DINNER A LA CARTE

イチオシ

POULET ROTI ロティサリーチキン

フランスから直輸入したロティサリーマシンで
黄金色に焼き上げたスペイン産若鶏のロティサリーチキン。
皮はパリパリ、中はしっとり。
鶏肉本来の味わいを引き出した美味が味わえます。

スペイン産 若鶏 Rotisserie chicken (Spain)

・ホールサイズ（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

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

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
オマール海老のロースト Roasted lobster	3,960
オマール海老のブイヤベース Lobster bouillabaisse	4,950

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

POISSON 魚介料理

ハマグリの白ワイン蒸し Clam steamed with white wine	2,640
鯛と新玉葱のロースト Roasted red snapper and onion	3,300

FOIE GRAS フォアグラ

フォアグラのロースト Roasted foie gras	3,960
フォアグラのリゾット Foie gras risotto	3,960

SOUPE スープ

オマール海老のビスク Lobster Bisque	980
黒毛和牛テールのコンソメ Oxtail soup	1,100
季節のスープ Seasonal soup	880

CHARCUTERIE シャルキュトリー

シャルキュトリー盛り合わせ（生ハム・サラミ・パテ・リエット・コルニッション） Charcuterie assortment	3,960
パルマ産 生ハム Prosciutto	FULL 2,640 HALF 1,320
マンドヴァ産サラミ Salami	1,320
自家製 蝦夷豚 パテ・ド・カンパーニュ Ezo pork pâté de campagne	1,320
自家製 蝦夷豚 リエットとコルニッション Ezo pork rillettes & cornichon	980
自家製 蝦夷豚 ソーセージ Ezo pork 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

カラフルトマトとモッツァレラのカプレーゼ Tomato and mozzarella caprese salad	2,420
海老とアボカドのカクテル Shrimp and avocado cocktail	2,420
ローストビーフと紫キャベツのマリネ Marinated roast beef and red cabbage	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, bazil)	1,980
ローストポークときのこのサラダ Roast pork and mushroom salad	2,640

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

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

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めるセットメニュー

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

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

4,400yen

人気のスペシャリテ

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
ローストビーフのサラダや濃厚なオマール海老のポワレ。
多彩な味わいが凝縮したル・プーレの魅力あふれるセットメニュー。

アミューズ・キッシュ・サラダ・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, Quiche, Salad, 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とホワイトアスパラのローストに
オマール海老や鯛、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・サラダ・フォアグラ・魚介料理
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
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

スペイン産若鶏のロティサリーチキン

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

2,750 yen

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

3,300 yen

Chicken Salad 国産若鶏ササミのシーザーサラダ 1,650 yen

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

Crispy Chicken 国産若鶏のクリスピーチキン 2,200 yen

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 2,750 yen

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ご一緒に。

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 3,300 yen

オープン以来一番人気のスペシャリテ。
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.

当店の
看板メニュー

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

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

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いい
肩ロースを自家製ハーブマスタードとご一緒に。

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

2,750yen

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リテ。
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

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
Tokyo Craft Beer
Small (220ml) 780
Regular (320ml) 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
Bottle ALL 980

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 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 Jade Organic Blonde

バレンシアオレンジの香り溢れるフルーティーな風味のクラフトビール
ブルームーン 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 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 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 Pilsner Urquell

ヨーロッパの女性に圧倒的人気
ラドラー・レモンビール Radler Lemon Beer

ビールと桃のマリアージュ
リンデマンス・ピーチビール Lindemans Peach Beer

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める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
パイナップルの甘みとミントの爽やかさの相性が抜群！
フレッシュパイナップルのゴールデンモヒート 1,280
Fresh Pineapple Golden Mojito

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

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

カベルネ・ホットワイン 980
Cabernet Hot Wine

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
Apple Wine Highball (Apple Wine & Ginger Ale)

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 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

おすすめ
ブルーイタリー シチリアンレモンソーダ 770
Blue Italy Sicilian Lemon Soda

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

フルーツビネガーソーダ（ざくろ or 桃） 720
Fruit Vinegar Soda

ヴァージン・ミモザ 820
Virgin Mimosa

シャーリーテンプル 820
Shirley Temple

飲むみかん 680
Mandarin Orange Juice

マルティネリ・アップルジュース 680
Martinelli's Apple Juice

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

CAFE

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)

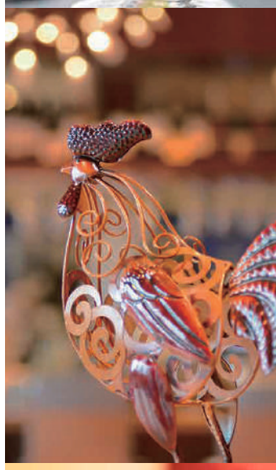
フレッシュ・ミントティー 680
Fresh Mint Tea

ホットジンジャーレモン 820
Hot Ginger Lemon

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・モンプラン
【生産地】スペイン / カタルーニャ
【品　種】マカベオ、チャレッロ、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
Bottle ¥5,480

WHITE WINE

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
Bottle ¥5,480

WHITE WINE

GRAND RESERVE LODGE CHARDONNAY

グランド・リザーヴ・ロッジ・シャルドネ

【生産者】シレーニ・エステート
【生産地】ニュージーランド / ホークス・ベイ
【品　種】シャルドネ

単一畑で収穫されたブドウを使用し、伝統的な方法と最先端の技術を組み合わせて造られるグランド・リザーヴ。舌触りは滑らかで、果実味のコクと旨味がぎゅっと詰まった上品で洗練された味わいが魅力。繊細な酸と豊富なミネラルが後味を引き締めているリッチな仕上がりの白ワイン。

Glass ¥1,640
Bottle ¥6,980

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
Bottle ¥5,480

RED WINE

MOUTON CADET CANNES LIMITED EDITION ROUGE

ムートン・カデ・カンヌ・リミテッド・エディション・ルージュ

【生産者】バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド
【生産地】フランス / ボルドー
【品　種】メルロ主体、カベルネ・ソーヴィニヨン

カンヌ国際映画祭記念ボトル。ブラックベリーやレッドチェリーのような熟した果実のアロマ。しなやかなアタックは、ラズベリー、ブルーベリー、ブラックベリーの豊かな果実味。タンニンはパワフルでエレガント。フィニッシュは熟した果実と焼いたヘーゼルナッツの香りが長く続きます。

Glass ¥1,640
Bottle ¥6,980

上記の表示価格はすべて税込価格です。　別紙、ワインリストもご用意しております。お気軽にお声がけください。

WINE MENU

3,980

SPARKLING

辛口
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

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

辛口
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

辛口
情熱を内に秘めて！
コラソン・ロコ ブランコ
Corazón Loco Blanco / Iniesta
生産者 ドュルト / 品種 ソーヴィニヨンブラン / 2017年

RED

フル
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ヨン
Varietal Cabernet Sauvignon
生産者 バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

フル
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

ミディ
サッカーの天才が造る「熱狂的な心」のワイン
コラソン・ロコ・ティント
Corazón Loco Tinto / Iniesta
生産者 イニエスタ
品種 テンプラニーリョ、シラー / 2017年

5,480

SPARKLING

辛口
“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 ラボーゾ・ピアーベ グレーラ

辛口
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

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

中甘口
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

ミディ
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

ミディ
自然派ビオ・ニュージーランド
セラーセレクション・ピノ・ノワール
Cellar Selection Pinot Noir Hawke's Bay / Sileni 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

WHITE

辛口 季節のおすすめ
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

辛口
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

辛口
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

フル
ヴェルサイユ宮殿でも絶賛！
シャトー・ド・ラ・ドーフィーヌ
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

フル
働き者の凝縮コク旨ワイン
カベルネ・ソーヴィニヨンパソ・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・ソーヴィニヨン / 2015年

フル 季節のおすすめ
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

CHAMPAGNE

辛口
大富豪が創ったシャンパン
バロン・ド・ロスチャイルド ブリュット
Barons de Rothschild Brut / Barons De Rothschild
生産者 バロン・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

辛口
ワインの神様 バッカスの白
プイィ・フュイッセ
Pouilly Fuisse / Louis Jadot
生産者 ルイ・ジャド / 品種 シャルドネ / 2015年

辛口
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

フル
飲み頃ボルドーのメドック2007
シャトー・グルシエ・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・ソーヴィニヨン・メルロー / 2007年

フル
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
Privada / Bodega Norton
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ヨン、メルロー / 2015年

ミディ
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

CHAMPAGNE

辛口
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 Réserve / 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

辛口
「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

辛口
「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

辛口
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 / Verget
生産者 ヴェルジェ / 品種 シャルドネ / 2017 年

RED

フル
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・ソーヴィニヨン、メルロー

フル
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ヨン
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・ソーヴィニヨン / 2016年

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