

Champagne Apéro

¥3,500

Monday and Tuesday from 5:00p.m-10:00p.m., Sunday from 4:00p.m-8:00p.m.

Free-flow of 60 minutes, last order at 15 minutes before ends

'Apéro' means 'Apéritif', a habit to enjoy light snacks with drink before meal.

Enjoy our sommelier's recommended Champagne with your choice of 1 snack from our menu offerings.

月曜日～火曜日 17:00～22:00、日曜日16:00～20:00/60分制 ラストオーダー 15分前

お食事前のアペリティブに、ソムリエが選ぶお勧めシャンパンのフリーフローです。

下記のメニューより好きな前菜1種お選びください。

Appetizer

Crispy black rice with paprika, dill and garlic

クリスピーブラックライス パプリカ、ディル、
ガーリックと共に

Cauliflower royal

with porcini mushroom and dill jelly
カリフラワールのムース ポルチーニ、ディルジェルと共に

Saffron rice with mushroom cream cheese

サフランライス マッシュルームクリームチーズと共に

Sea urchin velouté with red shisho gelatine, tuna,
marinated strawberry and balsamic vinegar

雲丹のブルーテ 赤しそのゼラチン、ツナ、イチゴのマリネと
バルサミコ酢と共に

Cod fritters with dill mayonnaise

たらのフリッター ディルマヨネーズを添えて

Pan-fried foie gras with lemon cream and yuzu foam

フォアグラ レモンクリームと柚子のフォームを添えて

Share The Sparkles

3:00p.m. - 6:00p.m.

Enjoy a bottle and glass of Champagne with special price.

特別価格でシャンパンをお楽しみいただけます。

	Glass
Today's glass of champagne 本日のグラスシャンパン	¥1,500
	750ml
N.V. Moët & Chandon Brut Impérial モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル	10,000
N.V. A・R Lenoble Cuvée Intense Brut A・R ルノーブル キュヴェ アンタンス ブリュット	10,000
N.V. Louis Roederer Brut Premier ルイ ロデレール ブリュット プルミエ	10,000
N.V. Piper-Heidsieck Essentiel Cuvée Brut パイパー エイドシック エッサンシエル キュヴェ ブリュット	10,000
N.V. Taittinger Brut Réserve テタンジェ ブリュット レゼルヴ	10,000

An additional 8% sales tax and 13% service charge will be added. Happy hour price is not combinable with any other offer.

表記価格に別途消費税 8%とサービス料 13%を加算させていただきます。他の特典・割引との併用は致しかねます。

Chef's Specialty

Scallops plancha, cauliflower mousse and caviar ¥ 1,800
帆立貝のブランチャ、カリフラワーのムースとキャビア

By The Glass - Champagne -

Brut

N.V.	G.H.Mumm Cordon Rouge Brut G.H.マム コルドン ルージュ ブリュット	¥2,300
N.V.	G.H.Mumm Le Rosé Brut G.H.マム ル ロゼ ブリュット	2,800
N.V.	Perrier-Jouët Grand Brut ペリエ ジュエ グラン ブリュット	2,800
N.V.	Perrier-Jouët Blason Rosé Brut ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ ブリュット	3,200
N.V.	Perrier-Jouët Blanc de Blancs Brut ペリエ ジュエ ブランドブラン ブリュット	3,600
2008	Perrier-Jouët Belle Epoque Brut ペリエ ジュエ ベル エポック ブリュット	4,800
N.V.	A・R Lenoble Cuvée Intense Brut A・R ルノーブル キュヴェ アンタンス ブリュット	1,800
N.V.	Taittinger Brut Réserve テタンジェ ブリュット レゼルヴ	2,400
N.V.	Louis Roederer Brut Premier ルイ ロデレール ブリュット プルミエ	2,400
N.V.	Moët & Chandon Moët Impérial Brut モエ エ シャンドン モエ アンペリアル ブリュット	2,500
N.V.	Delamotte Brut ドゥラモット ブリュット	2,700
N.V.	Bollinger Special Cuvée Brut ボランジェ スペシャル キュヴェ ブリュット	3,200

Extra Brut

N.V.	Marguet Rosé Grand Cru Extra Brut マルゲ ロゼ グラン クリュ エクストラ ブリュット	3,000
N.V.	Jacques Lassaigne Les Vignes de Montgueux Blanc de Blancs Extra Brut ジャック ラセーニュ レ ヴィーニュド モングー ブランドブラン エクストラ ブリュット	3,000
N.V.	Benoît Lahaye Blanc de Noirs Extra Brut ブノワ ライエ ブランドノワール エクストラ ブリュット	3,000

Vintage of wines is subject to availability. An additional 8% sales tax and 13% service charge will be added.
アイテムやヴィンテージが変更になる場合がございます。表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。

By The Glass - White Wine -

		Glass
Riesling Classic Famille Hugel Alsace リースリング クラシック ファミュー ヒューゲル アルザス	France	¥ 1,600
Clarendelle Blanc Bordeaux クラレンドルブラン ボルドー	France	1,700
Cambria Estate Vineyard & Winery Benchbreak Chardonnay カンブリア エステート ヴィンヤード ベンチブレイク シャルドネ	U.S.A.	2,400
Cakebread Cellars Sauvignon Blanc ケーキブレッド セラーズソーヴィニヨンブラン	U.S.A.	2,800

By The Glass - Red Wine -

		Glass
Clarendelle Rouge Bordeaux クラレンドル ルージュ ボルドー	France	¥ 1,700
Denton View Hill Vineyard Denton Shed Pinot Noir デントン ヴューヒル ヴィンヤード デントン シェッド ピノノワール	Australia	2,000
Bodegas Muriel Muriel Grand Reserva Rioja ボデガス ムリエル ムリエル グラン レセルヴァ リオハ	Spain	2,200
Joseph Phelps Innisfree Cabernet Sauvignon ジョセフ フェルプス イニスフリー カベルネ ソーヴィニヨン	U.S.A.	2,800

Champagne Social

Available from 5:00p.m., Sunday from 4:00p.m. / Free-flow of 2 hours, last order at 30 minutes before ends
月曜日 - 土曜日 17:00 ~、日曜日 16:00 ~ / 2 時間制 ラストオーダー 30 分前

Exclusive four free-flow plans with your choice of our Chef's 'Elegant Creations' tapas menu.
Each plan includes selection of Champagne, Champagne Social Beverage and one kind of 'Elegant Creations' menu.

厳選された4つの飲み放題プランとタパスセットをご用意いたします。

下記のシャンパン飲み放題に加え、シャンパンカクテルやビール、ワインもお楽しみいただけます。

タパスセットは 'Elegant Creations' メニューよりお好きなセットをお選びください。

1. Acacia ¥6,400

+¥2,500 / hour

G.H.Mumm Cordon Rouge Brut
Today's recommended Champagne
G.H. マム コルドン ルージュ ブリュット
お任せシャンパン1種類

2. Rose ¥8,600

+¥3,000 / hour

G.H.Mumm Cordon Rouge Brut
Moët & Chandon Moët Impérial
Today's recommended Champagne
Complimentary one glass of
G.H. Mumm Le Rosé Brut
G.H. マム コルドン ルージュ ブリュット
モエ エ シャンドン モエ アンペリアル
お任せシャンパン1種類
G.H. マム ル ロゼ ブリュット グラス1杯付き

3. Magnolia ¥12,800

+¥4,000 / hour

G.H.Mumm Cordon Rouge Brut
Perrier-Jouët Grand Brut
Moët & Chandon Moët Impérial
Louis Roederer Brut Premier
Today's recommended Champagne
Complimentary one glass of
Perrier-Jouët Belle Epoque Brut
G.H. マム コルドン ルージュ ブリュット
ペリエ ジュエ グラン ブリュット
モエ エ シャンドン モエ アンペリアル
ルイ ロデレール ブリュット プルミエ
お任せシャンパン1種類
ペリエ ジュエ ベル エポック グラス1杯付き

4. Anemone ¥32,000

+¥10,000 / hour

Perrier-Jouët Belle Epoque Brut
ペリエ ジュエ ベル エポック ブリュット

Champagne Social Beverages

Champagne Cocktails

Champagne Mojito Mint, Fresh Lime, Syrup, Champagne
シャンパンモヒート ミントリーフ、フレッシュライム、シロップ、シャンパン

Champagne Apple Green apple syrup, Apple juice, Champagne
シャンパンアップル グリーンアップルシロップ、アップルジュース、シャンパン

Mango Passion Mango, Passion syrup, Champagne
マンゴーパッション マンゴー、パッションシロップ、シャンパン

Mimosa Orange juice, Champagne
ミモザ オレンジジュース、シャンパン

Kir Royal Cassis liquor, Champagne
キールロワイヤル カスリキュール、シャンパン

Bellini Peach nectar, Champagne
ベリーニ ピーチネクター、シャンパン

Non alcoholic cocktails are also available.
シャンパンカクテルは全てノンアルコールに変更できます。

Draft Beer

Asahi Super Dry Extra Cold
アサヒ スーパー ドライ エクストラ コールド

Wine & Sparkling wine

Glass of sparkling wine
グラススパークリングワイン

Glass of white wine
グラス 白ワイン

Glass of red wine
グラス 赤ワイン

An additional sales tax and 13% service charge will be added.
表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。

Champagne Social Elegant Creations

Available from 5:00p.m. - 8:00p.m.

Please choose one set from Assemblage, Tirage and Remuage.

Additional order is available with additional ¥2,600 per person.

アサンブラージュ、ティラージュ、ルミュアージュよりお好きなセットをお選びください。

単品でもお一人様¥2,600にてお楽しみいただけます。

Menu Assemblage

Bonito carpaccio and smoked salmon, apple and celery salad
鰹のカルパッチョとスモークサーモン、リンゴとセロリのサラダ添え

Scallop and homard lobster steamed in Champagne, raspberry,
beetroot, passion fruit and lemon grass

帆立貝とオマール海老のシャンパン蒸し、ラズベリー、ビーツのシート
パッションフルーツとレモングラスの香り

Assorted fresh cheese

白いフレッシュチーズの盛り合わせ

Menu Tirage

Pinapple and jambon blanc millefeuille
パイナップルとジャンボンブランのミルフィユ

Mousse with cod, squid and tofu, cream sauce with white miso and yuzu
鱈、イカ、豆腐のムース、白味噌と柚子のクリームソース

"Petit Sallé Apicius" marinated pork with spices
プティサレのアピシウス風

Menu Remuage

Orange flavored duck terrine, smoked duck and rose jam
オレンジ風味の鴨のテリーヌ、鴨の燻製、バラのジャム

Sautéed foie gras and mashed pumpkin, lemon and ginger sauce
フォアグラのソテーとカボチャのエクラゼ、レモンと生姜風味のソース

Grilled chicken breast marinated with citrus
柑橘でマリネした鶏胸肉のグリル

An additional sales tax and 13% service charge will be added.

Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

Rosé Ladies Plan

¥7,500

Available from 5:00p.m., Sunday from 4:00p.m. / Free-flow of 90 minutes, last order at 15 minutes before ends
Special Birthday plan with a minimum of 4 ladies guests per seating.
Enjoy free-flow Rosé Champagne 'G.H. Mumm Le Rosé' with selection of our beverage list,
with your choice of Chef's 'Elegant Creations' food menu.
Gift of Rosé colored cake for your group and the birthday lady shall be pampered with a half bottle Rosé Champagne.
We will be further offering the group a photo opportunity
with our Pink-color Polaroid Camera along with a film cartridge of 10 pictures.
Any birthday celebrating group all dressed in pink may enjoy 120 minutes.

月曜日～土曜日 5:00p.m.～、日曜日4:00p.m.～、90分制 ラストオーダー 15分前
4名様以上の女性グループ限定のバースデープランです。
華やかなロゼシャンパンG.H.Mumm Le Roséに加え、下記ドリンクリストのフリーフロー。
お食事は'Elegant Creations'メニューよりお好きなセットを1種お選びください。
デザートにはロゼ色の特別なケーキ。お誕生日のお客様にはロゼシャンパンのハーフボトルをプレゼントいたします。
ポラロイドカメラをお貸し出しします。10枚のフィルムでお写真をお撮りいただけます。
全員ピンクのアイテムを身につけてご来店いただいたグループ様には、フリーフローの時間を120分に延長いたします。

Elegant Creations

Menu Assemblage

Bonito carpaccio and smoked salmon,
apple and celery salad
鰹のカルパッチョとスモークサーモン
リンゴとセロリのサラダ添え

Scallop and homard lobster steamed
in Champagne, raspberry, beetroot
passion fruit and lemon grass
帆立貝とオマール海老のシャンパン蒸し、
ラズベリー、ピーツのシート
パッションフルーツとレモングラスの香り

Assorted fresh cheese
白いフレッシュチーズの盛り合わせ

Menu Tirage

Pinapple and
jambon blanc millefeuille
パイナップルと
ジャンボンブランのミルフィーユ

Mousse with cod, squid and tofu,
cream sauce
with white miso and yuzu
鱈、イカ、豆腐のムース
白味噌と柚子のクリームソース

"Petit Sallé Apicius"
marinated pork with spices
プチサレのアピシウス風

Menu Remuage

Orange flavored duck terrine,
smoked duck and rose jam
オレンジ風味の鴨のテリーヌ
鴨の燻製、バラのジャム

Sautéed foie gras and mashed pumpkin,
lemon and ginger sauce
フォアグラのソテーとカボチャのエクラゼ
レモンと生姜風味のソース

Grilled chicken breast
marinated with citrus
柑橘でマリネした鶏胸肉のグリル

Champagne Social Beverages

Champagne Cocktails

Champagne Mojito Mint, Fresh Lime, Syrup, Champagne
シャンパンモヒート ミントリーフ、フレッシュライム、シロップ、シャンパン

Champagne Apple Green apple syrup, Apple juice, Champagne
シャンパンアップル グリーンアップルシロップ、アップルジュース、シャンパン

Mango Passion Mango, Passion syrup, Champagne
マンゴーパッション マンゴー、パッションシロップ、シャンパン

Mimosa Orange juice, Champagne
ミモザ オレンジジュース、シャンパン

Kir Royal Cassis liquor, Champagne
キールロワイヤル カシスリキュール、シャンパン

Bellini Peach nectar, Champagne
ベリーニ ピーチネクター、シャンパン

Non alcoholic cocktails are also available.
シャンパンカクテルは全てノンアルコールに変更できます。

Draft Beer

Asahi Super Dry Extra Cold
アサヒ スーパー ドライ エクストラ コールド

Wine & Sparkling wine

Glass of sparkling wine
グラススパークリングワイン

Glass of white wine
グラス 白ワイン

Glass of red wine
グラス 赤ワイン

An additional 8% sales tax and 13% service charge will be added. Happy hour price is not combinable with any other offer.
表記価格に別途消費税 8%とサービス料 13%を加算させていただきます。他の特典・割引との併用は致しかねます。

Champagne Bottle

Brut

N.V.	G.H.Mumm Cordon Rouge Brut G.H.マム コルドン ルージュ ブリュット	¥ 13,000
N.V.	Taittinger Brut Réserve テタンジェ ブリュット レゼルヴ	14,000
N.V.	Louis Roederer Brut Premier ルイ ロデレール ブリュット プルミエ	14,000
N.V.	Moët & Chandon Moët Impérial Brut モエ エ シャンドン モエ アンペリアル ブリュット	14,000
N.V.	Billecart-Salmon Brut Réserve ビルカール サルモン ブリュット レゼルヴ	15,000
N.V.	Charles Heidsieck Brut Réserve シャルル エドシック ブリュット レゼルヴ	15,000
N.V.	Laurent-Perrier La Cuvée Brut ローラン ペリエ ラ キュヴェ ブリュット	15,000
N.V.	Tarlant Tradition Brut タルラン トラディション ブリュット	15,000
N.V.	Perrier-Jouët Grand Brut ペリエ ジュエ グラン ブリュット	15,000
N.V.	Pol Roger Brut Réserve ポル ロジェ ブリュット レゼルヴ	15,000
N.V.	Delamotte Brut ドゥラモット ブリュット	16,000
N.V.	Veuve Clicquot Yellow Label Brut ヴーヴ クリコ イエロー ラベル ブリュット	16,000
N.V.	R de Ruinart Brut エールド ルイナール ブリュット	17,000
N.V.	Bollinger Special Cuvée Brut ボランジェ スペシャル キュヴェ ブリュット	18,000
N.V.	Clément Perseval Chamery 1er cru Brut クレモン ペルスヴァル シャムリィ プルミエ クリュ ブリュット	18,000
N.V.	De Sousa Tradition Brut ド スーザ トラディション ブリュット	18,000
N.V.	Henri Giraud Esprit Brut アンリ ジロー エスプリ ブリュット	18,000
N.V.	Egly-Ouriet Brut Tradition Grand Cru エグリ ウーリエ ブリュット トラディション グラン クリュ	28,000

Wine and vintages may change, you will be informed. (N.V. ; Non Vintage) An additional sales tax and 13% service charge will be added.
アイテムやヴィンテージが変更になることがございます。表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。

Champagne Bottle

Extra Brut

N.V.	Mailly Grand Cru Extra Brut マイィ グラン クリュ エクストラ ブリュット	¥ 16,000
N.V.	Christophe Mignon Extra Brut Pur Meunier クリストフ ミニョン エクストラ ブリュット ピュル ムニエ	18,000
N.V.	Jacquesson Cuvée No.738 Extra Brut ジャクソン キュヴェ 7 3 8 エクストラ ブリュット	22,000
N.V.	Laurent-Perrier Ultra Brut ローラン ペリエ ウルトラ ブリュット	25,000
2006	Louis Roederer Brut Nature ルイ ロデレール ブリュット ナチュラル	30,000

Blanc de Blancs

N.V.	Jacques Lassaigne Les Vignes de Montgueux Blanc de Blancs Extra Brut ジャック ラセーニュ レ ヴィーニュ ド モングー ブランド ブラン エクストラ ブリュット	18,000
N.V.	Ruinart Blanc de Blancs Brut ルイナール ブランド ブラン ブリュット	19,000
N.V.	Perrier-Jouët Blanc de Blancs Brut ペリエ ジュエ ブランド ブラン ブリュット	21,000
2012	Cédric Bouchard Roses de Jeanne La Haute-Lemblé Brut セドリック ブシャール ローズ ド ジャンヌ ラ オート ランブレ ブリュット	32,000
2012	Cédric Bouchard Roses de Jeanne La Bolorée Brut セドリック ブシャール ローズ ド ジャンヌ ラ ボロレ ブリュット	40,000

Blanc de Noirs

N.V.	Mailly Blanc de Noirs Brut マイィ ブランド ノワール ブリュット	14,000
N.V.	Benoît Lahaye Blanc de Noirs Extra Brut ブノワ ライエ ブランド ノワール エクストラ ブリュット	18,000
N.V.	G.H.Mumm Blanc de Noirs Mumm de Verzenay Brut G.H. マム ブランド ノワール マム ド ヴェルズネィ ブリュット	25,000
2008	Cédric Bouchard Roses de Jeanne Côte de Béchalin Brut セドリック ブシャール ローズ ド ジャンヌ コート ド ベシャラン ブリュット	28,000

Champagne Bottle

Rosé

N.V.	G.H.Mumm Le Rosé Brut G.H.マム ル ロゼ ブリュット	¥ 15,000
N.V.	Moët & Chandon Rosé Impérial Brut モエ エ シヤンドン ロゼ アンペリアル ブリュット	16,000
N.V.	Veuve Clicquot Rose Label Brut ヴーヴ クリコ ローズ ラベル ブリュット	18,000
N.V.	Perrier-Jouët Blason Rosé Brut ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ ブリュット	20,000
2004	Dom Pérignon Rosé Vintage Brut ドン ペリニョン ロゼ ヴィンテージ ブリュット	77,000
M.V.	Krug Rosé Brut クリュッグ ロゼ ブリュット	77,000
N.V.	Taittinger Prestige Rosé Brut テタンジェ プレスティージュ ロゼ ブリュット	16,500
N.V.	Marguet Rosé Grand Cru Extra Brut マルゲ ロゼ グランクリュ エクストラ ブリュット	18,000
2010	Louis Roederer Brut Vintage Rosé ルイ ロデレール ブリュット ヴィンテージ ロゼ	20,000
N.V.	Billecart-Salmon Brut Rosé ビルカール サルモン ブリュット ロゼ	21,000
N.V.	Laurent-Perrier Rosé Brut ローラン ペリエ ロゼ ブリュット	28,000

Demi Sec, Extra Dry

N.V.	Lanson Ivory Label Demi-Sec ランソン アイボリーラベル ドミ セック	14,000
N.V.	Comtesse Lafond Nectar Extra Dry コンテス ラフォン ネクター エクストラドライ	18,000

Champagne Bottle

Vintage & Prestige

2008	Louis Roederer Brut Vintage ルイ ロデレール ブリュット ヴィンテージ	¥ 18,000
2009	Mailly Grand Cru L'Intemporelle Brut マイィ グラン クリュ ラントンボレル ブリュット	26,000
2008	Perrier Jouët Cuvée Belle Epoque Brut ペリエ ジュエ キュヴェ ベル エポック ブリュット	30,000
1989	Pommery Cuvée Louise Brut ポメリー キュヴェ ルーズ ブリュット	30,000
2005	Bollinger La Grand Année Brut ボランジェ ラ グランダネ ブリュット	30,000
2007	Pierre Péters Les Chétilons Cuvée Spécial Blanc de Blancs Brut ピエール ペテルス レ シェティヨン キュヴェ スペシャル ブランド ブラン ブリュット	30,000
2006	Dom Pérignon Vintage Brut ドン ペリニオン ヴィンテージ ブリュット	34,000
M.V.	Krug Grande Cuvée Brut クリュッグ グランド キュヴェ ブリュット	37,000
N.V.	Laurent-Perrier Grand Siècle Brut ローラン ペリエ グラン シエクル ブリュット	38,000
2006	Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs Brut テタンジェ コントドシャンパーニュ ブランド ブラン ブリュット	42,000
2002	Pol Roger Cuvée Sir Winston Churchill Brut ボル ロジェ キュヴェ サー ウィンストン チャーチル ブリュット	48,000
1999	Billecart-Salmon Cuvée Nicolas François Brut ビルカール サルモン キュヴェ ニコラ フランソワ ブリュット	52,000
2009	Louis Roederer Cristal Brut ルイ ロデレール クリスタル ブリュット	64,000
2002	Krug Vintage Brut クリュッグ ヴィンテージ ブリュット	65,000
2002	Bollinger R.D. Extra Brut ボランジェ R. D. エクストラ ブリュット	80,000
1998	Dom Pérignon P2 Brut ドン ペリニオン P 2 ブリュット	110,000
1996	Billecart-Salmon Le Clos Saint-Hilaire Blanc de Noirs Brut ビルカール サルモン クロ サンティレール ブランド ノワール ブリュット	120,000
2002	Salon Brut Blanc de Blancs サロン ブリュット ブランド ブラン	120,000
2002	Krug Clos du Mesnil Brut クリュッグ クロ デュ メニル ブリュット	150,000

Champagne Half Bottle

	375ml
N.V. G.H.Mumm Cordon Rouge Brut G.H.マム コルドン ルージュ ブリュット	¥6,500
N.V. Moët & Chandon Moët Impérial Brut モエ エ シャンドン モエ アンペリアル ブリュット	7,000
N.V. Veuve Clicquot Yellow Label Brut ヴーヴ クリコ イエロー ラベル ブリュット	8,000
N.V. Ruinart Blanc de Blancs Brut ルイナール ブランド ブラン ブリュット	12,000
M.V. Krug Grande Cuvée Brut クリュッグ グランド キュヴェ ブリュット	20,000
N.V. Lanson Ivory Label Demi-Sec ランソン アイボリーラベル ドミ セック	7,000
N.V. Laurent-Perrier Brut L-P ローラン ペリエ ブリュット L-P	7,500
N.V. Henriot Brut Souverain アンリオ ブリュット スーヴェラン	7,500
N.V. Bollinger Special Cuvée Brut ボランジェ スペシャル キュヴェ ブリュット	9,000

Rosé

N.V. Moët & Chandon Rosé Impérial Brut モエ エ シャンドン ロゼ アンペリアル ブリュット	7,750
N.V. Billecart-Salmon Brut Rosé ビルカール サルモン ブリュット ロゼ	12,000
M.V. Krug Rosé Brut クリュッグ ロゼ ブリュット	49,000

Champagne Magnum Bottle

	1500ml
N.V. Louis Roederer Brut Premier ルイ ロデレール ブリュット ブルミエ マグナム	¥30,000
2007 Louis Roederer Cristal Brut ルイ ロデレール クリスタル ブリュット	150,000

Wine and vintages may change, you will be informed. (N.V. ; Non Vintage) An additional sales tax and 13% service charge will be added.
アイテムやヴィンテージが変更になる場合がございます。表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。

A La Carte

Signature Dish

Our recommendation of Chef's crafted dishes.
Please choose your favorites from the list.

おすすめのお料理を少しずつ色々な種類お楽しみいただけます。
下記アイテムから3品よりお選びください。

2 Item	4 Item	6 Item
¥1,000	¥1,800	¥2,500

Crispy black rice with paprika, dill and garlic
クリスピーブラックライス パプリカ、ディル、ガーリックと共に

Cauliflower royal with porcini mushroom and dill jelly
カリフラワーのムース ポルチーニ、ディルジェルと共に

Saffron rice with mushroom cream cheese
サフランライス マッシュルームクリームチーズと共に

Sea urchin velouté with red shiso gelatine, tuna, marinated strawberry and balsamic vinegar
雲丹のブルーテ 赤しそのゼラチン、ツナ、イチゴのマリネとバルサミコ酢と共に

Cod fritters with dill mayonnaise
たらりのフリッター ディルマヨネーズを添えて

Pan-fried foie gras with lemon cream and yuzu foam
フォアグラ レモンクリームと柚子のフォームを添えて

Chef's Specialty

Scallops plancha, cauliflower mousse and caviar
帆立貝のプランチャ、カリフラワーのムースとキャビア

¥1,800

Surf & Turf (mini burger with lobster medallion, bearnaise sauce)
ミニバーガー ロブスター添え ベアルネーズ風ソース

1,800

An additional sales tax and 13% service charge will be added.
Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.
表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

Coffee

11:30a.m. - 10:00p.m.

Coffee コーヒー	¥1,280	Espresso エスプレッソ	¥1,280
Iced Brewed Coffee アイス ブリュード コーヒー	1,600	Caffé Latte カフェラテ	1,380
Viennese Coffee ウィンナーコーヒー	1,380		

Tea

Ceylon セイロン	¥1,280	Earl Grey アールグレイ	¥1,280
Uva ウバ	1,280	Quality Darjeeling クオリティーダージリン	1,280
Royal Milk Tea ロイヤルミルクティー	1,500	Chai チャイ	1,500

Ronnefeldt Herbal Tea

Morgensonne モルゲンソネ	¥1,450	Peppermint ペパーミント	¥1,450
Peppermint, rose hip and marigold. Freshness and easy to drink. ペパーミント、ローズヒップ、マリーゴールドなどのハーブをブレンド。 清涼感があり飲みやすいハーブティー。		Refreshing and relaxing herbal tea. Popular for after meal. 飲んだ後にスーッとした清涼感があり、リラックスできるハーブティー。 食後に人気のハーブティー。	
Fitnesskrauterte フィットネスクロイターティー	1,450	Camomile カモミール	1,450
Rooibos, lemongrass and lemon scented verbena. Lift up tea. ルイボス、レモングラス、レモンバーベナなどをブレンドした、 ペパーミント、ローズヒップ、マリーゴールドなどのハーブをブレンド。 気分を高揚させるハーブティー。		Know as Mother of medical herb. Recommended for your night time relax. ドイツでは「母なる薬草」として知られているカモミール。 リラックス効果が期待できナイトティーにお薦めです。	
Schlummertrunk シュルマートルンク	1,450	Rose Hip Delight ローズヒップディライト	1,450
Camomile, lemon balm leaf, fennel, Tea for your relaxation. カモミール、レモンバームの葉、フェネルなどをブレンドした、 気持ちをリラックスさせるブレンドハーブティー。		Rose hip is we known as containing 42 times more vitamin than lemon. Favorable sourness is popular for ladies. ローズヒップはビタミンがレモンの約42倍もあると言われているハーブ。 程良い酸味が女性に人気。	

An additional sales tax and 13% service charge will be added.
表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。

Champagne Cocktails

Champagne Mojito シャンパンモヒート	Mint, Fresh Lime, Syrup, Champagne ミントリーフ、フレッシュライム、シロップ、シャンパン	¥2,100
Champagne Apple シャンパンアップル	Green Apple Syrup, Apple Juice, Champagne グリーンアップルシロップ、アップルジュース、シャンパン	1,700
Mango Passion マンゴーパッション	Mango, Passion Syrup, Champagne マンゴー、パッションシロップ、シャンパン	1,700
Mimosa ミモザ	Orange Juice, Champagne オレンジジュース、シャンパン	1,700
Kir Royal キールロワイヤル	Cassis, Champagne カシスリキュール、シャンパン	1,700
Bellini ベリーニ	Peach Nectar, Champagne ピーチネクター、シャンパン	1,700

Other Items

Beer

Draft Beer (Asahi Super Dry Extra Cold) ¥1,200
生ビール (アサヒスーパードライエクストラコールド)

Various Bottle Beer 1,150
ビール各種

Soft Drink

Juice (Orange / Pink Grapefruit) 1,080
ジュース (オレンジ/ピンクグレープフルーツ)

Coca Cola / Ginger Ale 980
コカコーラ/ジンジャーエール

Mineral Water

Evian 500ml ¥980
エビアン 750ml 1,200

Panna 500ml 980
パナ 750ml 1,200

Perrier 330ml 980
ペリエ 750ml 1,200

S.Pellegrino 500ml 980
サン ペレグリーノ 750ml 1,200

Sherry wines

Fino

Puerto Fino, Emilio Lustau プエルト フィノ	A tiple of beautifully refreshing, dry sherry and a bowl of pistachio nuts with vineyard olives within arm's reach...Pure relaxation. 肉厚でボディ感のあるすばらしいクルミの香りが特徴的。 ゆっくりと時間をかけて味わって頂きたいシェリーです。	¥900
--	---	------

Manzanilla

Manzanilla Pasada de Sanlúcar 1/80, Emilio Lustau マンサニーリャ パサダ デ サンルーカル 1/80	Fino type sherry from Sanlúcar, coast side. The name of 'Manzanilla' is given only from the ones matured in Sanlúcar. Sensitive, slightly salty. Olive and almond, finishes with nut flavor. 海沿いのサンルカル特産のフィノタイプ。サンルーカルで熟成されたものだけがマンサニーリャを名乗ることができる。繊細でやや塩の風味が特長の辛口。 オリーブやアーモンドの香り、長い余韻にはナッツの風味が加わります。	1,500
---	--	-------

Amontillado

Amontillado del Puerto 1/10, Emilio Lustau アモンティジャード デル プエルト 1/10	Well-matured Fino, slightly rich in color, thickness and flavor. Spiciness with savory English toffee. フィノを熟成したタイプでやや濃い色で、厚みがあり濃厚な味わい。 きりっとした辛口でイングリッシュ・タフィの香ばしい風味を併せ持つ。	1,500
---	---	-------

Oloroso

Oloroso Pata de Gallina 1/38, Emilio Lustau オロロソ パタ デ ガリーニャ 1/38	Strong fragrance and rich flavor by adding brandy and matured by Solera system. Smoky, delicate nuance of soil, almond flavor. ブランデーを添加して、産膜酵母フロールの発生を抑制、ソラシステムでの酸化熟成により活性化させた強烈な香りとコクをもつシェリー。スモーキーで、土のニュアンス、アーモンドの香りをもつ。	1,500
--	---	-------

An additional sales tax and 13% service charge will be added.
Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.
表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。