

The Champagne Bar Menu シャンパン・バー メニュー

By The Glass - Champagne -

Brut

N.V.	Mumm Grand Cordon Brut マム グラン コルドン ブリュット	¥2,300
N.V.	Mumm Grand Cordon Rosé Brut マム グラン コルドン 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.	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.	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 -

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 ソーヴィニオン 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 -

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 ソーヴィニオン	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)		¥1,350
---	--	--------

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

Mint Ginger Chocolate ミントジンジャーチョコレート	¥1,680	Houji Cha Chocolate ほうじ茶チョコレート	¥1,680
---	--------	-----------------------------------	--------

Soft drink

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

Grapefruit juice 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		
----------------------------------	-----	--	--

Coffee

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

Coffee コーヒー	¥1,350	Espresso エスプレッソ	¥1,350
Caffè Latte カフェラテ	1,400	Cappuccino カプチーノ	1,400
Decaffeinated coffee カフェインレスコーヒー	1,350		

Tea

Earl Grey アールグレイ	1,350	English Breakfast イングリッシュ ブレックファースト	1,350
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

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 à Volonté

Available from Mon-Fri 5:30p.m / Free-flow of 2 hours, last order at 30 minutes before ends
月曜日 - 金曜日 5:30p.m.~、2時間制 ラストオーダー30分前

Exclusive four free-flow plans with "Chef's à Volonté" menu.
Each plan includes selection of Champagne, Champagne à Volonté Beverage and "à Volonté" menu.

厳選されたシャンパン、シャンパン アヴォロンテビレッジのフリーフローに
メインが選べるディナーコース「シャンパン アヴォロンテメニュー」をお楽しみいただけます。

1. Alice

¥11,000

+ ¥2,500 / hour

Mumm Grand Cordon
Today's recommended Champagne
+Dinner course
マム グラン コルドン
お任せシャンパン1種類
+ディナーコース

2. Béatrice

¥13,000

+ ¥3,500 / hour

Mumm Grand Cordon
Mumm Grand Cordon Rosé
Today's recommended Champagne
+Dinner course
マム グラン コルドン
マム グラン コルドン ロゼ
お任せシャンパン1種類
+ディナーコース

3. Chloé

¥15,000

Mumm Grand Cordon
Mumm Grand Cordon Rosé
Perrier-Jouët Grand Brut
Two kinds of Today's recommended Champagne
+Dinner course
マム グラン コルドン
マム グラン コルドン ロゼ
ペリエ ジュエ グラン ブリュット
お任せシャンパン2種類
+ディナーコース

4. Daisy

¥32,000

Perrier-Jouët Belle Epoque Brut
+Dinner course
ペリエ ジュエ ベル エポック ブリュット
+ディナーコース

Champagne à Volonté Beverages

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
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
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
Mimosa ミモザ	Orange juice, Champagne オレンジジュース、シャンパン
Kir Royal キールロワイヤル	Cassis liquor, Champagne カシスリキュール、シャンパン
Bellini ベリーニ	Peach nectar, Champagne 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 à Volonté Menu

Available from 5:30p.m. - 8:00p.m.

¥5,500

You can choose meat or fish for main dish.
メインをお肉、お魚からお選びいただけます。

Seasonal salad
冬の根菜を使ったサラダ

Three kind Appetizer
3 種前菜

Bonito carpaccio, Shrimp cocktail, Pate de campagne
カツオのカルパッチョ・小海老のカクテル・田舎風パテ

Mussels marinier
ムール貝のマリニエール

Or
または

Beef sirloin steak mornay sauce
牛ロースステーキ モルネソース

French baguette
バケット

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

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

Seasonal Japanese hors-d'oeuvre 季節の八寸 盛り合わせ	¥3,500
Lightly seared Pacific Bluefin tuna with vegetables, condiments, ponzu sauce 本鮪の焼霜、野菜添え 薬味 ポン酢	3,500
Bottarga-homemade dried mullet roe with Japanese white radish からすみ、大根添え	4,000
Chinese hors-d'oeuvre (3 varieties) 冷菜三種の盛り合わせ	4,630
Fried spring rolls (4 pieces) 春巻 (4本)	1,720
Fried noodle with chop suey 五目焼きそば	2,200
Crab cake ズワイガニのクラブケーキトウモロコシ、トマトのサルサ、桃のピューレ	2,500
US beef Sirloin 200g US ビーフ サーロイン 200g	3,800
King salmon grill キングサーモンのグリル	2,900
Steak house burger with coleslaw, French fries, ステーキハウスバーガー コールスロー、フレンチフライ	3,500
Assorted four kinds of cold cuts 4種のコールドカットの盛り合わせ	2,300
Cheese platter チーズプラッター	3,300
Fish & Chips - served with malt vinegar and tartar sauce 白身魚とポテトのフライ、モルトビネガーとタルタルソース添え	2,000
French fries フレンチフライ	1,600
Bolognaise ボロネーゼ	2,400
Margherita マルゲリータ	2,600

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。