンコース



焼きたてのロティサリーチキンをメインに
パルマ産生ハムやサラダ、
キッシュや魚介料理など
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・キッシュ・魚介料理
ロティサリーチキン・デザート・カフェ

Amuse-Gueule, Salad, Quiche, Poisson,
Rotisserie Chicken, Dessert, Cafe

4,400yen

人気のスペシャルティ



SEASONAL COURSE

シーズナルコース



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
旬の魚介料理やオマール海老のグラタン。
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・サラダ・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-Gueule, Salad, Poisson, Lobster
Rotisserie Chicken, Iberico Pork, Dessert, Cafe

6,600yen

自慢の贅沢コース



CHEF'S SPECIAL COURSE

シェフズスペシャルコース



丁寧に焼き上げた当店自慢の肉料理が共演。
フランス産フォアグラや舌平目、
オマール海老の旨味たっぷりのグラタンなど
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・フォアグラ・魚介料理・オマール海老
ロティサリーチキン・バベットステーキ・デザート・カフェ

Amuse-Gueule, Foie Gras, Poisson, Lobster
Rotisserie Chicken, Bavette Steak, Dessert, Cafe

8,800yen



お得!

FREE DRINK

フリードリンク 2時間制

+ 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.



当店の
看板メニュー

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ブ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・カフェ
Soup, Salad, Rotisserie Chicken, Roasted Potatoes, Cafe

2,750yen



パリの
ビストロ定番

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

Chicken Salad

国産若鶏ササミのシーザーサラダ

1,650yen

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たっぷりのシーザーサラダと共に。

スープ・メイン・カフェ
Soup, Chicken Salad, Cafe

Crispy Chicken

国産若鶏のクリスピーチキン

2,200yen

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・ローストポテト・カフェ
Soup, Salad, Crispy Chicken, Roasted Potatoes, Cafe

Iberico Pork Steak

スペイン産イベリコ豚のポワレ

2,750yen

芳醇な香りが広がるイベリコ豚。赤身と脂身のバランスがいい肩ロースを自家製ハーブマスタードと一緒に。

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

Lobster Gratin

カナダ産オマール海老のグラタン

3,300yen

オープン以来一番人気のスペシャルティ。オマール海老の旨味たっぷりの贅沢なグラタン。

スープ・サラダ・メイン・カフェ
Soup, Salad, Lobster Gratin, Cafe



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.



 デザート付き

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ブ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

当店の
看板メニュー



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・ローストポテト・カフェ
Soup, Salad, Crispy Chicken, Roasted Potatoes, Cafe

2,200yen



Iberico Pork Steak

 スペイン産イベリコ豚のポワレ

芳醇な香りが広がるイベリコ豚。赤身と脂身のバランスがよい肩ロースを自家製ハーブマスタードと一緒に。

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



 デザート付き

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

 デザート付き

Lobster Gratin

 カナダ産オマール海老のグラタン

オープン以来一番人気のスペシャルティ。オマール海老の旨味たっぷりの贅沢なグラタン。

スープ・サラダ・メイン・デザート・カフェ
Soup, Salad, Lobster Gratin, 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隅田川ブルイング Tokyo Craft Beer Small 780 Regular 980

- アサヒスタウト Asahi Stout Bottle 880

- アサヒドライゼロ (ノンアルコールビール) Asahi Dry Zero (Non-Alcoholic Beer) 780

海外ビール

ほのかな柑橘の香りが漂う、まる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 Kronenbourg Blanc Bottle 1,180

オーガニック麦芽の豊かな香りに、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 Jade Organic Blonde Bottle 1,180

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 BLUE MOON Bottle 980

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 Tiger Beer Bottle 880

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 NEGRA MODELO Bottle 880

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 Pilsner Urquell Bottle 880

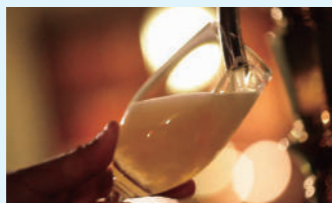
ヨーロッパの女性に圧倒的人気、レモンビール

- ラドラー Radler Bottle 880

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

- 生の苺をふんだんに使ったスパークリングカクテル
苺とスパークリングワインのロッシェニ Fresh Strawberry & Sparkling Wine Cocktail 1,280

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 Organic Sicilian Lemon Sour 980

おすすめ

- 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 Fresh Seasonal Fruit Mojito 1,280

- クラシック・モヒート Classic Mojito 980

- ピニャ・コラーダ Pina Colada 980

- シャンディ・ガフ Shandy Gaff 840

- サングリア Sangria 980

- 自家製ジンジャーエールのモスコミュール Moscow Mule 880

- 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 Singapore Sling Raffles style 980

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

HOT

- カベルネ・ホットワイン Cabernet Hot Wine 980

HOT

- アップルワイン・アールグレイ Hot Apple Wine Earl Grey 980

HIGHBALL

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

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

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

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

- 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 MIYAGIKYO Highball (Japanese Pure Malt Whisky "MIYAGIKYO" & Soda) 1,080

- 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 HIBIKI Blender's Choice Highball 2,580

NON-ALCOHOL

季節限定

- 苺のフレッシュジュース Fresh Strawberry Juice 940

おすすめ

- 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 Organic Sicilian Lemon Squash 880

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

- 自家製ジンジャーエール Craft Ginger Ale 820

- ざくろ・スカッシュ Pomegranate Squash 720

- ヴァージン・ミモザ Virgin Mimosa 820

- シャーリーテンプル Shirley Temple 820

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

CAFE

- ホットジンジャーレモン Hot Ginger Lemon 820

- みかんスムージー Mandarin Orange Smoothie 880

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

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

- 紅茶 Tea (Hot/Iced) 550

- 水出し凍頂烏龍茶 Cold Brew Oolong Tea 660

- フレッシュ・ミントティー Fresh Mint Tea 680

AFTER DINNER

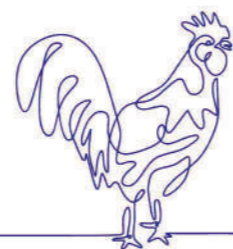
- グラッパ Grappa 980 カルバドス Calvados 980

- マール Marc 980 リモンチェッロ Limoncello 980

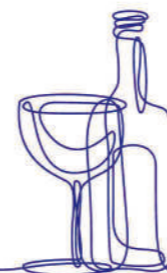
- アルマニャック Armagnac 980 ソーテルヌ Sauternes 1,280

* 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】 ラボージ、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・ソーヴィニヨン・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】 ソーヴィニヨン・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、ソーヴィニヨン・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・ソーヴィニヨン、
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 ヴェルジュ / 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 ニューゼaland
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・ニューゼaland
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 ラボーズ・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.