

The Champagne Bar Menu シャンパン・バー メニュー

By The Glass - Champagne -

Brut

N.V.	G.H.Mumm Grand Cordon Brut G.H.マム グラン コルドン 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
2011	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	2,000
N.V.	Taittinger Brut Réserve テタンジェ ブリュット レゼルヴ	2,400
N.V.	Frédéric Malétrez 1er Cru Brut Réserve フレデリック マレトレ プルミエ クリュ ブリュット レゼルヴ	2,500
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	2,500
N.V.	Louis Roederer Brut Premier ルイ ロデレール ブリュット プルミエ	2,600
N.V.	Henriot Brut Souverain アンリオ ブリュット スーヴェラン	2,700
N.V.	Pascal Doquet Horizon Brut Blanc de Blancs パスカルドケ オリゾン ブリュット ブランド ブラン	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

Brut Nature

N.V.	Drappier Brut Nature Rosé ドラピエ ブリュット ナチュラル ロゼ	2,800
------	--	-------

Extra Brut

N.V.	Pierre Péters Blanc de Blancs Grand Extra Brut ピエール ペテルス ブランド ブラン グラン クリュ エクストラ ブリュット	3,000
------	--	-------

By The Glass - White Wine -

			Glass
Gabb Family Fruit Orchestra Chenin Blanc ガブ ファミリー フルーツ オーケストラ シュナン ブラン	Western Cape	South Africa	¥ 1,600
Clarendelle Blanc クラレンドル ブラン	Bordeaux	France	1,700
J. Christopher Willamette Valley Sauvignon Blanc J. クリストファー ウィラメット ヴァレー ソーヴィニヨン ブラン	Oregon	U.S.A.	2,000
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	Napa	U.S.A.	2,400

By The Glass - Red Wine -

			Glass
Clarendelle Rouge クラレンドル ルージュ	Bordeaux	France	¥ 1,700
Hedges Red Mountain Syrah ヘッジス レッド マウンテン シラー	Oregon	U.S.A.	2,000
Torii Mor Wilamette Valley Pinot Noir トリイ モア ウィラメット ヴァレー ピノ ノワール	Oregon	U.S.A.	2,200
L'Ecole No 41 Columbia Valley Cabernet Sauvignon レコール No 41 コロンビア ヴァレー カベルネ ソーヴィニヨン	Washington	U.S.A.	2,400

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 ペリーニ	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) 生ビール (アサヒスーパードライエクストラコールド)		¥1,300
---	--	--------

White sprits

Absolut Elyx vodka アブソルート エリクス ウォッカ	1,800	Ster of Bombay gin ボンベイ ジン	1,800
Bacardi white rum バカルディ	1,600		

Brown sprits

Chivas regal 12 years シーバス リーガル	1,900	The Glenlivet 12 years ザ・グレンリヴェット	1,900
Courvoisier V.S.O.P. クルボアジェ	2,400		

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。

Non-Alcohol Drinks

Seasonal drink

Strawberry Squash ストロベリー スカッシュ	¥1,300	Strawberry au lait ストロベリー オレ	¥1,300
-----------------------------------	--------	---------------------------------	--------

Soft drink

Orange juice オレンジ ジュース	1,080	Coca-Cola コカ・コーラ	980
---------------------------	-------	---------------------	-----

Pink grapefruit juice ピンクグレープフルーツ	1,080	Coca-Cola zero コカ・コーラ ゼロ	980
--------------------------------------	-------	-----------------------------	-----

Apple juice アップル ジュース	1,080	Ginger ale ジンジャーエール	980
--------------------------	-------	------------------------	-----

Tomato juice トマト ジュース	1,080		
--------------------------	-------	--	--

Mineral water

Aqua Panna 500 ml アクアパナ	980	Perrier 330ml ペリエ	980
----------------------------	-----	----------------------	-----

San Pellegrino 500 ml サンペリグリノ	980		
----------------------------------	-----	--	--

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 Grand Cordon Brut
Today's recommended Champagne
G.H.マム グラン コルドン 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 Grand Cordon Brut
Moët & Chandon Moët Impérial
Today's recommended Champagne
Complimentary one glass of
G.H. Mumm Le Rosé Brut
G.H.マム グラン コルドン 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 Grand Cordon 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 グラン コルドン 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

Pineapple and jambon blanc mille-feuille

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。

A La Carte

5:00p.m. - 9:30p.m.

Bonito carpaccio and smoked salmon, apple and celery salad 鯉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	¥ 1,600
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	1,600
Pineapple and jambon blanc mille-feuille パイナップルとジャンボン ブランのミルフィユ	1,600
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	1,800
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	1,600
“Petit Sallé Apisius” marinated pork with spices プチサレのアピシウス風	1,700
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	2,000
Grilled chicken breast marinated with citrus 柑橘でマリネした鶏胸肉のグリル	1,700
Assorted fresh cheese 白いフレッシュチーズの盛り合わせ	1,500
Baguette バゲット	700

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。

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。

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 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 фри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

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
Caffe Latte カフェラテ	1,380	Cappuccino カプチーノ	1,380
Earl Grey アールグレイ	1,280	English Breakfast イングリッシュ ブレックファースト	1,280
Royal milk tea ロイヤルミルクティー	1,500	Chocolate drink チョコレートドリンク	1,380

Tea

Ronnefeldt Herbal Tea

Morgensonne モルゲンソネ	¥1,450	Mango Dream マンゴードリーム	¥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。		Ceylon tea base, mango of tropical fruits. セイロンティーがベースの茶葉に トロピカルフルーツのマンゴーをブレンド。	
Fitnesskrauterte フィットネスクロイターティー	1,450	Tropical Orange トロピカルオレンジ	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。		Maturity orange and tea is the best blend. 完熟オレンジと紅茶の絶妙なブレンド。	
Peppermint ペパーミント	1,450	Soft Peach ソフトピーチ	1,450
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。		Apple, hibiscus and rosehip. リンゴ、ハイビスカス、ローズヒップなどがブレンドされた 甘い香りのフルーツティー。	
Camomile カモミール	1,450		
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。			

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 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。

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

Pineapple and
jambon blanc mille-feuille
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。