

# DINNER A LA CARTE

イチオン

## 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



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

### POISSON 魚介料理

ハマグリと白ワイン蒸し Clam steamed with white wine	2,640
スズキとナスのロースト Roasted sea bass and eggplant	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） 3,960  
Charcuterie assortment

バルマ産生ハム FULL 2,640  
Prosciutto HALF 1,320

マンドヴァ産サラミ 1,320  
Salami

 自家製 蝦夷豚 パテ・ド・カンパーニュ 1,320  
Ezo pork pâté de campagne

 自家製 蝦夷豚 リエットとコルニッション 980  
Ezo pork rillettes & cornichon

 自家製 蝦夷豚 ソーセージ 1,540  
Ezo pork sausage



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 2,420  
Tomato and mozzarella caprese salad

海老とアボカドのカクテル 2,420  
Shrimp and avocado cocktail

ローストビーフと紫キャベツのマリネ 2,640  
Marinated roast beef and red cabbage

### SALADE サラダ

シーザーサラダ 松の実の香り 1,980  
Caesar salad with pine nuts

ニース風サラダ ゆで卵・ツナ・アンチョビ・バジル 1,980  
Nicoise salad (boiled egg, tuna, anchovy, basil)

ローストポークときのこのサラダ 2,640  
Roast pork and mushroom salad

### 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

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  
キッシュや季節のサラダ、  
香ばしく焼きあげたスズキとナスのローストなど、  
旬のおすすめ料理を楽しめるセットメニュー

アミューズ・冷前菜・スープ・魚介料理  
ロティサリーチキン・デザート・カフェ

Amuse-Gueule, Cold Appetizer, Soup, 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  
夏野菜と共に楽しむ風味豊かなオマール海老のロースト。  
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・冷前菜・スープ・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, Cold Appetizer, Soup, 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ナスのローストに  
オマール海老やスズキ、蛤などの旨味が詰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・冷前菜・フォアグラ・魚介料理  
ロティサリーチキン・パベットステーキ・デザート・カフェ

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

8,800yen

# 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

2,750yen



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

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 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 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
- パ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

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  
FUJI Mineral Sparkling Water 700ml 1,280

## 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、チャレッコ、  
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・ソーヴィニオン・ブラン

【生産者】 ハカ  
【生産地】 ニュージーランド / マールポロ  
【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、マールポロの代表品種、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、グーズベリーの実味が魅惑的な白ワイン。

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で造られるグランド・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・ソーヴィニオン

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

# WINE MENU

3,980

## SPARKLING



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



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 ソーヴィニヨンブラン / 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



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 テンプラニーリョ、シラー / 2017年



5,480

## SPARKLING



“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



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♡  
**カラフリア**  
 Calafuria  
 生産者 トルマレスカ / 品種 ネグロ・アマーロ



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・グヴィルツトラミネール / 2017年

## RED



バーカーポイント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 / 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



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 Jacques 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 ドメヌ・ツィント・フンブレヒト / 品種 リースリング / 2016年



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・ドーフィーナ**  
 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



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



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



ワインの神様 バッカスの白  
**プイイ・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



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



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 ドメヌ・ルイ・ジャド / 品種 ピノ・ノワール / 2014年



9,800

## 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 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



「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 / Verget  
 生産者 ヴェルジェ / 品種 シャルドネ / 2017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・ソーヴィニヨン、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.