

- MAKE SURE ENJOY -

大喜楼を絶対に楽しむ

四選

RECOMMEND

前菜七種盛り合わせ

季節の前菜六種+よだれ鶏
Assorted Daikira's Appetizer
大喜楼の人気前菜を盛り合わせにしました
まずはこちらでスタート

お一人様価格 1,280 (税込 1,408)

前菜七種
盛り合わせ
- Assorted 7 Appetizers -



よだれ鶏

- Szechwan Style Chicken -



小籠包

- Xiaolongbao -



紹興酒
SHAOXING RICE WINE

北京ダック

- Pecking Duck -



- COURSE -

ご予約不要でお召し上がり頂けるコース料理です
ご注文の際はスタッフをお呼び下さい

大喜楼まじのコース

Daikira's Course
3,800 (税込 4,180)

旬の逸品とよだれ鶏の
前菜七種盛り合わせ
Assorted Daikira's Appetizer

よだれ鶏のソースを巻いて楽しむ
水餃子 & 中華雑ゼット + 300 (税込 330)

特選小籠包 二種盛り合わせ
Assorted Xiaolongbao

至高の北京ダック
Supreme Peking Duck

金華豚の黒酢酢豚
- イチゴピラスベリー -
Sweet & Sour Kinka Pork

メインディッシュは毎日CHANGE
和牛おまじの青根肉類 + 300 (税込 330)

土鍋麻婆豆腐
- ひとくちライスと茶葉粥 -
Mapo Tofu & Small Rice

選べる尺のお料理
Finish

下記の二種からお選び下さい

大喜楼白湯麺
濃厚担々麺

ビレペアリアップアップ

Self-Pairing Plan

お料理に合わせ、又はお客様のペースに合わせてくれる
お替わり自由のお酒プランです

+2,500 (税込 2,750)

ビール

Beer

アサヒ スーパードライ 生ビール

ハイボール

High Ball

キリン 陸

ドラゴンハイボール

自家製ジンジャーハイボール

ワイン

Wine

「白」

モナステリオール カヴァ ブリュット

ロックベツトナット

「白」

アルスール シャルドネ

トゥーレーヌ ソーヴィニヨン

ワインメーカーズ ノート シャルドネ

「赤」

アルスール カベルネソーヴィニヨン

アルトス ラス オルミガス

ピノ・ノワール ディ ソウマ

紹興酒

Chinese Wine

陳年紹興酒 露出し

古越龍山 エクストラスムーズ

古越龍山 善釀仕込み

ノンアルコール

Non-Alcohol

クラフトジンジャーエール

クラフトコーラ

パラダイスクーラー

マンゴージュース

グァバジュース

中国茶全種

點心
-DIM SUM-

【點心への探求心】

Questioning Mind of Dim Sum

職人が試行錯誤を繰り返し、皮・餡・スープの全てに拘った定番点心から高級食材を使用したオリジナル点心まで幅広く取り揃えました。日々、最高の温度・湿度を敏感に肌で感じ、最高の状態を追求して「つ」「つ」丁寧に包み込みます

-HOW to EAT-

小籠包を美味しくお召し上がり頂く為に

Step1

小籠包を一つ取ったらレンゲに乗せお箸で皮を破ります。すると中から熱々の肉汁が溢れてきます



Step2

まずはレンゲを口元に近づけスープだけすすって楽しんで頂き。その後小籠包をひと口でお召し上がり下さい。大喜ばでは調味料を使わずにそのままお召し上がり頂く事を推奨しております。



蒸
-STEAM-

RECOMMEND

食べ比べ小籠包盛り合わせ

Assorted Soup Dumplings

当店の小籠包を堪能出来るお得で嬉しい盛り合わせ。ワインや紹興酒と合わせてお楽しみ下さい

三種盛り 880円税別 五種盛り 1,280円税別



上湯小籠包
Xianlongbao -Soup Dumpling-

4P 680円税別

トリュフ小籠包
Truffle Soup Dumpling

2P 680円税別

蟹味噌小籠包
Crab Butter Soup Dumpling

2P 680円税別

RECOMMEND

カルボナーラ小籠包
Carbonara Soup Dumpling

2P 680円税別

アワビ小籠包
Abalone Soup Dumpling

2P 880円税別

肉焼売
Pork Dumpling

2P 480円税別

帆立バター焼売
Scallop Butter Dumpling

2P 580円税別

茹
-BOIL-

手包み水餃子
Homemade Soup Dumplings

680円税別

海老蒸し雲吞
Steamed Shrimp Wonton

680円税別

揚
-DEEP FRIED-

筍と椎茸の揚げ春巻き
Deep-Fried Spring Roll with Bamboo Shoot & Mushroom

2P 580円税別

RECOMMEND

雲丹入り海鮮クリーム揚げ春巻き
Deep-Fried Spring Roll with Sea Urchin Cream

2P 780円税別

北京ダック

- PECKING DUK -



【北京ダックへの探求心】

Questioning Mind of Pecking Duck

「数量限定 売り切れ即売」

オーダーを頂いてから油をじっくりかけてパリッと皮面を焼き上げる調理“アロゼ”で仕上げた至高の逸品。

お一人様でも気軽に楽しんで頂けるように一枚からご提供出来るように研究を重ねて参りました。

-HOW to EAT-

北京ダックを美味しくお召し上がり頂く為に



Step1

皮の左手前を握り込み北京ダックの中心部の方へと一度に大きく折る



Step2

左からダックの縦の幅に合わせて芯み込んで、右端まで折りたたむ完成したらそのまま手に取ってお召し上がり下さい

RECOMMEND

至高の北京ダック

Supreme Pecking Duck

1P 700税込 770

概して平均 6,000税込 6,600 一羽 11,000税込 12,100

- DAIKIRO SIGNATURE -

大喜楼の拘りが詰まった他では召し上がれない逸品料理の数々

炒 - STIR FRY -

色彩の麻婆豆腐

Bright Colors Mapo Tofu

四川麻婆豆腐に白湯でコクを加え自家製ラー油を効かせた上品で熱々なオープン当初からの看板メニューを更に進化させました

All 1,280税込 1,408

赤・赤い土鍋麻婆豆腐 両用

完熟した豆腐の旨味！自家製ラー油の香り！

黒・黒い土鍋麻婆豆腐 両用

一種の山椒の爽快な衝撃！特選された産卵子の強烈な刺激！

香・白い麻婆豆腐 両用

相性の香り！柚子胡椒と青山椒の刺激！



焼 - GRILL -

ふかじれのステーキ ~濃厚シャブピニオンソース~

Shark Fin Steak - Deep Champignon Sauce

コシネリサメのアカヒレを柔らかく煮込み刻んだトリュフと白湯スープを合わせてじっくり煮込む最高級の逸品

1,980税込 2,178



金華豚のクリスピー揚げ シェリーソース

Crispy Fried Kinka Pork - Sherry Sauce

サクサクとジューシーに揚げた金華豚にシェリーを合わせた赤えた季節野菜とお召し上がり頂く大喜楼の新提案

1,680税込 1,848



RECOMMEND

黒毛和牛おすじの 青梗肉絲

Chinja Olose - Chinese Style Stir-Fried Beef & Green Pepper

シェフ中村が修行を積んだ神戸飯店から受け継いだスペシャリティ「肉を楽しむ為の」青梗肉絲

1,980税込 2,178

黒毛和牛ヒレ肉のステーキ ブラックペッパーソース

Kuroge Wagyu Fillet Steak - Black Pepper Sauce

ゆっくりと火入れした和牛ヒレ肉にブラックペッパーを効かせたソースと肉の旨味野菜を添えた、焼き加減に拘りを詰めたひと皿

100g 2,580税込 2,838



RECOMMEND

四川よだれ鶏

Szechwan Style Chicken in Spicy Sauce

しっとりとした国産鶏にピリ辛のタレが絡まる絶品中華水餃子などを付けて2度3度と楽しめませう

トッピング スープを最後まで楽しんで頂く為

水餃子 & 中華種セット

一人前 +380 (税込418)



珍珠と合わせの冷製ビーフン

Cold Vermicelli with Various Delicacy

冷たいビーフンの上に贅沢に盛った珍味を混ぜて召し上がる白ワインやスパークリングとの相性が抜群の初夏

黒とびこ

Black Flying Fish see 980 (税込1,078)

高知県産カラスと

Dried Mullet Roe

1,280 (税込1,408)

生雲丹

Sea urchin 1,680 (税込1,848)



RECOMMEND

特級クラゲの冷菜

Luxury Kurage Mushroom Cold Appetiser

鹿児島が産地の最高級クラゲをシンプルに甘酢で味付けた冷野菜

1,100 (税込1,210)

玉ザーサイ

Green Szechuan Pickles

450 (税込495)

ちりめん白菜

Dried Young Sardine on Chinese Gabbage Marinated

450 (税込495)

パクチーメンマ

Coriander & Taiwanese Memma

450 (税込495)

牛タンのタタキ

Seared Beef Tongue -Green Onion Oil Sauce-

680 (税込748)

パクチーレモンサラダ

Coriander Lemon Salad

680 (税込748)

蒸し鶏のジフジャースローサラダ

Steamed Chicken Ginger Slow Salad

780 (税込858)



-HOT APPETIZER-

金華豚の黒酢酢豚 ～イチゴとラズベリー～

Sweet & Sour Kinka Pork with Strawberry & Raspberry

アツパリとした豚身の金華豚と濃厚な黒酢ソース。酸味のあるフルーツの三位一体が未知との遭遇

1,580 (税込1,738)



RECOMMEND

本ズワイ蟹の蟹玉 濃厚雲丹ソース

Chinese Style Omelet Containing Snow Crab with Sea Urchin Sauce

クリーミーな蟹玉ソースがオリジナルタイ造れる

紹興酒と合わせて頂きたいスベシヤリタイ

1,480 (税込1,628)



オマールビスクの濃厚海老チリ

Omar Shrimp Bisque Chile Sauce

1,280 (税込1,408)

ニラ玉きくらげ

Egg with Chinese Chive & Cloud Ear Mushroom

680 (税込748)

揚げニョッキとクリスピーチリナッツ

Deep-Fried Gnocchi with Crispy Chile Nuts

680 (税込748)

RECOMMEND

【若手限定】清流鶏の油淋鶏

Yurinchi -Chinese Fried Chicken with Flavor Sauce

780 (税込858)

茄子の肉味噌 海老油揚げ

Meat Miso & Shrimp Chili Oil on Fried Eggplant

680 (税込748)

海老のマヨネーズ和え - マンゴーの風味漂う -

Shrimp with Mayonnaise Flavor Mango

880 (税込958)

空芯菜炒め

Stir-fried Chinese Water Spinach

880 (税込958)

飯
-RICE-

五目炒飯 Five Ingredient Fried Rice	1,080 <small>税込 1,180</small>
白湯TKG Paitan TKG -Original Raw Egg Mixed Rice-	880 <small>税込 960</small>
RECOMMEND 本スワイ蟹の炒飯 Snow Crab Fried Rice	1,380 <small>税込 1,510</small>
アカヒレ入り鰩掛けご飯 Shark Fin Pan-Fried Rice	1,480 <small>税込 1,620</small>

麺
-NOODLE-

酸辣湯種 Hot & Sour Noodle Soup	1,180 <small>税込 1,290</small>
大喜楼白湯種 Paitan Noodle -Daikiro's Style-	1,180 <small>税込 1,290</small>
RECOMMEND 濃厚担々種 Deep Rich Dandan Noodle	1,280 <small>税込 1,400</small>
海鮮五目鰩掛け焼きそば Seafood Pan-Fried Noodle	1,380 <small>税込 1,510</small>

甘
-DESSERT-

RECOMMEND アンデスメロンと杏仁豆腐 Almond Jelly with Andes Melon		580 <small>税込 630</small>
黄金マンゴーのプリン Golden Mango Pudding		580 <small>税込 630</small>
芳醇黒ごまアイス -ごま団子添え- Rich Black Sesame Ice Cream with Sesame Dumpling		480 <small>税込 520</small>

LUNCH MENU

大看板の昼餐

単品ランチ **1,200YEN**

● サラダ ● 食前・食後のドリンク2杯 ● 選べるメインディッシュ ● ミニデザート
Salad 2 Soft Drinks Main Dish Mimi Dessert

イチオシ Recommended Lunch

当店の2大看板料理を前菜で楽しめるお得なランチがオススメです!

点心

Dim Sum Lunch

ランチ **1,580YEN**

サラダ / 食前・食後のドリンク2杯
選べるメインディッシュ / ミニデザート

上湯小籠包2個 / 海老蒸し雲吞



北京

Peking Duck Lunch

ランチ **1,680YEN**

サラダ / 食前・食後のドリンク2杯
選べるメインディッシュ / ミニデザート

幸福の北京ダック



主菜

Main Dish

下記よりお好きなメインディッシュをお選び下さい



麻婆豆腐

※白飯が付きます

Mapo Tofu - Spicy Szechwan Dish



五目炒飯

Five Ingredient Fried Rice



油淋鶏

※白飯が付きます

Yunchi - Chinese Fried Chicken



みぞれく清流どりの
鶏葱そば

Chicken & Green Onion Noodle



濃厚担々麺

Deep Rich Dandan Noodle

PLUS
100YEN



海鮮五目餡かけ焼きそば

Seafood Pan-Fried Noodle

PLUS
200YEN

食前のドリンク

Drink Before Lunch

下記のドリンクからお好きなものを1品お選び下さい
Please Choose One Drink

ICED 国産黒烏龍茶
Black Oolong Tea

HOT ICED 上海ジャスミンティー
Shanghai Jasmine Tea

ICED マテブーアル茶
Mate Fuar Tea

ICED 洋梨烏龍茶
Pear Oolong Tea

ICED ライチ紅茶
Lychee

+150 Change to Tropical Drink

グアバジュース
Guava Juice

マンゴージュース
Mango Juice

パッションフルーツジュース
Passion Fruits Juice

オレンジジュース
Orange Juice

+350 Change to Alcohol Drink

生ビール
Draft Beer

スパークリングワイン
Sparkling Wine

ワイン赤・白
Wine red/white

ハイボール
Highball

紹興酒
Shaoxing Wine

食後のドリンク

Drink After Lunch

下記のドリンクからお好きなものを1品お選び下さい
Please Choose One Drink

HOT ICED コーヒー
Coffee

HOT ICED 上海ジャスミンティー
Shanghai Jasmine Tea

Grade Up!デザート +350YEN

Homemade Dessert 甘いモノは別棟!
ミニデザートが豪華にグレードアップされます



追加点心 300YEN

Additional Dim Sum
上湯小籠包 2個追加



ランチアルコール 400YEN

Lunch Alcohol 一杯では足りない方は是非
セットドリンクのアルコールメニューからお選び下さい



BEER

ON TAP

- アサヒ スーパードライ Asahi Super Dry 680 (税込 748) ・グラス
Asahi Super Dry 480 (税込 528) ・小グラス
- クラフトビール タップマルシェ Craft Beer Tap Tap Marché 780 (税込 858)
- ヒューガルデン ホワイト Hoegaarden White 780 (税込 858)

BOTTLE

- アサヒ 生ビール マルエフ Asahi Draft Beer "MARUEFU" 700 (税込 770)
- 青島 (小瓶) Qingdao 680 (税込 748)
- 麒麟 ラガービール Kirin Lager Beer 700 (税込 770)
- アサヒ ドライゼロ ノンアルコール Asahi Dry Zero -Non Alcohol- 500 (税込 550)

HIGHBALL

Original Highball

- ドラゴンハイボール Dragon Highball 680 (税込 748)
甘みとコクのある紹興酒を紹興酸で割ったチャイニーズハイボール
- シャンシャンハイボール Shang Shang Highball 680 (税込 748)
パイナップルやパッションフルーツの爽やかな甘さが特徴
- チャイニーズコークハイボール Chinese Coke Highball 580 (税込 638)
カルダモンやナツメグなどのスパイスを漬け込んだ自家製コーラを使用
- クラフトジンジャーハイボール Craft Ginger Highball 580 (税込 638)
自家製の生姜シロップを使用したスッキリとしたハイボール

- ニッカ リッチブレンド Nikka Rich Blend 580 (税込 638)
- 麒麟 陸 Kirin RIKU 580 (税込 638)
- サントリー 角 Suntory KAKU 580 (税込 638)
- ジャックダニエル Jack Daniel's 580 (税込 638)
- アサヒ 余市 Asahi YOICHI 780 (税込 858)
- サントリー 白州 Suntory HAKUSHU 880 (税込 968)

MIXER

- 大喜楼 レモンサワー Dalkiro Lemon Sour 680 (税込 748)
レモンを皮まで丸ごと使用した本気のレモンサワー
- 四川 レモンサワー Sichuan Lemon Sour 680 (税込 748)
山椒や八角を漬け込んだスパイシーなレモンサワー
- 紅 レモンサワー "KURENAI" Lemon Sour 680 (税込 748)
サトウキビの優しい甘みが特徴の女性の方向けな一杯
- 国産黒烏龍ハイ Black Oolong Tea High 580 (税込 638)
- 上海ジャスミンハイ Shanghai Jasmin Tea High 580 (税込 638)
- マテプーアルハイ Mate Puer Tea High 580 (税込 638)

COCKTAIL

- みかん塩のソルティドッグ Orange Salty Dog 680 (税込 748)
柑橘系の香りが広がる他にはないソルティドッグ
- ローズジントニック Rose Jin Tonic 680 (税込 748)
薔薇のチップを振った見た目も美味しいジントニック
- スパイス香る クラフトカシス烏龍 Craft Casis Oolong 680 (税込 748)
カシスリキュールにシナモンなどを漬け込みました
- 桃・源・郷 Shangri-La 680 (税込 748)
濃厚な桃の味わいを紹興酸でスッキリ召し上がれます
- 紅茶"華傳" KOCHA-KADEN 680 (税込 748)
ほんのりとしたライチの香りを感じる紅茶カクテル
- ライチモヒート Lychee Mojito 780 (税込 858)
ライチが丸々入ったフルーティーなモヒート
- サンザシマンゴー Hawthorn Mango 580 (税込 638)
ベリーの酸味とマンゴーの優しい甘さが相性抜群
- シルクロード Silk Road 580 (税込 638)
南国系フルーツが一杯に広がる甘めなカクテル
- 杏×あんず Apricot by Apricot 580 (税込 638)
ベースも果実も香りも味も全てが杏! 杏尽くしの一杯

Fruits Squash

- 拘りフルーツスカッシュ Premium Fruits Squash 680 (税込 748)
フレッシュな味わいを爽やかに楽しめるモクテル
・桃 Peach
・ライチ Lychee
・レモン Lemon
・ピンクグレープフルーツ Pink Grapefruits 580 (税込 638)

-MOCKTAIL-

- クラフトジンジャーエール Craft Ginger Ale 580 (税込 638)
自家製の生姜シロップとライムの相性が抜群!
- クラフトコーラ Craft Cola 580 (税込 638)
カルダモンナツメグなどスパイスを漬け込みました
- パラダイスクーラー Paradise Cooler 580 (税込 638)
グアバジュースとジンジャーエールの新たな出会い
- スウィートジャスミン Sweet Jasmin 580 (税込 638)
パッションフルーツの優しい甘さが特徴のハーブティー

-CHINESE TEA-

- HOT
- 白桃烏龍茶 Oolong Tea & White Peach 550 (税込 605)
フルーティーで紅茶のような味わいと甘い香りが特徴
【効能】リラックス効果 / 生活習慣病予防 / 利尿作用
 - 八宝茶 Baobaocha 550 (税込 605)
薪がなくさっぱり! 栄養たっぷり別名「魚べるお茶」
【効能】消化予防 / 免疫力向上 / コレステロール低下

- 仙女花藍(センニョカラン) Fairy Coppery Scum 650 (税込 715)
千日紅花・ジャスミン花などが現れる華やかな工芸茶
【効能】美肌 / ストレス抑制 / 肝や腎の疲れ回復
- 緑牡丹 Green Peony 650 (税込 715)
長い筒筒が続き、芳醇で爽やかな味わいの工芸茶
【効能】美白 / 風邪予防 / 熱を下げる

- ICED ALL 400 (税込 440)
- 国産黒烏龍茶 Black Oolong Tea
 - 上海ジャスミンティー Shanghai Jasmin Tea
 - 洋梨烏龍茶 Pear Oolong Tea
 - マテプーアル茶 Mate Puer Tea
 - ライチ紅茶 Lychee Black Tea

-SOFT DRINK-

- コカ・コーラ Coca Cola 400 (税込 440)
- ジンジャーエール Jinger Ale 400 (税込 440)
- オレンジジュース Orange Juice 400 (税込 440)
- グレープフルーツジュース Grapefruits Juice 400 (税込 440)
- マンゴージュース Mango Juice 500 (税込 550)
- グアバジュース Guva Juice 500 (税込 550)
- パッションフルーツジュース Passion Fruits Juice 500 (税込 550)
- 富士ミネラルウォーター Fuji Mineral Water 500 (税込 550)

ALL 2980 (税込 3,278)

ROSE SPARKLING

- モナステリオロ カヴァ Monasteriolo CAVA** 

スペイン マカベオ/シャルドネ/バレッタ
シャンパーニュと同じ製法で造られたコスパ最高のカヴァ/
Dai の伝統的一番人気!
- バルディビエソ ブリュット Valdivieso Brut**

チリ シャルドネ/ピノノワール
チリ No.1 スパークリング/奢りこの香りと
フレッシュなフルーティーな味わい
- クエルチオーリ レッジャーノ Quercioli Reggiano
ランブルスコ セッコ Lambusco Secco**

イタリア ランブルスコ/サラミーノ/ランブルスコ/マウーニ
乾杯からタパス、グリル料理まで合わせる事が出来る万能の傑作白ワイン
- ピノ・ロゼ Pinot Rose**

イタリア ピノ・ビアンコ/ピノ・ネロ
ハイコスパでありながら本格的な
辛口ロゼスパークリング/コルクも可愛いです!
- フェウド アランチョ Feudo Arancio**

イタリア ネロ・ダヴェラ
すっきり爽快、爽やかな口/ライムやレモンを
かけるイメージで料理に合わせて
- イゲルエラ ロゼ Higuera Rose**

スペイン シラー
シラーのボディと軽やかな口当たりを
兼ね備えたロゼワイン

ALL 2980 (税込 3,278)

ROSE

- ソアヴェ オーガニック Soave Organic** 

イタリア ゴルガネーゴ/トレッピアーノ
すっきり爽快、爽やかな口/ライムやレモンを
かけるイメージで料理に合わせて
- ガンマ オーガニック Gamma Organic** 

チリ ソーヴィニオン・ブラン
有機栽培認証機関"ECOCERT" 認証のピノロジック農法の
ブドウから生産するチリ産の自然派ワイン
- ヴィテッセ グリッロ オーガニック Vitese Organic** 

イタリア グリッロ
ヴィーガン認証を受けたトピカンの実味と
フレッシュさのバランスに優れた辛口白ワイン
- ピノ グリージョ オーガニック サルトーリ Pinot Grigio Organic** 

イタリア ピノ・グリージョ
イタリアでオーガニックワインの認定を受けたピノ・グリージョ種のワイン
青リンゴの爽やかな香り、柔らかい口当たりと余韻に感じる心地よい味わいが魅力です。
- バルディビエソ シャルドネ Valdivieso Chardonnay**

チリ シャルドネ
質点が見つからない... それほどに
バランスが良く全ての料理に合う人気白ワインです
- ベンド シャルドネ Bend Chardonnay**

アメリカ シャルドネ
これぞカリフォルニアワイン/究極した極などのトピカンの
実味と香ばしいオークのフレーバーが特徴
- カサ ベナサル Casa Bonasal** 

スペイン ガヴェルツトラミネール/モスカテル
華やかな香りで女性にオススメの一本
- トカイ フルミント ドライ Tokaji Furmint Dry** 

ハンガリー フルミント 100%
世界三大貴族ワインの一つ「トカイワイン」は辛口に仕上げられてあり
きれいな酸と柔らかい口当たり、爽やかな実味が魅力
- ジャン クロード マス シャルドネ Jean Claude Mas Chardonnay** 

フランス シャルドネ
飲み易い爽やかな口/爽やかな実味でリッチな味わい
絶対外さないシャルドネを認めるならこれで決まり!

3,400 (税込 3,740)
- モモ Momo**

ニュージーランド ソーヴィニオン・ブラン
爽やかなレモン、花のフロマにミントを混ぜる
ハーブ香が深い格よいボリューム感を持つワイン

4,000 (税込 4,400)
- ファーザーズ アイズ Father's Eyes**

イタリア シャルドネ
長く搾取されたシャブリ(ブルニエ・クリュ以上)と熟成させる程の
白ワイン/オーク樽の香りと実味たっぷり高

4,500 (税込 4,950)
- シャブリ・ラ・ピエレレ Chablis La Pierrelee** 

フランス シャルドネ
世界で一番シャブリを産むロンドソナ子で人気 No.1/
シャブリ地区の 1/4 の畑を有するトップシャブリ

5,200 (税込 5,720)
- 甲州 F.O.S. Koshu Fermented On Skins**

日本 甲州
トレンドの"オレンジワイン"で甲州とは異なる爽やかなアロマと
複雑な風味で温度によって味わいが変化していきます

6,800 (税込 7,480)
- トゥペロ タスマニア Tupelo Tasmania**

オーストラリア ピノ・グリ/リースリング/ガヴェルツトラミネール
トレンドの"オレンジワイン"で甲州とは異なる爽やかなアロマと
複雑な風味で温度によって味わいが変化していきます

7,800 (税込 8,580)
- ショレッシュ Shoresh** 

イスラエル ソーヴィニオン・ブラン90%/シャルドネ10%
話題のイスラエルワイン、実味豊か-濃厚感-エレガントさ
全てにおいて爽やかな味わいをお楽しみ下さい

8,800 (税込 9,680)
- リチャード カーショウ エルギン Richard Kershaw 'Elgin'**

南アフリカ シャルドネ
世界最高クラスの白ワインが造られる"エルギン地区"のワイン
華やかな香ばしさ-濃厚感、マスターオブワインが造る一本

9,800 (税込 10,780)

SPARKLING

CHAMPAGNE

- クレマン・ド・リムーロゼ No.7 Cremant de Limoux la Rose No.7** 

フランス シャルドネ/シュナン/ピノノワール
シャンパーニュが発明される前から国内発祥による
スパークリングを誇り出してきた一本、優雅な立ち上がり特徴

4,200 (税込 4,620)
- グラハム ベック ブリュット Graham Beck Brut**

南アフリカ シャルドネ/ピノノワール
オパマ元大統領が就任演説の際に使用したのがこれ/
ホワイトハウスでも各国のVIPに愛飲されています

4,500 (税込 4,950)
- クレマン・ド・ブルゴーニュ Cremant de Bourgogne**

フランス シャルドネ/ピノノワール/アリゴテ/ガメイ
シャンパーニュと同じ製法で造られるスパークリング
柑橘系などのスッキリした香りと酸が美しい

4,800 (税込 5,280)
- パイパー・エドシツク エッセンシャル キュヴェ Piper Heidsieck**

フランス ピノノワール/ピノムニエ/シャルドネ
1785年に創業された歴史あるシャンパーニュ・メゾン
偉大な女優マリリン・モンローが愛されたシャンパン

8,000 (税込 8,800)
- ローラン ベリエ ブリュット Laurent Perrier**

フランス シャルドネ/ピノノワール/ピノムニエ
英国王室御用酒シャンパーニュ/フレッシュでエレガントが特徴!

9,000 (税込 9,900)
- ルイ ロデレル コレクション Louis Roederer**

フランス ピノノワール/ピノムニエ/シャルドネ
絶頂かつクリーミーな風味と非常に細やかな立ち上がり
楽しめる高級シャンパン

10,000 (税込 11,000)

ALL 2980 (税込 3,278)

RED

- レ・タンヌ オクシタン Les Tannes en Occitanie** 

フランス メルロー
深みのある酸味、綺麗な酸、柔らかいタンニン
全てが揃った傑作赤ワイン
- キアンティ Chianti**

イタリア サンジュベーゼ
心地よい酸とタンニンが軽やかで気軽に楽しめる
イタリアの代表的な赤ワイン
- フォンカリュ ピノノワール Foncalieu Pinot Noir**

フランス ピノノワール
チェリーを思わせる赤果実の芳醇な香りと爽やかな口当たり
爽やかな酸味が心地よい
- アバイ ガルナッチャ Abal Garnacha** 

スペイン ガルナッチャ
濃厚ですが行やかでアドウの旨味がたっぷり/
アバイはアバイです(笑)
- ティエラセレナ レゼルヴァ Tierra Serena Reserva**

スペイン テンプラニール/ガルナッチャ
しっかりと飲み込める熟成ワインでありながら
柔らかく心地よい口当たり
- メタル ザ・ブラック Metal the Black**

オーストラリア シラーズ
その名に恥じないしっかりした味わい
スパイシーな要素もあり料理とも相性抜群!
- バルディビエソ カベルネ・ソーヴィニオン Valdivieso Cabernet Sauvignon**

チリ カベルネ・ソーヴィニオン
爽やかな酸味と格よいタンニン/この価格とは思えないクオリティ!
- ベンド カベルネ・ソーヴィニオン Bend Cabernet Sauvignon**

アメリカ カベルネ・ソーヴィニオン
これぞカリフォルニアワイン/しっかりした実味に
格よい酸味、飲みも感じられる
- ヴァイン イン フレイム Vine in Flanmes**

ルーマニア ピノノワール
ルーマニアの航空会社にもオンリストになった
お値打ちピノノワール

3,600 (税込 3,960)
- ナーリーヘッド ジンファンデル Gnarly Head Zinfandel**

アメリカ ジンファンデル
アメリカ No.1 ジンファンデルがこれ!
希少な古樹から造られる濃厚な味わいが爽やかと個性抜群!

4,000 (税込 4,400)
- シクトー ラモット ヴンサン レゼルブ Ch. Lamothe Vincent Reserve**

フランス メルロー/カベルネ・ソーヴィニオン
"神の雫"でも絶賛のお値打ちボルドーワイン/
メルローの持つ爽やかなボリューム感と酸味の完成形ワイン

4,500 (税込 4,950)
- エイリアス Alias**

アメリカ ピノノワール
カリフォルニアの有名なワイナリーに所属する職人8人が
"歴史のカルトワイン"として生み出した伝説のブランド

5,200 (税込 5,720)
- レ マッキオーレ Le Macchiole Bolgheri Rosso**

イタリア メルロー/カベルネ・フラン/カベルネ・ソーヴィニオン
柔らかい口当たり、ミネラルから来る酸味が強く、フレッシュさや香りの
華やかさが際立つボルドースタイルの赤ワイン

6,500 (税込 7,150)
- ド・トラフォード De Trafford**

南アフリカ カベルネ・ソーヴィニオン
ニューヨークタイムズ誌が選んだ No.1 カベルネ/
競争に出ない、4つ星を獲得したカベルネ・ソーヴィニオン

7,800 (税込 8,580)
- ディアバーグ ピノノワール Dierberg Pinot Noir**

アメリカ ピノノワール
"ロマネ・コンティ"と同じブドウ樹という噂もある...
アメリカとフランスの両いことどり/まさにエレガント!

9,000 (税込 9,900)
- スターレーン Star Lane**

アメリカ カベルネ・ソーヴィニオン
濃くてもうい/さらにエレガント/さすがカリフォルニア!
有名なオーパスにプラインド対決で勝利したワイン!

10,800 (税込 11,880)