



ANA
INTERCONTINENTAL.
TOKYO



インルームダイニングメニュー

インルームダイニングメニュー

インルームダイニング

24時間

客室電話ルームサービスワンプッシュボタンでご注文ください。

*表記税込価格に別途15%のサービス料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。

*米トレサビリティーにつきましては、スタッフにお尋ねください。

KEY



郷土料理

最高級の地元の食材をお楽しみいただける、とっておきの一品です。



ワールドキッチン

私たちのグローバルネットワークを通じて、世界中で人気のメニューをオリジナルの調理法にて忠実に再現した一品です。



軽食



ベジタリアンに適したお料理



ハラールフード*をご希望の方に適したお料理

*イスラム教の戒律に則した食べ物



グルテンフリーのお料理



ヴィーガンに適したお料理



豚肉を含むお料理

朝食セット、アラカルト

AM 6:00～AM 10:00

テイクアウトセット ¥3,350

24 時間対応 (24 時間前までのご注文をお願いいたします)

パンの盛り合わせ
バナナ
フルーツヨーグルト
フルーツサラダ
オレンジジュース
ミネラルウォーター

コンチネンタルブレックファースト ¥3,350

24 時間対応

フルーツジュースまたは本日のスムージーより
お選びください。

オレンジ、パイナップル、グレープフルーツ、アップル、トマト、
本日のスムージー (内容はスタッフへお尋ねください)

いずれかのパンをお選びください。

(バター、ジャム、マーマレード、蜂蜜添え)
トースト (ホワイト、ホールウィート、ミューズリー、ライブレッド、バゲット)
ベーカリーバスケット (クロワッサン、ソフトロール、マフィン、デニッシュ各種)

シリアルとミルクをお選びください。

コーンフレーク、ライスクリスピー、フルーツグラノーラ、
シュガーレスクリスピーミューズリー、オールブラン、チョコレートシリアル
牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪スキムミルク、豆乳、
プレーンヨーグルト、低脂肪ヨーグルト、無脂肪ヨーグルト

お飲み物をいずれかお選びください。

コーヒー、カフェインレスコーヒー
紅茶 (セイロン、アールグレイ、ダージリン、イングリッシュブレックファースト)
カモミール、ペパーミント、ローズヒップ

ヘルシーブレックファースト ‘ザ・スパ’ ¥4,200

AM 7:00 ～ AM 10:00

フルーツジュースまたは本日のスムージーより
お選びください。

オレンジ、パイナップル、グレープフルーツ、アップル、トマト、
本日のスムージー (内容はスタッフへお尋ねください)

プレーンヨーグルトまたは低脂肪ヨーグルト

卵 2 個分の卵白を使用したホワイトオムレツ
アスパラガス、ブラウントーストと共に
フレッシュアボカド、ほうれん草、リコッタチーズと胡桃のサラダ

お飲み物をお選びください。

コーヒーまたは緑茶

インターコンチネンタルブレックファースト ¥4,200

24 時間対応

フルーツジュースまたは本日のスムージーより
お選びください。
オレンジ、パイナップル、グレープフルーツ、アップル、トマト、
本日のスムージー (内容はスタッフへお尋ねください)

いずれかのパンをお選びください。

(バター、ジャム、マーマレード、蜂蜜添え)
トースト (ホワイト、ホールウィート、ミューズリー、ライブレッド、バゲット)
ベーカリーバスケット (クロワッサン、ソフトロール、マフィン、デニッシュ各種)

シリアルとミルクをお選びください。

コーンフレーク、ライスクリスピー、フルーツグラノーラ、
シュガーレスクリスピーミューズリー、オールブラン、
チョコレートシリアル
牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪スキムミルク、豆乳、
プレーンヨーグルト、低脂肪ヨーグルト、無脂肪ヨーグルト

卵料理をお選びください。

スクランブル、プレーンまたはホワイトオムレツ、
フライドエッグ (サニーサイドアップまたはオーバーイージー)
ポーチド、ボイルドエッグ

卵料理の付け合わせを 3 つお選びください。

ベーコン 、チキンソーセージ、ポークソーセージ 
本日のポテト料理、ベイクドビーンズ、ミックス和茸のソテー、
国産トマトのソテー

お飲み物をお選びください。

コーヒー、カフェインレスコーヒー
紅茶 (セイロン、アールグレイ、ダージリン、イングリッシュブレックファースト)
カモミール、ペパーミント、ローズヒップ

和定食 ¥4,300

AM 7:00 ～ AM 10:00

季節野菜の炊き合わせ、小鉢各種、本日の焼き魚、
味噌汁、香の物、御飯、季節のフルーツ

お飲み物をお選びください。

コーヒーまたは緑茶

お粥

温泉卵、梅干し、お漬物を添えた和風
または
蒸し鶏、干し海老、生姜、香葉を添えた中華風

揚げだし豆腐 野菜あんかけ  ¥ 2,450

海老天入り鍋焼きうどん  3,000

国産米御飯  ¥ 620

Jet lag is history. 時差ボケにさよならを。

インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツは、お客様に万全の体調で旅をお楽しみいただきたいと思います。
Timeshifterをぜひお試しください。今回のお帰りや次回のご旅行の際、つらい時差ボケから解放されるかもしれません。ご利用は無料です。



朝食アラカルト

AM 6:00~AM 10:00

絞りたてフレッシュジュース または スムージー ¥ 1,815
 ジュース : オレンジ、グレープフルーツ、トマト
 スムージー : バナナ、ストロベリー、
 本日のスムージー (内容はスタッフへお尋ねください)

フルーツジュース ¥ 1,155
 アップル、パイナップル、クランベリー

スイスビッシャーミューズリー ¥ 1,820
 アップル、レーズン、蜂蜜、ドライフルーツ

オートミール・ポリッジ 1,940
 蜂蜜、ミックスベリーのコンポート添え

季節のカットフルーツ または コンポート ¥ 2,025
 (いずれかお選びください)
 フルーツ盛り合わせ、マスクメロン、バナナ、パイナップル、
 グレープフルーツ、パイパイ
 リンゴのコンポート、洋梨のコンポート

シリアル (いずれかお選びください) 1,340
 コーンフレーク、ライスクリスピー、フルーツグラノーラ、
 シュガーレスクリスピーミューズリー、オールブラン、チョコレートシリアル
 牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪スキムミルク、豆乳、
 プレーンヨーグルト、低脂肪ヨーグルト、無脂肪ヨーグルト

ヨーグルト 1,100
 プレーン、低脂肪、無脂肪

季節のフルーツ入りヨーグルト 1,450

パンケーキ 2,100
 メープルシロップ、ミックスベリーのコンポート添え

フレンチトースト 2,100
 蜂蜜、ミックスベリーのコンポート添え

ベーカリーセレクション

24 時間対応

トースト (ホワイト、ホールウィート、ミューズリー、ライブレッド、バゲット)
 ベーカリーバスケット (クロワッサン、ソフトロール、マフィン、デニッシュ各種)
 バター、ジャム、マーマレード、蜂蜜を添えて

5個 2,000
 3個 1,200

※グルテンフリーのパンをご希望の場合は係りにお尋ねください。🌿

卵2個をお好みのスタイルで ¥2,200

卵料理をお選びください。
 オムレツ、スクランブル、フライド、ポーチド、ボイルド

卵料理の付け合わせを3つお選びください。
 ベーコン🐷、チキンソーセージ、ポークソーセージ🐷
 本日のポテト料理、ベイクドビーンズ、ミックス和草のソテー、
 国産トマトのソテー

卵3個のオムレツ 2,500

スタイルをお選びください。
 - チーズ、ハム、キノコ入りオムレツ 🐷
 - ホワイトオムレツ 野菜添え
 - スペイン風オムレツ、野菜入り

エッグベネディクト (いずれかお選びください)
 クラシック 2,100 スモークサーモン 2,200
 ハニーハム 🐷 2,200 スモークターキー 2,200
 ほうれん草 2,200

トッピング
 ハム 🐷 880 ポークソーセージ 🐷 880
 ベーコン 🐷 880 チキンソーセージ 880

FLEXIBLE DINING

おいしくて、用途が広く、栄養バランスのとれた料理を、
 毎日ご提供いたします。



ANYTIME PLATES

群馬県産焼き豆腐とアボカド、枝豆のサラダ ¥2,200



NOURISH BOWLS

ナリッシュボウル
 グリル野菜・ライス・サラダ・柚子ドレッシング

ヴィーガン(豆腐) 🌿 🌾 🍲 ¥2,800

チキン 🌾 🍲 🐷 3,260

サーモン 🌾 🍲 🐟 3,260

🌾 グルテンを含む 🍲 ナッツを含む 🥛 乳製品を含む
 🍳 卵を含む 🐟 魚を含む 🍲 大豆を含む

アトリウムラウンジより

AM 10:00~PM 9:30

「マーケットプレイス」をコンセプトに、世界各国の料理を取り揃え、お部屋でも気軽にお楽しみいただけるようになりました。多国籍なシェフたちが腕を振るう本場の味を、ぜひご堪能ください。



トマトとブロッコリーチーズの
サラダ ジェノベーゼソース
¥1,500



イカと海老のコリアンダー炒め
¥1,610



南米風鰯のたたき
ココナッツと柑橘ソース
¥1,500



アンダルシア風イカのフリット
唐辛子&ガーリックマヨネーズ添え
¥1,040

ピコデガヨソース掛け
ワカモレ トルティーヤ添え
¥1,500



自家製Eco-Pork (エコポーク)ソーセージ、
マッシュポテト、シシトウ、デミグラスソース
¥1,500



ハモンセラノと
フレッシュトマトの
チャパタトースト
1個 ¥920



“チキンティッカ”
骨なしタンドリーチキン
2個 ¥580

“パプリカ・タイガー・ムール”
(スペイン風コロッケ)
ルイユとブラックマヨネーズ
1個 ¥410



揚げ餃子
柚子マヨネーズ添え
3個 ¥527



タコのグリルとジャガイモのコンフィ
パプリカソース
¥1,500



タンドリープラッター
(チキン、海老、
ラム シーク ケバブ)
¥1,500

シェフのおすすめセット

バーガーコンボ ¥4,950

AM 10:00~PM 11:00

チーズバーガー、フレンチフライ添え

国産ビーフ 175g、胡麻パンズ、チェダーチーズレタス、トマト、ピクルス
*ご提供までに約20分お時間を頂戴いたします。

コンボに含まれるお飲み物をお選びください。

ビール

アサヒスーパードライ、サッポロ黒ラベル、
キリンクラシックラガー、サントリープレミアモルツ

ワイン

ハウスワイン白、ハウスワイン赤

ピザコンボ 5,100

AM 10:00~PM 11:00

トマト、ルッコラ、カラマタ産オリーブのサラダ
フレンチドレッシング

ピザをお選びください

マルゲリータ

トマトソース、ドライオレガノ、バジル、モッツアレラチーズ

プロシュートルッコラ

トマトソース、ドライオレガノ、モッツアレラチーズ、生ハム、ルッコラ

クワトロフォルマッジ

ゴルゴンゾーラチーズ、タレージオチーズ、パルメザンチーズ、
モッツアレラチーズ、蜂蜜

コンボに含まれるお飲み物をお選びください。

ビール

アサヒスーパードライ、サッポロ黒ラベル、
キリンクラシックラガー、サントリープレミアモルツ

ワイン

ハウスワイン白、ハウスワイン赤

テイスト オブ アジア セット

1セット ¥4,600

2セット 8,700

AM 10:00~PM 9:30



寿司 (サーモン、まぐろ)

イカと海老のコリアンダー炒め

チキン&ラムシーケパブ

揚げ餃子 柚子マヨネーズ

タイ風フライドチキン ガーリック&レモン

いちご大福

テイスト オブ スペイン セット

1セット 4,030

2セット 7,560

AM 10:00~PM 9:30



ハモンセラーノとフレッシュトマトのチャパタトースト

海老のアヒージョ

“パブリカ・タイガームール” (スペイン風コロケ) ルイユとブラックマヨネーズ
タコのグリルとジャガイモのコンフィのサラダ仕立て スイートパブリカソース
クレームカラメルプリン ビスコッティと季節の柑橘添え

オールデイメニュー

AM10:00~PM 11:00

前菜

フィッシュ&チップス モルトビネガーとタルタルソース添え	¥2,905
チーズプラッター ミモレット、ブリー、ゴルゴンゾーラ、フォレストチーズ、 ドライフルーツ添え	3,875
オードブルプレート チーズ、スモークサーモン、チョリソーサラミ、オリーブ、生ハム	🐷 3,150

サラダ

季節野菜のサラダ (ドレッシングをお選びください) フレンチ、和風、中華風、サウザンアイランド、バルサミコ	2,200
カプレーゼ	3,025
シーザーサラダ ロメインレタス、シーザードレッシング、パルメザンチーズ クルトン、アンチョビ	2,550
シーザーサラダ グリルチキン添え	3,050
シーザーサラダ スモークサーモン添え	3,200
シーザーサラダ 海老のボイル添え	3,200

スープ

オニオングラタンスープ	2,035
かぼちゃのポタージュ リコッタチーズ添え	1,815

石窯で焼き上げた本格イタリアンピザ

マルゲリータ トマトソース、ドライオレガノ、バジル、モッツアレラチーズ	🍷 ¥3,355
プロシュートルッコラ トマトソース、ドライオレガノ、モッツアレラチーズ、生ハム、ルッコラ	🐷 3,450
クアトロフォルマッジ ゴルゴンゾーラ、タレージョ、パルメザン、モッツアレラチーズ	3,650

麺類

下記よりパスタの種類をお選びください。

スパゲティ、ペンネ、ラビオリ

ボロネーゼ	🐷 3,025
トマト&バジル	2,585
パッタイ	2,585

FLEXIBLE DINING

おいしくて、用途が広く、栄養バランスのとれた料理を、
毎日ご提供いたします。



ANYTIME PLATES

群馬県産焼き豆腐とアボカド、枝豆のサラダ ¥2,200



NOURISH BOWLS

ナリッシュボウル
グリル野菜・ライス・サラダ・柚子ドレッシング

ヴィーガン(豆腐)	🍷 🍴	🌿 ¥2,800
チキン	🍷 🍴	🐷 3,260
サーモン	🍷 🍴	🐷 3,260

🍷 グルテンを含む	🍴 ナッツを含む	🍶 乳製品を含む
🍳 卵を含む	🐟 魚を含む	🌱 大豆を含む

オールデイメニュー

AM 10:00～PM 11:00

メイン料理

有頭大エビフライ タルタルソース、ミックスサラダ添え	¥4,000
キングサーモンのグリル レモン添え	3,630
ラムシーケケバブ (AM 10:00 ~ PM 9:30)	2個 1,040

グリル料理

ご提供までに約20分お時間を頂戴いたします。

NZ産ビーフストリップロイン (200g)	JL 7,480
NZ産ビーフテンダーロイン (150g)	JL 8,360
チキンタイ ニンニクとローズマリーでマリネした鶏もも肉	JL 3,925

* 全てのお肉はハラル認証済みです。

* グリル料理にはグレービーソースとお好みのサイドディッシュをお付けいたします。

サイドディッシュ

季節野菜のサラダ	✓ 1,100
野菜のソテー	✓ 1,030
マッシュポテトまたはフレンチフライ	✓ 1,030
国産米御飯	✓✓ 620

サンドイッチ、ハンバーガー

クラブサンドイッチ 鶏もも肉、オムレツ、ベーコン、トマト、レタス	🍷🍴 ¥3,300
-------------------------------------	-----------

* サンドイッチにはポテトチップスをお付けします。

チーズバーガー 国産ビーフ175g、胡麻パンズ、チェダーチーズ、レタス、トマト、ピクルス ご提供までに約20分お時間を頂戴いたします。	3,575
---	-------

トッピングベーコン	🍴 380
-----------	-------

* バーガーにはフレンチフライ、ケチャップ、マスタードをお付けします。
その他の調味料につきましてはスタッフにお尋ねください。

ライス&カレー

牛肉と野菜の和風カレー	✓🍷 ¥3,500
-------------	-----------

バターチキンカレー	🍷 3,630
-----------	---------

ベジタブルカレー	✓ 3,145
----------	---------

* カレーには自家製ナンまたは御飯とピクルスが付きまます。

オールデイメニュー、キッズメニュー

AM 10:00~PM 11:00

日本料理 ✔

とんかつ (御飯、味噌汁、香の物付き)	🐷 ¥ 4,070
親子丼 (味噌汁、香の物付き)	3,300
ステーキ重 (味噌汁、香の物付き)	5,830
海老と季節野菜の天ぷらうどん (温冷)	2,970
唐揚げ&フレンチフライ	2,420

ベジタリアン、ヴィーガン

野菜炒飯	🌿 2,860
豆腐かつ丼 (味噌汁、香の物付き)	✔ 3,520
※卵を使用いたしております、卵を召し上がる事が出来ない場合は ご注文時にお申し付けください。	

デザート

フルーツ盛り合わせ	2,750
アーモンドタルト シャンティクリーム掛け アングリーズソース添え	1,350
キャラメルプリン ビスコッティと季節の柑橘飾り	1,350
ブラックベリーのパブロヴァ レッドベリーソース	1,350
チョコレートムース カカオのクランブルとチョコレートソース	1,350
いちご大福 (1個)	580
アイスクリーム バニラ、ラムレーズン&マカダミアナッツ、抹茶	850
チョコレート盛り合わせ	1,650



キッズメニュー

24時間対応

インターコンチネンタル プラネット・トレッカーズ：
インターコンチネンタルホテルズ & リゾーツがイギリスの有名シェフと
小児栄養専門家が開発したお子様向け食育メニューの提供を開始し
ました、全世界のインターコンチネンタル、国内では東京、大阪、
沖縄など6ホテルでご利用いただけます。

ニコニコパンPKインスープ	¥ 1,000
一口サイズのサクサクフィッシュフィンガー フレンチフライ添え	1,900
リガトーニカルボナーラ	🐷 2,130
ポロネーゼスパゲッティ	2,130
チキンナゲット&フレンチフライ	1,400
ミニビーフバーガー フレンチフライ添え	1,900
キャラメルプリン ビスコッティと季節の柑橘飾り	1,350

ナイトメニュー

PM 11:00～AM 6:00

前菜

- フィッシュ&チップス ¥2,905
モルトビネガーとタルタルソース添え
- オードブルプレート 3,150 
チーズ、スモークサーモン、チョリソーサラミ、オリーブ、生ハム

サラダ

- 季節野菜のサラダ (ドレッシングをお選びください)  2,200
フレンチ、和風、中華風、サウザンアイランド、バルサミコ
- シーザーサラダ 2,550
ロメインレタス、シーザードレッシング、パルメザンチーズ、クルトン、アンチョビ

麺類

下記よりパスタの種類をお選びください。
スパゲティ、ペンネ、ラビオリ

- ボロネーゼ  3,025
トマト&バジル  2,585

サンドイッチ、ハンバーガー

- クラブサンドイッチ   3,300
鶏もも肉、オムレツ、ベーコン、トマト、レタス、ポテトチップス
- チーズバーガー 3,575
国産ビーフ175g、胡麻パンズ、チェダーチーズ、レタス、トマト、ピクルス
ご提供までに約20分お時間を頂戴いたします。
- トッピング ベーコン  380

*バーガーにはフレンチフライ、ケチャップ、マスタードをお付けします。
その他の調味料につきましてはスタッフにお尋ねください。

日本料理

- とんかつ (御飯、味噌汁、香の物付き)  4,070

メイン料理

- NZ産ビーフテンダーロイン (150g)   8,360
本日の野菜料理、本日のポテト料理、御飯のいずれかをお選びください。
ご提供までに約20分お時間を頂戴いたします。
- 牛肉と野菜の和風カレー   3,500
- 海老天入り鍋焼きうどん  2,420
- 季節のラーメン  2,200

デザート

- フルーツ盛り合わせ ¥2,750
- アーモンドタルト ショコラクリーム掛け 1,350
アングリーズソース添え
- キャラメルプリン ビスコッティと季節の柑橘飾り 1,350
- ブラックベリーのバブロヴァ レッドベリーソース 1,350
- チョコレートムース 1,350
カカオのクランブルとチョコレートソース
- いちご大福 (1個) 500
- アイスクリーム 850
バニラ、ラムレーズン&マカダミアナッツ、抹茶
- チョコレート盛り合わせ 1,650

FLEXIBLE DINING

おいしくて、用途が広く、栄養バランスのとれた料理を、
毎日ご提供いたします。



ANYTIME PLATES

群馬県産焼き豆腐とアボカド、枝豆のサラダ ¥2,200



NOURISH BOWLS

ナリッシュボウル
グリル野菜・ライス・サラダ・柚子ドレッシング

- ヴィーガン(豆腐)    ¥2,800
- チキン    3,260
- サーモン    3,260

-  グルテンを含む  ナッツを含む  乳製品を含む
-  卵を含む  魚を含む  大豆を含む

厳選レストラン メニュー

すし 乾山



AM 11:30 ~ PM 2:00 PM 5:00 ~ PM 9:30
ご提供までに約20分お時間を頂戴いたします。



にぎり鮪 上
10貫と巻物一本

¥ 7,150

ちらし寿司
二段ちらし

6,160

* 赤出汁しじみ汁、緑茶付き

お飲物

ソフトドリンク

コカ コーラ	¥1,260
コカ コーラ ゼロ	1,260
ジンジャー エール	1,260
ペリエ	330ml 1,260
サン ペレグリノ	500ml 1,260
トニックウォーター	1,260
エビアン	750ml 1,450
ミルク	930
牛乳 / 低脂肪牛乳 / 無脂肪スキムミルク / 豆乳	
ミルクセーキ	1,260

ジュース

絞りたてフレッシュジュースまたはスムージー	1,750
ジュース: オレンジ / グレープフルーツ / トマト	
スムージー: パナナ / ストロベリー	
本日のスムージー (内容はスタッフへお尋ねください)	

フルーツジュース

パイナップル / アップル / クランベリー	1,150
------------------------	-------

コーヒー&紅茶

ポットコーヒー	2,310
アイスコーヒー	1,850
ポットカフェインレスコーヒー	2,310
カフェオレ	2,310
カフェラテ	2,310
カプチーノ	2,310
エスプレッソ	2,310
紅茶	2,030
イングリッシュブレックファスト / ダージリン /	
アールグレイ / セイロンオレンジペコ	
ハーブティー	2,030
カモミール / ペパーミント / ローズヒップ&ハイビスカス	
緑茶 (ホットまたはアイス)	2,030
チョコレート (ホットまたはアイス)	1,850

ビール

インターコンチネンタル クラフト ビール	¥1,782
サントリー ザ・プレミアム・モルツ	1,782
アサヒ スーパードライ	1,782
サッポロ 黒ラベル	1,782
コロナ エキストラ	1,782
ハイネケン	1,782

酒

180ml	
瀬祭 純米大吟醸 磨き三割九分	4,390

焼酎

100ml	
麦焼酎 博多の華 三年貯蔵	1,740
米焼酎 鬼倒	1,740
芋焼酎 さつま黒五代	1,740

ウイスキー

45ml 350ml Bottle	
ジャック ダニエル ブラック	2,770 19,000 36,525
シーバス リーガル 12年	2,770 19,000 36,525
サントリー 響	5,850 38,115 76,230
ブレンダーズ チョイス	

梅酒

60ml	
山崎蒸溜所貯蔵 焙煎樽熟成梅酒	2,930

ジン

45ml	
ボンベイ サファイア	2,255
小正 ジン 桜島小みかん (鹿児島県)	2,660

ウォッカ

45ml	
アブソルート	2,245
奥飛驒 ウォッカ (岐阜県)	2,645

Jet lag is history. 時差ボケにさよならを。

インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートは、お客様に万全の体調で旅をお楽しみいただきたいと思います。
Timeshifterをぜひお試しください。今回のお帰りや次回のご旅行の際、つらい時差ボケから解放されるかもしれません。ご利用は無料です。



ワインリスト

シャンパン				赤ワイン			
	Full Bottle	1/2 Bottle	Glass		Full Bottle	1/2 Bottle	Glass
ブリュット				クラレンドル ルージュ ボルドー (フランス)	¥12,960	¥6,905	¥2,620
モエ エ シャンドン モエ アンベリアル	¥19,010	¥11,245	¥3,665	オー ボン クリマ サンタ バーバラ カウンティ ピノ ノワール (アメリカ)	20,200	—	3,215
ボランジェ スペシャル キュヴェ ブリュット	31,625	17,255	—	キャノンボール メルロ (アメリカ)	14,850	—	2,915
ルイナール ブランド ブラン ブリュット	38,820	—	—	スベルパウンド カベルネ ソーヴィニヨン (アメリカ)	14,850	—	2,915
ドン ペリニオン ヴィンテージ ブリュット	67,565	—	—	ショウ アンド スミス アダレード ヒルズ シラーズ (オーストラリア)	18,690	—	—
ロゼ				シャトームルシャン 梔子ヴィンヤード メルロー (日本)	20,900	—	—
モエ エ シャンドン ロゼ アンベリアル ブリュット	25,885	—	—	ブシャール ペール エ フィス モンテリー (フランス)	23,530	12,100	—
ビルカール サルモン ブリュット ロゼ	41,855	21,575	—	シャトー クロワゼ バージュ (フランス)	31,375	—	—
白ワイン				ケンゾー エステイト 紫鈴 (アメリカ)	53,185	26,930	—
クロ アンリ プティ クロ ソーヴィニヨン ブラン (ニュージーランド)	12,960	—	2,620	フランシス フォード コッポラ ワイナリー ダイヤモンド コレクション シャルドネ (アメリカ)	14,380	—	2,915
ドップ オ ムーラン ゲヴェルツトラミネール (フランス)	12,960	—	2,620	シャトー サン ミッシェル コロンビア ヴァレー ソーヴィニヨン ブラン (アメリカ)	14,380	—	2,915
ヴァインゲート テッシュ ローラー バルク リースリング トロッケン (ドイツ)	15,815	—	—	アンリ プルジョワ サンセール レ バロンヌ (フランス)	20,130	10,875	—
ドメーヌ セルヴァン シャブリ プルミエ クリュ ヴァイヨン (フランス)	34,505	19,110	—	ケンゾー エステイト あさつゆ (アメリカ)	40,250	20,350	—