

日本料理「雲海」グランドメニュー

※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。

※メニューは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

※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。

ランチメニュー

会席

会席料理のご注文は、ラストオーダーの 30 分前とさせていただきます。

おすすめ

嵐山～紅葉の頃～ ARASHIYAMA ￥13,000

松茸の土瓶蒸しをはじめ、秋の味覚と厳選された食材が満載のお会席です。
お食事は松茸の釜炊き御飯、または秋の萩釜炊き御飯をお選びいただきます。

食前酒	貴腐わいん
先付	寄せ焼茄子 火取り雲丹 津合蟹さばき 山葵 木の芽 鼈甲餡
二添え	菱の実と茹で落花生 いんげんと占地 荳胡麻味噌和え
御椀	土瓶蒸し 松茸 鱧 銀杏 本三つ葉結び 酢橘
造り	矢柄昆布炙 本鮪 煽り烏賊に生唐墨 芽物いろいろ 山葵 土佐醤油
八寸	鱧小袖寿司 地鶏の松風 玉蜀黍落ち小芋石垣寄せ 南京かすてら 赤伏見甘長唐辛子焼き浸し 壺々の器に柿の白和え
煮物	炭香京鴨といろいろ葱の温浸し 長葱 九条葱 京揚げ 七味
焼物	吹き寄せ炮烙盛り 鮪杉板焼き 車海老汐焼き いが栗に栗渋皮煮 大徳寺納豆松葉さし 塩煎り銀杏 公孫樹丸十 かぼす
合肴	胡桃豆腐嵯峨揚げ 下り鰻 防風白扇揚げ 胡桃 紅葉麩 煮卸し餡
食事	松茸の釜炊き御飯 赤出汁 香の物 または 栗と零余子 翡翠銀杏の秋の釜炊き萩御飯 (二名様より) 一名様の場合はお好みの食事をご用意いたします。係りのものにお尋ねください。
水菓子	ぐれーぷふるーつ釜のじゅれと秋の木の实

東山 HIGASHIYAMA ￥8,500

食前酒、前菜、御椀、造り、炊き合わせ、焼物、合肴、食事、水菓子

御椀は追加料金 ¥1,500 で鱧と松茸の土瓶蒸しに変更できます。

紫雲 SHIUN ￥17,000

食前酒、先付 二添え、御椀、造り、八寸、煮物、焼物、進肴、食事、水菓子

御寿司

上にぎり寿司 JYO-NIGIRI ￥8,500

上にぎり寿司九貫、巻き物二分の一本、小鉢、赤出汁

ランチメニュー

昼膳

追加料金 ¥1,500 にて本日のデザートとコーヒーをご用意いたします。

おすすめ弁当

松花堂弁当 SHOKADO

¥5,500

日本料理「雲海」の煮物、揚物、造り、焼物など豊かな味わいが凝縮されたお弁当です。
造り、松花堂箱にて（口取り、焼物、合肴、炊き合わせ）
御椀、季節の炊き込み御飯、香の物

追加料金 ¥1,500 にて造り 2 種盛りから 5 種盛りに変更いたします。
追加料金 ¥1,000 にて御椀を白身魚と松茸の土瓶蒸しに変更できます。

三河産特選鰻重箱 SELECTED JAPANESE FARMED EEL ¥5,700

特選鰻重箱、肝吸い、肝焼きと小袖玉子、香の物

国内産天然鰻重箱 WILD JAPANESE EEL

時価

天然鰻重箱、肝吸い、肝焼きと小袖玉子、香の物
入荷状況によりご提供いたしかねる場合がございます。係りの者にお尋ねください。

樂月 RAKU-TSUKI

¥5,000

「楽」のお献立に旬のお造りを加えた御膳です。

京籠盛り 旬の味覚、
造り、温物、富山こしひかりの御飯、鰻のつみれ汁、香の物、デザート
追加料金 ¥1,000 にて鰻のつみれ汁を白身魚と松茸の土瓶蒸しに変更できます。

樂 RAKU

¥3,500

少しずつ色々な季節の味わいを集めた御膳です。

京籠盛り 旬の味覚、
温物、富山こしひかりの御飯、鰻のつみれ汁、香の物、デザート
追加料金 ¥1,000 にて鰻のつみれ汁を白身魚と松茸の土瓶蒸しに変更できます。

※一般席でのご利用とさせていただきます。

おきまり天麩羅 葵 AOI

¥4,800

先付、天麩羅（鞘巻海老海老二本、白身魚一枚、季節の野菜五品、掻き揚げ）、御飯、赤出汁、香の物

特選黒毛和牛重箱 WAGYU AND RICE BOX 130g ¥3,900

厳選した黒毛和牛の希少部位「芯々」を特製の醤油たれでさっと焼き上げ重箱に閉じ込みました。 180g ¥4,900

黒毛和牛重箱 香味醤油たれ 紫蘇の葉 茗荷 海苔 ひねり胡麻 山葵
サラダ、赤出汁、香の物三種盛り、自家製アイスクリーム または 自家製季節のシャーベット

※一般席でのご利用とさせていただきます。

鯛茶漬け膳 SEA BREAM 'OCHAZUKE'

¥2,900

自家製の胡麻たれでさっぱりとお召し上がりください。

鯛 薬味色々 ぶぶあられ 山葵 添え 自家製胡麻たれ 土佐醤油
煎茶、小鉢、香の物五種盛り、自家製アイスクリーム または 自家製季節のシャーベット

※一般席でのご利用とさせていただきます。

天井 DONBURI TEMPURA

¥2,500

天井（海老、白身魚、野菜）、小鉢、赤出汁、香の物

※一般席でのご利用とさせていただきます。

会席

会席料理のご注文は、ラストオーダーの30分前とさせていただきます。

— 今月のおすすめ —

紫雲会席～実り～ SHIUN

¥ 17,000

紫雲～実り～では、延命の効があると信じられた菊、また松茸と名残鱧の土瓶蒸しなど秋の訪れをお楽しみいただける内容をご用意しております。

食前酒	貴腐わいん
先付	揚げ葛胡桃 生雲丹 とんぶり 胡桃 南瓜の種 山葵 荳胡麻味噌 七味唐辛子
二添え	錦秋浸し 津合い蟹身 坂本菊 もって菊 菊菜 占地 焼き茄子
御碗	土瓶蒸し 松茸 名残鱧 新銀杏 本三つ葉 酢橘
造り	紅葉鯛 本鮪 煽り烏賊 矢柄昆布 芽物いろいろ 山葵 土佐醤油
八寸	あぶりがます小袖寿司 松茸 帯海苔 子持鮎月ヶ瀬煮 地鶏の松風 松葉素麺 白和え (もって菊 蓮芋 岩茸) 栗柎尾百合根金団茶巾 新銀杏松葉さし 散らし 烏賊雲丹焼き紅葉
煮物	菊かぶら風呂ふき 射込み朝倉味噌 軸菜 下り鰻 菊花餡
焼物	吹き寄せ炮烙盛り 尼鯛杉板焼き 車海老汐焼き いが栗に栗渋皮煮 黒皮茸旨煮 塩入り銀杏 公孫樹丸十 花蓮根 かぼす
進肴	丸鍋菜膳 (大棗・くこの実・松の実) すっぽん 十五夜豆腐 芽葱 粟麩 または 近江牛すき煮 松茸 菊菜 白葱 芽葱 径山寺玉子 七味
食事	松茸釜炊き御飯 赤出汁 香の物 (二名様より) 一名様の場合はお好みの食事をご用意いたします。係りにお尋ねください。
水菓子	ぐれーぶふる一つ釜のじゅれと秋の木の実

紫雲 会席ペアリングセレクション

¥ 8,000

先付、御碗と共に

N.V.G.H. マム コルドンルージュ ブリュット 120ml

造り、八寸と共に

船中八策 90ml

煮物と焼物と共に

獺祭 三割九分 純米大吟醸 90ml

進肴と共に

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 120ml

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、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、あるいは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。

ディナーメニュー

料理長おまかせ会席 CHEF'S SPECIAL ￥30,000～

お客様のご要望にそって特別献立をご用意いたします。
事前の予約が必要となりますので係りにお尋ねください。

早雲 SOUN ￥13,000

食前酒、先付、御椀、造り、八寸、煮物、焼物、合肴、食事、水菓子
追加料金￥1,500にて御椀を鱧と松茸の土瓶蒸しに変更できます。

特選ステーキ会席 STEAK KAISEKI

食前酒、前菜、御椀、造り、ステーキ、食事、水菓子 神戸雌牛サーロイン 150g ￥25,000

近江雌牛サーロイン 150g または 近江雌フィレ 120g ￥17,000

追加料金￥1,500にて御椀を鱧と松茸の土瓶蒸しに変更できます。

天婦羅会席 桐 KIRI ￥15,000

食前酒、先付、前菜、御椀、造り、天麩羅二種、炊き合わせ
搔き揚げ小丼 または 搔き揚げ天茶漬、水菓子

追加料金￥1,500にて御椀を鱧と松茸の土瓶蒸しに変更できます。

御寿司

寿司会席 藤 FUJI ￥16,000

食前酒、先付、前菜、御椀、造り、焼物、天婦羅、寿司、水菓子
追加料金￥1,500にて御椀を鱧と松茸の土瓶蒸しに変更できます。

上にぎり寿司 JYO-NIGIRI ￥8,500

上にぎり寿司九貫、巻き物二分の一本、小鉢、赤出汁 ※一般席でのご利用とさせていただきます。

しゃぶしゃぶ

特選近江牛しゃぶしゃぶ SHABUSHABU -OHMI- ￥17,000

食前酒、前菜、特選近江牛サーロイン 150g、野菜、きしめん または 御飯、水菓子

御弁当

松花堂弁当 SHOKADO ￥6,500

日本料理「雲海」の煮物、造り、焼物など豊かな味わいが凝縮されたお弁当です。
先付、造り、松花堂箱にて（口取り、焼物、合肴、炊き合わせ）、御椀、季節の炊き込み御飯、香の物

追加料金￥1,500にて造り2種盛りから5種盛りに変更いたします。

追加料金￥1,000にて御椀を鱧と松茸の土瓶蒸しに変更できます。

※一般席でのご利用とさせていただきます。

松茸会席

会席料理のご注文は、ラストオーダーの30分前とさせていただきます。

おすすめ

松茸と贅沢秋の味覚 MATSUTAKE

¥25,000

爽秋の折り、日増しに秋も深まり、朝夕は肌寒く感じます。

秋本番、実りの秋の名の通り、美味しい食材が充実してまいりました。

秋の味覚の代表、松茸の開き、半開き、つぼみをそれぞれに合わせたお料理でご堪能ください。

食前酒 貴腐わいん

前菜 秋の景色 あけびと栗の葉 吹き寄せ木の葉
あぶりかます小袖寿司 松茸 帯海苔 松葉素麺
子持鮎月ヶ瀬煮 いが栗に栗渋皮煮
地鶏の松風
重陽白和え 酒煎り松茸 坂本菊 もって菊
零余子 東京独活
新银杏松葉さし 散らし 烏賊雲丹焼き紅葉

御碗 土瓶蒸し
松茸 伊勢海老 銀杏 本三つ葉 酢橘

進肴 焼き松茸 炭コンロで
オリーブぽん酢 藻塩 酢橘

造り 紅葉鯛 近海本鮪 煽り烏賊 伊勢えび 雲丹
芽物いろいろ 山葵 土佐醤油

焼物 秋の実鋏焼き 近海本鮪と松茸と車海老
胡桃 松の実 栗 紅葉人参 公孫樹丸十 七味

煮物 菊かぶら風呂ふき 射込み朝倉味噌
軸菜 下り鰻 菊花餡

合肴 松茸を鰻で巻いた天婦羅 赤伏見唐辛子 薬味 天つゆ かぼす

蒸物 松茸と尼鯛の小茶碗 芽葱 かぼすの餡

食事 松茸釜炊き御飯 赤出汁 香の物 (二名様より)
一名様の場合はお好みのお食事をご用意いたします。係りにお尋ねください。

水菓子 静岡ますくめろんと秋の木の实

松茸 一品料理

松茸の握り寿司 帯海苔 はじかみ 酢橘	¥ 2,800
松茸の土瓶蒸し 鱧 鞘巻き海老 新銀杏 酢橘	¥ 3,800
松茸と大かます筒焼き かぼす	¥ 4,500
炭コンロで 焼き松茸 オリーブぼん酢 藻塩 酢橘	¥ 6,500
松茸と生本鮪と秋の実の焔焼き (胡桃 松の実 栗 銀杏) 紅茶人参 いちょう丸十	¥ 5,400
松茸の天麩羅 赤伏見唐辛子 酢橘 天つゆ 天日塩	¥ 3,500
松茸と尼鯛の茶碗蒸し ぼん酢餡掛け	¥ 2,500
天然鯛かぶとと松茸の骨蒸し 潮餡掛け	¥ 5,500
松茸の釜炊き御飯 (二合) 赤出汁、香の物付	¥ 8,500

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。

旬 ～白露の頃～

名残鰹

鰹棒寿司 梅干しと大根添え	¥ 2,800
鰹潮仕立て 火取り鰹	¥ 2,500
鰹ちり 蓮芋 打ち茗荷 花穂紫蘇 ちりぼん酢と梅肉たれ	¥ 3,000
鰹玉鍋 淡路玉葱とちぎり生麩 落とし梅	¥ 2,800

松皮鰯

松皮鰯の天麩羅	¥ 3,300
松皮鰯の薄造り	¥ 6,000
松皮鰯のちり蒸し 薬味 夏ぼん酢	¥ 6,500

鰻

愛知三河産特選鰻

鰻と胡瓜のざく	¥ 2,800
鰻蒲焼き または 鰻白焼き	¥ 4,700

天然鰻 各地厳選（入荷の状況により） 時価

板谷貝

板屋貝と青菜の煮浸し	¥ 1,800
板屋貝と野菜ときのこの搔き揚げ	¥ 2,000
板屋貝と野菜ときのこの天ばら御飯	¥ 2,200
板屋貝と玉蜀黍の釜炊き御飯 北海道バターの香り	二合より ¥ 5,200～

大さざえ

大さざえの造り 薬味いろいろ 山葵 土佐醤油	¥ 3,900
大さざえ壺焼き 椎茸・筍	¥ 4,200

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。

ランチ&ディナー アラカルトメニュー

尼鯛

尼鯛の骨蒸し 豆腐 椎茸 菊菜 柚子 ぼん酢	¥ 4,300
尼鯛の若狭焼き (酒焼き)	¥ 3,900

鮑 - 300g

活け鮑のステーキ 北海道バターの香り	¥ 12,000
活け鮑の造り 肝醤油とぼん酢	¥ 12,000

加茂茄子

加茂茄子の二色田楽 (柚子味噌・荳胡麻味噌)	¥ 1,800
加茂茄子と近江牛の博多煮	¥ 2,800

本鮪

本鮪ほほ肉の鉄焼き	¥ 2,300
本鮪のすてーき (脂ののった鮪を炭火でレアに焼き上げます)	¥ 4,000
ねぎま鍋 紙鍋、炭コンロで	¥ 4,500

高級珍味

能登の半生干口子	時価
----------	----

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。

オーストラリア黒トリュフ

黒トリュフと雲丹の釜炊き御飯

二合より ¥ 18,000~

京都鴨

京都鴨治部煮と秋野菜

¥ 2,300

京都鴨の炭火焼きコース (塩焼き)

¥ 2,500

京都鴨の朴葉味噌焼き

¥ 2,600

丹波黒鶏

丹波黒鶏の炭火焼き

¥ 2,700

丹波黒鶏の酒盗竜田揚げ

¥ 2,800

ブランド牛

神戸肉サーロイン炭火すて一き 生野菜添えて

100g~ ¥ 13,000~

近江牛サーロイン炭火すて一き 生野菜添えて

100g~ ¥ 7,000~

*100g ~お好みのグラムにて注文可能です。

近江牛フィレ炭火すて一き 生野菜添えて

120g ¥ 8,500

日本3大牛 (神戸・松阪・近江)

焼きしゃぶと季節野菜いろいろ 添え 胡麻たれ 柑橘酢

近江牛

100g~ ¥ 6,000~

松阪牛

100g~ ¥ 8,000~

神戸肉

100g~ ¥ 10,000~

*100g ~お好みのグラムにて注文可能です。

すき焼きしゃぶしゃぶ

ローマ菊菜 その日入荷のきのこ 白葱 葛きり 焼き豆腐 七味 温玉添えて

近江牛

100g~ ¥ 6,000~

松阪牛

100g~ ¥ 8,000~

神戸肉

100g~ ¥ 10,000~

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。

ランチ&ディナー アラカルトメニュー

個室をご利用の場合は、メニューが一部異なります。

一品料理

珍味・お通し

季節野菜の浸し	¥ 1,500
胡麻豆腐 (山葵醤油 または 柚子味噌で)	¥ 1,700
本鮪と九条葱の酢味噌和え	¥ 2,100
このわた (海鼠の腸の塩辛)	¥ 1,900
子持若布	¥ 2,300
季節の八寸盛り合わせ	¥ 3,300
新銀杏 (塩煎り または 揚げ)	¥ 1,900

焼物

自家製干物	時価
豆腐田楽	¥ 1,400

揚物

野菜天ぷら盛り合せ	¥ 2,400
天ぷら盛り合せ (鞘巻海老三本 白身魚一貫 野菜五品)	¥ 3,800

御椀

清汁仕立て 芝海老真丈	¥ 1,900
薄葛仕立て 苺椀 雲丹 鮑 独活 若布	¥ 3,100

造り

お造り盛り合わせ (二人前より)	¥ 8,000 ~
まぐろの焼き霜 いろいろ野菜を添えて	¥ 2,600

煮物

落ち小芋土佐煮	¥ 1,800
京湯葉の含め煮	¥ 1,800
揚げだし豆腐	¥ 1,900
季節の野菜 炊き合わせ	¥ 2,100

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。

ランチ&ディナー アラカルトメニュー

個室をご利用の場合は、メニューが一部異なります。

一品料理

珍味・お通し

季節野菜の浸し	¥ 1,400
胡麻豆腐 (山葵醤油 または 柚子味噌で)	¥ 1,600
本鮪と九条葱の酢味噌和え	¥ 1,900
このわた (海鼠の腸の塩辛)	¥ 1,800
いくら	¥ 1,800
子持若布	¥ 2,200
季節の八寸盛り合わせ	¥ 3,000
新銀杏 (塩煎り または 揚げ)	¥ 1,800

御椀

清汁仕立て 芝海老真丈	¥ 1,800
薄葛仕立て 苺椀 雲丹 鮑 独活 若布	¥ 2,800

煮物

青干しぜんまい田舎煮	¥ 1,600
落ち小芋土佐煮	¥ 1,700
京湯葉の含め煮	¥ 1,700
揚げだし豆腐	¥ 1,800
季節の野菜 炊き合わせ	¥ 2,000

造り

お造り盛り合わせ (二人前より)	¥ 6,500 ~
まぐろの焼き霜 いろいろ野菜を添えて	¥ 2,300

焼物

自家製干物	時価
豆腐田楽	¥ 1,300

揚物

海老真丈と椎茸の二身揚げ	¥ 1,900
板谷貝と季節野菜の搔き揚げ	¥ 2,000
野菜天ぷら盛り合せ	¥ 2,300
天ぷら盛り合せ (鞘巻海老三本 白身魚一貫 野菜五品)	¥ 3,600

お好み天ぷら：

鞘巻き海老 (二本)	¥ 1,500
きす (一尾)	¥ 800
烏賊 (一切)	¥ 800
野菜 (一貫)	¥ 250
南瓜・サツマイモ・椎茸・ 青唐・茄子	

ランチ&ディナー アラカルトメニュー

個室をご利用の場合は、メニューが一部異なります。

蒸物

茶碗蒸し ￥ 1,900

酢物

じゃこ若布胡瓜酢 ￥ 1,700

もずく酢と落とし雲丹 ￥ 1,700

穴子と胡瓜ざくざく ￥ 2,100

生野菜

野菜サラダ ￥ 1,500

海鮮サラダ ￥ 2,800

食事

御飯セット(御飯 香の物 赤出汁) ￥ 1,200

お茶漬け：

のり茶漬け ￥ 1,250

梅茶漬け ￥ 1,300

鮭茶漬け ￥ 1,700

鯛茶漬け ￥ 2,300

雑炊：

野菜雑炊 ￥ 1,700

蟹雑炊 ￥ 2,100

すっぽん雑炊 ￥ 2,300

鮑雑炊 ￥ 3,500

麺：

茶そば ￥ 1,400

稲庭うどん ￥ 1,500

黒帯特級素麺 ￥ 1,700

鯛にゆうめん ￥ 2,100

雲海特製釜飯：

あわびと鳴門若布の釜炊き御飯 ￥ 8,000

伊勢えびの釜炊き御飯 ￥ 7,500

菱蟹の釜炊き御飯 ￥ 6,500

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。

ランチ&ディナー ビバレッジリスト

雲海 爽涼セレクション

日本酒

醸し人 九平次 愛知県 純米吟醸 土0 ボトル(720ml) ¥12,000
Le K voyage

原酒ならではの密度の高い味わいそのままに、ライトで飲みやすい口当たりを実現した九平次の新作です。美しい酸と米の甘味のバランスが素晴らしく、なめらかな米の旨味、そして後口の品のある余韻はまさに新しい形のお酒です。

新政 ヴィリジアン 秋田県 純米吟醸 +1 ボトル(720ml) 15,000

秋田の高級酒米「美郷錦」を用い、木桶仕込みによって醸したお酒です。綺麗な甘み、旨味、クリアでありながら芯ある独特の味わいを持っていて飲んだ後も飲み疲れしにくいお酒です。

寫樂 福島県 純米吟醸 +1 ボトル(720ml) 10,000

落ち着いた立ち香に加え口の中に入れると果実のような含み香がある純米吟醸酒です。お米の味が濃いのが特徴で食中酒に最適なお酒になっています。

ノンアルコールドリンク

富士山サイダー 240ml Glass ¥980

モンドセレクション最高金賞受賞の名水「富士山万年水」をベースに、富士山をイメージして作った、富士の国のご当地サイダーです。富士山デザインのオリジナル瓶を使用し、天然水の素材を活かすため甘みを抑えてスッキリしたのどごしを追求しました。

グラスワイン&シャンパン

シャンパン

		Glass	Bottle
N.V. G.H. マム コルドン ルージュ ブリュット	France	¥ 2,300	¥13,000

白ワイン

2014 トリンバック リースリング	France	1,600	8,000
2015 グランポレール 長野古里ぶどう園 シャルドネ	Japan	1,800	9,000
2015 アンリブルジョワ サンセール レバロンヌ	France	1,900	9,500

赤ワイン

2013 グランポレール 長野古里ぶどう園 メルロー	Japan	1,800	9,000
2015 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	10,000
2014 ブラックバード ヴィンヤード レゾールト カベルネ ソーヴィニヨン	U.S.A.	2,100	10,500

ランチ&ディナー ビバレッジリスト

白ワイン

KENZO ESTATE		Half bottle	Bottle
2015 あさつゆ	U.S.A. Napa	¥ 13,000	¥ 26,000
清涼感と芳醇さを併せ持つ唯一無二の白ワイン。			
			Bottle
2015 アルガブランカ クラレーザ ディスタンクタメンテ 甲州	山梨		¥ 6,800
2013 シャトー メルシャン 長野シャルドネ	長野		8,000
2015 滝沢ワイナリー ケルナー	北海道		10,000
2013 サントリー 登美の丘 シャルドネ	山梨		11,000
2016 ソラリス信州シャルドネ樽仕込	長野		13,000
2015 ファンキー シャトー シャルドネ	長野		15,000

赤ワイン

KENZO ESTATE		Half bottle	Bottle
2013 紫鈴	U.S.A. Napa	¥ 18,000	¥ 34,000
深みとしなやかさを併せ持つ 繊細な赤ワイン			
2013 藍		39,000	78,000
純粋な葡萄の魅力が頂点で花開く珠玉の名品			
2013 紫		39,000	78,000
高貴さと優雅さを表す上級ボルドーブレンド			
			Bottle
2014 ダイヤモンド酒造 シャンテ Y・A マスカットベリーA Plus	山梨		¥ 8,000
2014 シャトー メルシャン 長野メルロー	長野		9,000
2012 サントリー ジャパン プレミアム 塩尻 メルロ	長野		10,000
2012 ソラリス 信州 カベルネ ソーヴィニヨン	長野		12,000
2013 シャトー メルシャン マリコ ヴィンヤード オムニス	長野		19,500
2012 登美	山梨		30,000

日本酒

今月のおすすめ

瀬祭 発泡にごり酒 山口県 純米大吟醸 +5 360ml ¥3,800

にごり酒だからこそ分かる山田錦の米の甘み。瓶内二次発酵が生み出す爽やかな発泡性。最後に繊細かつ骨太の純米大吟醸が見せる鮮やかな味の切れをお楽しみ下さい。

澤乃井 ひやおろし 東京都 純米酒 +1 180ml 1,400

気温の下がる秋に瓶詰めし、出荷される季節限定の日本酒です。ゆっくりと熟成されることで、かどが取れ、落ち着いた柔らかな飲み口に。旨みののった秋の味覚と相性はまちがいないの美味しさです。

瀧自慢 神の穂 三重県 特別純米酒 +5 180ml 1,800

純米酒ならではの優しく膨らみのあるお米の味わいが、ひやおろしとなってさらに丸く美味しくなりました。爛にもお勧めです。

吟醸酒

浦霞 禅 宮城県 純米吟醸 +2 180ml ¥ 2,900

ほのかなメロンのような香りと、くつろぎを感じさせる後味。ゆったりとした甘みが特徴。 ボトル(720ml) 12,000

新政 No.6 Sタイプ 秋田県 純米吟醸 ±0 180ml 3,500

「No.6」の代表作であり、旨みが濃縮され、重すぎず、軽すぎない絶妙な仕上がりです。 ボトル(720ml) 14,000
爽やかな香り、やわらかな口当たりや心地よい甘みがあるバランスのとれたお酒です。

瀬祭 三割九分 山口県 純米大吟醸 +5 180ml 3,500

無加圧状態で、もろみから酒を分離するため、純米大吟醸もろみの本来持つ香りやふくらみ等の美点が崩れることなく表現されています。

瀬祭 二割三分 山口県 純米大吟醸 +4 ボトル(720ml) 30,000

遠心分離の技術を使い圧力をかけずに搾ったものに、通常のお酒の搾り方である圧力をかけて搾ったものをブレンドしております。通常搾り方由来のパンチのあるごく味を持つ酒質を加えて、洗練された華やかさと繊細さに厚みと複雑さを表したものです。

黒龍 福井県 大吟醸 +4 180ml 5,500

厳選した酒造好適米を丁寧に仕込んだ大吟醸一年ものです。 ボトル(720ml) 22,000
ふくよかな香り、透明な喉越し、さわやかな飲み心地をお楽しみください。

竹林 かるやか 岡山県 純米大吟醸 +3 180ml 4,500

『山田錦』を50%まで磨き上げた純米吟醸酒。 ボトル(720ml) 18,000
香りは華やかで味わいは軽くまるで深山に湧く清流を連想させる味わいです。

醸し人 九平次 愛知県 純米大吟醸 ±0 180ml 5,000

彼の地 ボトル(720ml) 20,000
パリの三ツ星レストランでも使われている世界で認められた日本酒です。ワインのような酸味と甘さの絶妙なバランスをお楽しみください。

ランチ & ディナー ビバレッジリスト

本醸造酒

司牡丹 高知県 +9 180ml ￥1,400

喉越しが良く飲み飽きしない骨太な淡麗辛口の日本酒です。
超辛口でありながら柔らかな旨味が口の中いっぱい広がります。

久保田 千寿 新潟県 +6 180ml 1,500

「食事と楽しむ吟醸酒」香りは穏やかに、飲み飽きしない味わいで口当りが柔らかく
冷やお燗にも適した本醸造酒です。

純米酒

銀嶺立山 富山県 +3 180ml ￥1,500

純米酒らしい旨味がありながら軽快な飲み口。
厳選された良質の五百萬石と出羽燦々を使用して丁寧に醸した純米酒です。

船中八策 高知県 +6 180ml 1,600

香りが良く旨味が口の中で膨らむキレ抜群の辛口純米酒です。
辛いだけでなく酸とのバランスが取れた人気商品です。

飛露喜 福島県 +3 180ml 1,800

コンパクトにまとまった味わいのお酒です。口当たりの良い飲み口、キレのよい酸味と
爽快感があります。飲むほどに響く王道の日本酒です。

新政 No.6 Rタイプ 秋田県 ±0 180ml 3,000

「No.6」の定番生酒であり、米の味わいもしっかり感じられる上質な仕上がりです。 ボトル(720ml) 12,000
フレッシュで口の中に甘みを伴い、ふくよかな米の旨み、ほどよい酸が後味を引き締めてくれます。

一月三舟 (利き酒プラン) 180ml ￥5,000

一度に3種類の日本酒を堪能できる利き酒プランをご用意いたしました。ワイングラスで楽しむ新しい
日本酒の飲み方をお試しく下さい。下記より好きなアイテムを1つずつお選びいただけます。

大吟醸酒

竹林かるやか
黒龍

本醸造酒 + 純米吟醸酒

司牡丹
久保田 千寿
浦霞 禅

純米酒

銀嶺立山
船中八策
新政 Rタイプ

焼酎

おすすめ

芋焼酎

超プレミアム焼酎 極上 森伊蔵 鹿児島県

720ml
¥ 39,000

蔵元内の地下洞窟でかめ壺の状態です。3年間長期熟成させたものです。とろりとしたまろやかさと3年熟成させた深みをご堪能ください。まさに極上の一滴と言われる一品です。

ないな 紫 宮崎県

60ml 一合 / 180ml
¥ 1,500 ¥ 4,500

宮崎県産さつま芋を使い、数種類の原酒をブレンドすることにより、紫芋特有の華やかな香りと、やさしい口当たり、すっきりとした後味を実現したこだわりの逸品です。

芋焼酎

		60ml	一合 / 180ml
森伊蔵	鹿児島県	¥ 3,000	¥ 9,000
魔王	鹿児島県	2,500	7,500
村尾	鹿児島県	2,500	7,500
佐藤	鹿児島県	2,000	6,000
甌州	鹿児島県	2,000	6,000

麦焼酎

佐藤	鹿児島県	¥ 2,000	¥ 6,000
三段仕込み	宮崎県	1,500	4,500

ランチ & デイナー ビバレッジリスト

麦酒

生ビール (熟撰)	¥ 1,200
国産ビール (小瓶)	1,150
ノンアルコールビール (小瓶)	1,050

ウイスキー

シーバス・リーガル 12 年	45ml	¥ 1,900
山崎 12 年	45ml	2,400
白州 12 年	45ml	2,400
響 21 年	45ml	5,000

果実酒

酒呑童子 完熟にごり 京梅酒 京都府 日本酒ベース	60ml	¥ 1,200
加賀梅酒	60ml	1,100
ノンアルコール梅酒	60ml	980

カクテル

オリジナルカクテル

雲海	¥ 1,800
----	---------

日本酒を使った爽やかなカクテルです。柚子または梅お好きなフレーバーでお楽しみください。

レギュラーカクテル

ジントニック	¥ 1,800
カンパリソーダ	1,800
ミモザ	2,000

ノンアルコールカクテル

サラトガ クーラー	¥ 1,500
-----------	---------

ランチ & ディナー ビバレッジリスト

ソフトドリンク

馬路村 ゆずドリンク		¥ 980
オレンジジュース		1,080
アップルジュース		980
富士山サイダー		980
コカコーラ、コカコーラ・ゼロ		980
ジンジャーエール		980
ウーロン茶		980
黒ウーロン茶		1,080

エビアン	750ml	1,200
アクアパナ	500ml	980
	750ml	1,200
ペリエ	330ml	980
	750ml	1,200
サンペレグリノ	500ml	980
	750ml	1,200

コーヒー、紅茶

コーヒー	¥ 1,000
カプチーノ	1,000
カフェ ラテ	1,000
エスプレッソ	1,000
紅茶	1,000