

## TAPAS

ビールやワインに合うように拘って作る小皿料理  
スターターや軽食に是非

### ゴルゴンゾーラチーズ ポテトサラダ

Gorgonzola Potato Salad  
ゴルゴンゾーラがしっとり隠れたポテトサラダです  
¥480 (税込 ¥528)

### えびせん

Shrimp Prawn Crackers  
タイのおつまみと言えばこれ!  
様々な料理にも合います  
¥480 (税込 ¥528)

### ツブ貝のマリネ 柚子と青山椒オイル

Yuzu Citrus & Green Peppercorn Oil  
薄切りにしたツブ貝を柚子の酸味と青山椒の  
爽やかな痺れの効いたソースで仕上げました  
¥680 (税込 ¥748)

### 牛タンたたき 葱油ソース

Beefed Beef Tongue  
Green Onion Oil Sauce  
炭火で炙り出した牛タンに葱と生姜を  
合わせたタレで!  
¥780 (税込 ¥858)

### 砂肝と九条ネギの スパイシー揚げ

Spicy Deep-fried Gizzard & Najo Neko  
サクサク揚げた砂肝に  
九条ネギと数種類のスパイスを絡めました  
¥480 (税込 ¥528)

### スパイシーチョリソー

Spicy Chorizo  
レッドカレーのペーストを混ぜ込んだ  
エスニックなチョリソー! ビールとの相性抜群!  
¥580 (税込 ¥638)

### カマンベールチーズ フライ

Fried Camembert Cheese  
トトロのカマンベールが口の中であつた  
お子様にも大人気の Dai 定番料理  
¥680 (税込 ¥748)

### 牛スジの チリココンナツ煮込み

Simmered Beef Tendon  
with Chili & Coconut  
タイハーブで煮込み込んだ牛スジを  
チリコンナツとココナツの甘辛ソースで  
¥680 (税込 ¥748)

### ゴルゴンゾーラの クリームニョッキ

Colicchi Gorgonzola Cream Sauce  
ゴルゴンゾーラソースと  
パチパチの相性が最高級!  
¥780 (税込 ¥858)

## SALAD

全国各地の農家さんより送られてくる新鮮な野菜を使い  
ドレッシングも全て手作りの本格的サラダをお楽しみください

### パクチーサラダ

Pak Choi Salad  
パクチー好きにはたまらない  
おつまみサラダ  
¥680 (税込 ¥748)

### 厚切りベーコンの クラシック シーザーサラダ

Thick Bacon Classic Caesar Salad  
自家製アヒージョソースに  
隠れたパルメザンをかけて  
¥880 (税込 ¥968)

### 葱チャーシューと 干豆腐の胡麻油和え

Green Onion & Chasun Dried Tofu  
細切りチャーシュー・葱・干豆腐を  
塩ダレと胡麻油で和えたおつまみ!  
¥480 (税込 ¥528)

### タコとキノコのマリネ

Squid & Mushrooms Marinade  
シソ油にタコ・キノコ・ガーリック・オリーブオイル  
でマリネしました  
¥680 (税込 ¥748)

### ハニーチーズ豆腐

Honey Cheese Tofu  
豆腐に足したアツアツなクリームチーズのソース  
是非ともワインと一緒に召上りください  
¥680 (税込 ¥748)

### 鶏皮バクチャー

Chicken Skin & Fried Chili  
パクリパクリの鶏皮をピリ辛タイ風ドレッシングで!  
バクチャーの風味が楽しめます  
¥480 (税込 ¥528)

### フライドポテト 二種のエスニックソース添え

Deep-fried Potato  
with Two Types Ethnic Sauce  
オリジナルのハラッサを使ったマヨネーズと  
バーベキューソースが最後まで楽しめます  
¥580 (税込 ¥638)

### トリュフの揚げ春巻き

Deep-fried Spring Roll with Truffle in  
サクサクの揚げ春巻きにトリュフを贅沢に  
混ぜ込んだソースをつけて召上りください  
¥680 (税込 ¥748)

### バクチャー ガーリックシュリンプ

Garlic Shrimp with Pak-choi  
酸っぱい食べれるパクチーの効いた海老が  
ビールとの相性抜群のおつまみ  
¥680 (税込 ¥748)

### 牡蠣のフリット アジアンタルソース

Oyster Fritter Asian Tartar Sauce  
トムヤムクン風味の自家製タルタルソースで  
召上りください  
¥780 (税込 ¥858)

### 海老とマッシュルームの トムヤムクンアヒージョ

Soft Shell Shrimp  
Tom Yum Greening Ajillo  
パルメザンソースをエスニックにアレンジ!  
海老は固く丸ごと召上りいただけます  
¥780 (税込 ¥858)

### シーフード +バケット

シーフードと  
+バケット  
¥200 (税込 ¥220)

### 蒸し鶏の シンジャースローサラダ

Steamed Chicken  
Singer Slow Salad  
薄切りにした鶏むね肉と野菜を  
中華風ソースで仕上げました  
¥780 (税込 ¥858)

### ヤムウンセン タイ風春雨サラダ

Yum Woon Sen  
Thai Style Spicy Vermicelli Salad  
海老・イカ・豚挽き肉などを春雨で和えた  
タイではポピュラーな春雨サラダです  
¥980 (税込 ¥1,078)

## Fresh Seafood

### 牡蠣と舞茸のグラタン

Oyster & Maitake Mushroom Gratin  
牡蠣の旨味が溶けだしたホワイトソースが  
絶品の牡蠣と舞茸グラタン  
¥880 (税込 ¥968)

### ズワイ蟹と春雨の タイ風炒め

Thai Style Stir-fried Snow Crab  
& Bean-starch Vermicelli  
たっぷりのズワイ蟹を生薑とニンニクが香る  
ソースで炒めた、ビールに合う一品  
¥1,080 (税込 ¥1,188)

### 【山形県産】 平牧金華豚のグリル

Grilled Kinko Pork  
“お肉の王”と呼ばれる豚肉でも希少な最高品質  
絶妙な肉質・上品な甘みが特長です  
¥1,680 (税込 ¥1,848)



### 季節のフレッシュオイスター

Seasonal Fresh Oyster  
当社直営が全国の漁港より旬の 立牡蠣・岩牡蠣を仕入れます!  
スーパータンドリーと白ワインと一緒  
IP ¥450 (税込 ¥495) 4P ¥1,760 (税込 ¥1,936) 6P ¥2,580 (税込 ¥2,838) 8P ¥3,360 (税込 ¥3,696)

### 海老汁香るトムヤムクン

Tom Yum Goong  
世界三大スープの一つである  
タイ料理を代表する辛くて酸っぱいスープ  
ココナツミルクの風味も効いています  
¥880 (税込 ¥968)

### 4種のチーズタッカルビ

Four Types Cheese Dak-Calbi  
自家製のサンニョムソースで炒めた  
具沢山のタッカルビにたっぷり  
チーズを絡ませた辛さ控えめの一皿  
¥1,180 (税込 ¥1,298)

### オーストラリア産 骨付き仔羊のグリル アジアンBBQソース

Grilled Lamb Asian BBQ Sauce  
肉の少ない上質な仔羊をアジアン  
仕上りしました。若手方にも是非  
お召し上がりください  
¥1,780 (税込 ¥1,958)

## RICE & NOODLES

スパイスや調味料を現地から取り寄せ、徹底的に拘り抜いた本格メイン料理  
日本人の好みに合うように、アレンジを加えてご用意しております

### 鶏肉と茄子の グリーンカレー

Chicken & Eggplant Green Curry  
【本場の人気 No.1】  
アジアン海老とトマトの  
サクサク食感をお楽しみ下さい  
¥1,180 (税込 ¥1,298)

### 鶏肉の ガバオ炒めご飯

Capao Spicy Minced Chicken on Rice  
タイの甘辛ソースにじっくりと  
煮込んだ鶏肉と野菜の炒め物  
¥1,280 (税込 ¥1,408)

### ナシゴレン ピーナツチキンサテ添え

Nasi Goreng Indonesian Fried Rice  
インドネシア料理と言えばこれ!  
自家製サンバルソースで炒めた  
ピーナツチキンサテ  
¥1,380 (税込 ¥1,518)

### ズワイ蟹のチャーハン

Snow Crab Fried Rice  
北海道産の旨味が効いたズワイ蟹を  
シソ油にタコ・キノコで炒めたチャーハン  
¥1,380 (税込 ¥1,518)

### 追ひバクチャー

Topping Carriander  
お好きな方には必須アイテム!  
¥200 (税込 ¥220)

### 鶏肉の ベトナムフォー

Vietnamese Chicken Pho  
本場ベトナムの屋台の味を再現しました  
お好みでたっぷりのハーブと共に  
召上りください  
¥1,180 (税込 ¥1,298)

### 痺れ担々麺

Spicy Noodle Noodle  
三種類のオイルをブレンドしたタリラーを担々麺!  
Dai 特製麻辣と四川山椒の痺れが解ける  
¥1,280 (税込 ¥1,408)

### カオソーイ チンマイ風ココナツカレーヌードル

Khao Soi  
Chiangmai Style Coconut Curry Noodles  
タイ北部チンマイの伝統料理  
もちもちなココナツが特徴です  
一度食べたら病みつきに!!  
¥1,280 (税込 ¥1,408)

### パッタイ 海鮮焼きビーフン

Pak Thai  
Thai Style Stir Fried Rice Noodles  
もちもちのビーフンを使ったタイ風の焼きそば  
ランチタイムでも大人気のヌードルです!  
¥1,380 (税込 ¥1,518)

## TOPPING

お料理にアクセントと効かせる二大トッピング

### 追ひバクチャー

お好きな方には必須アイテム!  
¥200 (税込 ¥220)

### 刻みブリッキーヌ

Cutting Prik-kee nu  
辛さを求めるあなたにピッタリ!  
¥100 (税込 ¥110)

## OUR RECOMMEND

アジアンビストロ Dai のオススメの逸品!

各国の要素を取り入れ、シェフが食材や調理法に拘り開発されたメニューです!



ON TAP



**ハイネケン**  
Hineken  
世界170カ国以上で最も多く飲まれる一軒  
小グラス **480**(税込 528) グラス **680**(税込 748)



**クラフトビール** タップマルシェ  
Craft Beer Tap Tap Marché  
定期的な入れ替えで様々な  
銘柄を楽しめます！ **780**(税込 858)



**ヒューガルデン ホワイト**  
Hoegaarden White  
オレンジ・リンゴなどの  
爽やかな香りが女性に人気 **780**(税込 858)

BOTTLE



**シンハー**  
Singha  
タイの絶対的 No.1 ビール  
しっかりとした味わい **880**(税込 968)



**コロナ エキストラ**  
Corona Extra  
軽い味わいが特徴のビール  
ライムを入れるスタイル **780**(税込 858)



**タイガー**  
Tiger  
スッキリした爽やかな飲み口  
飽きのこない味わい **880**(税込 968)



**ビンタン**  
Bintang  
苦味の少ないスッキリした  
喉越しとほのかな甘み **880**(税込 968)



**333 バーバーバー**  
333 Bar Bar Bar  
泡立ちがよくスッキリ  
3+3+3=幸運のシルシ **780**(税込 858)



**ドライゼロ ノンアルコールビール**  
Asahi Dry Zero -Non Alcohol Beer-  
カロリー・糖質ともにゼロ！  
爽やかなノンアルコール **500**(税込 550)

HIGHBALL

Original Highball

ALL 680 (税込 748)



**クラフトジンジャーハイボール**  
Craft Ginger Highball  
自家製の生薑シロップを使用したスッキリとした一杯



**クラフトコークハイボール**  
Craft Coke Highball  
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



**トロピカルスパイシーハイボール**  
Tropical Spicy Highball  
熟成したパイナップルを使った南国ハイボール  
唐辛子のピリ辛感がアクセント



**ニッカ リッチブレンド**  
Nikka Rich Blend  
**580**(税込 638)



**キリン 陸**  
Kirin Riku  
**580**(税込 638)



**キリン 富士**  
Kirin Fuji  
**780**(税込 858)



**サントリー 白州**  
Suntory Hakushu  
**880**(税込 968)



**ジョニーウォーカー ブラック**  
Jonny Walker Black Label  
Scotch **580**(税込 638)



**ジェムソン**  
Jameson  
Irish **680**(税込 748)



**シーバルリーガル ミズナラ**  
Wild Turkey Aged 8 Years  
Scotland **880**(税込 968)



**ラフロイグ 10年**  
Laphroaig Aged 10 Years  
Islay Malt **880**(税込 968)

MIXER

Lemon Sour

ALL 680 (税込 748)



**Daiのレモンサワー**  
Dai's Lemon Sour  
レモンを丸ごとミキサーにかけて酸度と合わせた  
King of レモンサワー



**パクチーレモンサワー**  
Coriander Lemon Sour  
好きな人にはたまらないエスニックサワー！  
パクチーとレモンの相性が抜群です！



**オーシャンレモンサワー**  
Ocean Lemon Sour  
何層にも重なった見た目も涼しげな一杯  
ほのかに甘みとトロピカル感がウリです！



**フルーツサワー**  
ALL 680 (税込 748)  
果肉やピューレをトッピング！  
甘さは控え目の飲みやすいサワーです！  
・マンゴー・ライチ  
Mango Lychee  
・パイナップル  
Pineapple



**トロピカルハイ**  
ALL 680 (税込 748)  
甘くて濃厚なトロピカルジュースを  
使った辛いお料理にピッタリなカクテル  
・グアバ・ブラッドオレンジ  
Guava Blood Orange  
・トロピカル MIX  
Tropical Mix



**ココナッツ チチ**  
ALL 680 (税込 748)  
トロピカルカクテルの定番であるチチを  
お食事に合わせやすくアレンジしました  
・マンゴー・ピーチ  
Mango Peach  
・シナモンチャイ  
Cinnamon Chai



**お茶ハイ**  
ALL 580 (税込 638)  
国産茶葉やオリジナルフレーバー等  
他では召し上がれないお茶ハイです  
・国産黒烏龍・マテプーアル  
Black Oolong Mate Puri  
・レモングラスジャスミン  
Lemongrass Jasmin



**Daiオリジナルモスコミュール**  
Dai Original Moscow Mule  
創業時からメニューにのっている定番カクテル  
**680**(税込 748)



**自家製ボタニカルジントニック**  
Homemade Botanical Gin Tonic  
八角を漬け込んだエスニックに合うジントニック  
**680**(税込 748)



**アールグレイクーラー**  
Earl Grey Cooler  
上質なアールグレイリキュールをジンジャーエールと  
**680**(税込 748)



**カシスとローズのティーカクテル**  
Cassis & Rose Tea Cocktail  
甘酸っぱいがやみつき、飲みやすい一杯  
**580**(税込 638)



**ピーチビーチ**  
Peach Beach  
マリブ・ピーチ・オレンジの甘めのカクテル  
**680**(税込 748)



**クラシックモヒート**  
Classic Mojito  
ミントの響りがスッキリの人気カクテル  
**780**(税込 858)

- MOCKTAIL -



**クラフトジンジャーエール**  
Craft Ginger Ale  
自家製の生薑シロップとライムの相性が抜群！  
**580**(税込 638)



**クラフトコーラ**  
Craft Cola  
カルダモンやナツメグなどスパイスを漬け込みました  
**580**(税込 638)



**ブラッドオレンジの  
バージンブルドッグ**  
Blood Orange Virgin Bulldog  
無添加のブラッドオレンジを使用したサッパリモクテル  
**480**(税込 528)



**シナモンチャイミルクティー**  
Cinnamon Chai Milk Tea  
スパイスの効いたインドのミルクティー  
**580**(税込 638)



**トロピカルマンゴースカッシュ**  
Tropical Mango Squash  
マンゴーの果肉がのった食べるモクテル  
**680**(税込 748)



**ライチのバージンモヒート**  
Lychee Virgin Mojito  
果肉も入った甘酸っぱいオリジナルノンアルコール  
**680**(税込 748)

- CAFE & TEA -



**HOT ALL 580**  
(税込 638)  
**金葫蘆双花** きんこうそうか  
Premium Jasmin Tea  
【効能】血行促進・アンチエイジング  
リラックス効果・疲労回復

**東方美人** とうほうびじん  
Premium Oolong Tea  
【効能】シワ・シミ予防・脂肪燃焼  
動脈硬化予防

**白桃烏龍茶**  
Oolong Tea & White Peach  
【効能】リラックス効果・利尿作用  
生活習慣病予防

**ICED ALL 480**  
(税込 528)  
**国産黒烏龍茶**  
Black Oolong Tea  
**レモングラスジャスミン**  
Lemongrass Jasmin Tea

**マテプーアル茶**  
Mate Puri Tea  
**ローズヒップピーチ**  
Rose Hip Peach Tea  
**ライチ紅茶**  
Lychee Tea

- SOFT DRINK -

**マンゴージュース**  
Mango Juice **580**(税込 638)

**グアバジュース**  
Guava Juice **580**(税込 638)

**信州ぶどうジュース**  
Grape Juice **580**(税込 638)

**パッションフルーツジュース**  
Passion Fruits Juice **580**(税込 638)

**【山梨県産】桃ジュース**  
Peach Juice **580**(税込 638)

**コカ・コーラ**  
Coca Cola **480**(税込 528)

**ジンジャーエール**  
Ginger Ale **480**(税込 528)

**アイスコーヒー**  
Iced Coffee **480**(税込 528)

**富士 ミネラルウォーター**  
Fuji Mineral Water **580**(税込 638)

**サンペレグリーノ スパークリングウォーター**  
Sanpellegrino **580**(税込 638)



# LUNCH MENU

単品ランチ ¥1,200

サラダ + 食前・食後の2種ドリンク + 選べるメインディッシュ  
Salad + 2 Soft Drink + Main Dish

**Asian Lunch ¥1,600**

Daiのランチと言えば!  
3 Appetizers Assortment

【定番の生春巻き】【人気のエビトースト】【トムヤムクンスープ】  
三種の前菜が付いた、お得なランチセットメニュー!

**Dessert Lunch ¥1,600**

甘いモノは別腹!!  
with Today's Dessert

ディナータイムでも人気のある"手作り"アジアデザートが付いた、食後に優雅な時間をお過ごし頂く為のセットメニュー!

## MAIN DISH SPECIAL LUNCH

**Chicken Rice**  
数量限定  
海南チキンライス

低温調理でしっとりと仕上げた鶏胸肉を  
出汁で炊いたお米と一緒に蒸し上げる  
シンガポールの代表的な料理

+¥100

**Gapao & Green Curry**  
ガパオ & グリーンカレー

創業当時から幾度となく改良を繰り返した  
ランチでも人気のメニューを合体させた  
これぞスペシャルなプレート!

+¥200

鶏肉のガパオ炒めご飯  
Gapao Rice Spicy Minced Chicken Rice

鶏肉と茄子のグリーンカレー  
Chicken & Eggplant Green Curry

パッタタイ風海鮮焼きビーフン  
Pad Thai Thai Style Stir-Fried Rice Noodles

鶏肉のベトナムフォー  
Vietnamese Chicken Pho

## Drink Before Lunch 食前のドリンク

ICED 国産黒烏龍茶  
Black Oolong Tea

HOT ICED レモンガラスジャスミンティー  
Lemonglass Jasmin Tea

ICED マテプーアル茶  
Mate Puar Tea

ICED ローズヒップピーチティー  
Rose Hip & Peach Tea

ICED ライチ紅茶  
Lychee

### +150 Change to Tropical Drink

ICED グアバジュース  
Guava Juice

ICED マンゴージュース  
Mango Juice

ICED パッションフルーツジュース  
Passion Fruits Juice

ICED 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

## Drink After Lunch 食後のドリンク

HOT ICED コーヒー  
Coffee

HOT ICED レモンガラスジャスミンティー  
Lemonglass Jasmin Tea

## SET & SIDE DISH MENU

### Side Dish

あと1品が欲しいあなたに!

ベトナム風生春巻き  
Vietnamese Fresh Spring Roll 300

フレッシュオイスター  
Fresh Oyster 300

海老トースト  
Shrimp Toast 350

### Lunch Alcohol 400

1杯では足りない時は!

生ビール  
Draft Beer

ワイン赤・白  
Wine red/white

スパークリングワイン  
Sparkling Wine

ハイボール  
Highball

メイン料理をご注文のお客様のみ付けられる  
お得なセットとサイドメニューです



# WINE LIST

## SPARKLING

- モナステリオールカヴァ Monasterio Cava**  
スペイン：マカベオ/チャレロ/パレリヤ  
シャンパーニュと同じ製造で造られたコスパ最高のカヴァ！  
Daiの圧倒的一人人気！ **3,000**  
(税込 3,300)
- クエルチオーリ レッジャーノ ランブルスコ セッコ Querciola Regiano Lumbroso Secco**  
イタリア：ランブルスコ サラミ  
乾杯からタパス・グリル料理まで合わせる事が出来る  
万端型の発泡酒ワイン **3,200**  
(税込 3,520)
- ピノ・ロゼ Domaine de Girs Sauvignon**  
イタリア：ピノ・ビアンコ/ピノ・ネロ  
ハイコストでありながら本格派の辛口のロゼスパークリング！  
種類豊富なコルクも可愛く楽しめます！ **3,200**  
(税込 3,520)
- ロータリー ブリュット プラチナ Rotari Brut Platinum**  
イタリア：シャルドネ/ピノ・ノワール  
シャルドネを主体に36ヵ月という長期熟成させています  
リングや柑橘系のアロマが豊かでフレッシュ＆フルーティなワイン **4,500**  
(税込 4,950)
- 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  
オパ元大統領が就任直前に乾杯で使用したのがこれ！  
ホワイトハウスでも各国のVIPに贈られる辛口の本 **5,500**  
(税込 6,050)

## CHAMPAGNE

- パイパー エドシック ブリュット Piper Heidsieck Brut**  
フランス：ピノ・ノワール/ピノ・ムニ/シャルドネ  
マリリン・モンローが愛したシャンパンとして有名な一本  
情熱的で気品があり、爽快でフレッシュな仕上がり **8,000**  
(税込 8,800)
- ルイ ロデレー コレクション Louis Roederer**  
フランス：ピノ・ノワール/ピノ・ムニ/シャルドネ  
繊細かつクリーミーな風味と非常に細やかな泡立ちが楽しめる  
高級シャンパン。特別な一日に合わせて是非！ **10,000**  
(税込 11,000)
- イゲルエラ ロゼ Higuera Rosa**  
スペイン：シラ  
シラのボディと軽やかな口当たりを兼ね備えたロゼワイン **3,000**  
(税込 3,300)
- カラレンタ ロザート Calalenta Rosato**  
イタリア：メルロー  
非常にフレッシュで洗練されたスタイルのワイン  
スパイス過ぎないアジア料理、または白身のお肉との相性は抜群！ **4,200**  
(税込 4,620)
- ヴィーニャ エスメラルダ ロゼ Vina Esmeralda Rose**  
スペイン：ガルナッチャ  
解やかな夕焼け色の特徴のロゼワイン。お魚のお刺身から肉料理  
さらには中華料理まで幅広く合わせる事が出来る万能ワインです **4,500**  
(税込 4,950)
- ロック スキンシー Rock Skinny**  
オーストラリア：シャルドネ/ピノ・グリ  
「飲って飲むべし！」かなりフレッシュな強いオレンジワイン  
心地よい果実の香りと旨味、酸と酸味をささくより旨味が増す **4,800**  
(税込 5,280)

## REFRESHING

- ドメヌ デグラス SB Domaine de Girs Sauvignon**  
チリ：ソーヴィニヨンブラン **3,000**  
(税込 3,300)  
創業から僅か9年で「チリ No.1」受賞したワイナリーより  
フレッシュ感に溢れ、ライムのようなシトラス感がお魚にピッタリ！
- ラヴィス トラディショナル シャルドネ Lavis Chardonnay**  
イタリア：シャルドネ **3,800**  
(税込 4,180)  
最新技術で酸化防止剤の使用を制限まで抑えた自然発酵で出来た  
ナチュラルなブドウ本来の果実味や美しい酸を生かしたワイン
- シャブリ・ラ・ピエレ Chablis La Pierre**  
フランス：シャルドネ **5,500**  
(税込 6,050)  
世界で一番シャブリを数回ロンドンで人気 No.1  
シャブリ地区の1/4の畑を有するトップシャブリ！
- エティエンヌ ドルニー サンセール ブラン Etienne Daulty Sancerre Blanc**  
フランス：ソーヴィニヨンブラン **7,000**  
(税込 7,700)  
南向きの斜面と低収量だからこそ実現した完熟した果実味に  
雄大な骨格を持ち合わせています

## AROMATIC

- セルシウス ヴィオニエ Cersius Viognier**  
フランス：ヴィオニエ **3,000**  
(税込 3,300)  
アプリコットやアーモンドの香り、まろやかで果実の風味が残りやす  
魚のグリルやフレッシュチーズとの相性が良いワインです
- トカイ フルミント ドライ Tokaji Furmint Dry**  
ハンガリー：フルミント **3,800**  
(税込 4,180)  
世界三大貴腐ワインの一つ「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な口当たり、果実・果実味が魅力
- デュッフ・アクト Duffe Punkt Aromatic Field Dry**  
オーストラリア：リースリング/ゲヴァルツトラミナー **4,800**  
(税込 5,280)  
ゲヴァルツ由来のライチの香りが強い4種と香気は少なく  
加えてリースリングの程よい酸味が心地よいところ取りのワイン
- マルセルダイス リースリング Marcel Deiss Riesling**  
フランス：リースリング **5,800**  
(税込 6,380)  
2つの異なる畑で作られたリースリングを使用したワインで  
豊かな香りと余韻が心地よい、スーパースターのある仕上がりです

## RICH

- ベンド シャルドネ Bend Chardonnay**  
アメリカ：シャルドネ **3,200**  
(税込 3,520)  
これぞカリフォルニアワイン！完熟した核などのトロピカルな果実と  
香ばしいオークのフレーバーが豊富であることが特徴
- ファーザーズアイズ Father's Eye**  
イタリア：シャルドネ **4,500**  
(税込 4,950)  
軽く熟成されたシャルドネ(ブルミエ・クリュ以上)と熟成される葡萄の  
白ワイン！オーク樽の香りと果実味がたっぷり系
- アンセルミカピテル クローチェ Anselmi Capitel Croce**  
イタリア：ガルガーネガ **7,800**  
(税込 8,580)  
酸のある美しい麦わら色。上品な樽のニュアンスと  
熟れたフルーツなどの甘やかな香りがしっかりと詰まっています
- 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 **9,800**  
(税込 1,0780)  
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  
樽熟成の香ばしさ・重厚感。マスターオブワインが造る一本

## LIGHT

- アバイ ガルナッチャ Abai Garnacha**  
スペイン：ガルナッチャ **3,000**  
(税込 3,300)  
濃厚ながらもさらやかな口当たりが特徴。きれいな酸と新鮮な果実味に  
トースト香や胡椒などのスパイス香も感じられます
- キャンティ ヴィッラ ディ モンテ Villa di Monte Chianti**  
イタリア：サンジョベーゼ **3,200**  
(税込 3,520)  
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
- ムーリラ ピノ ノワール Moorila Pinot Noir**  
オーストラリア：ピノ・ノワール **5,200**  
(税込 5,720)  
手摘みされた葡萄はフレーバーと味の全容としての果実味や  
フェノールの熟度、酸味のバランスが明確になるまで熟します
- セガン マニュエル ブルゴーニュ ピノ ノワール Seguin Manuel Bourgogne Pinot Noir**  
フランス：ピノ・ノワール **8,000**  
(税込 8,800)  
有名生産者もうらやむべきの位置にある畑で育ったブドウが特徴  
柔らかな口当たりと料理を引き立てる仕上がりです

## MEDIUM

- ボデガ イヌリエタ ナバエルス Bodega Inurieta Naveles**  
スペイン：カベルネ・ソーヴィニオン50%/メルロー 50% **3,000**  
(税込 3,300)  
深みのある赤色。完熟した黒果実などのスモーキーな香り  
濃厚ながらも柔らかな口当たりと魅力のアロマです
- シャトールモット バンサンレゼルブ Ch.Lamotte Vincent Reserve**  
フランス：メルロー/カベルネ・ソーヴィニオン **4,500**  
(税込 4,950)  
「神の雫」でも絶賛のお世直しボルドーワイン！  
メルローの持つ果実のボリューム感と旨味の完成型ワイン
- エイリアス Elias**  
アメリカ：ピノ・ノワール **5,500**  
(税込 6,050)  
カリフォルニアの有名ワイナリーに所属する職人8人が  
「原民のカルトワイン」として生み出した伝説のブランド
- バルベラ ダスティ スペリオレ Barbera d' Asti Superiore**  
イタリア：バルベラ **6,800**  
(税込 7,480)  
オークの小樽で12ヵ月熟成させて完成されたワイン  
きめ細かな酸味、酸味のタンニン、バランスは上品で洗練のよう

## FULL

- ドメヌ デグラス CS Domaine de Girs Cabernet Sauvignon**  
チリ：カベルネ・ソーヴィニオン **3,000**  
(税込 3,300)  
有名エタラインのピネンスクラスで採用された高品質ワイン  
繊細で丸みのあるタンニンがスパイスな料理を引き立てます
- ナーリーヘッド ジンファンデル Ginarly Head Zinfandel**  
アメリカ：ジンファンデル **4,500**  
(税込 4,950)  
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肉料理と相性抜群！
- ワイルドフォーク シラズ Wild Folk Shiraz**  
オーストラリア：シラズ **5,800**  
(税込 6,380)  
バロッサ・ヴァレーのシラズを全て手摘みで収穫  
厚みのある果実味と酸味と程よいタンニンの凝縮したワイン
- スターレーン Star Lane**  
アメリカ：カベルネ・ソーヴィニオン主体 **12,000**  
(税込 13,200)  
速く旨い！さらにエレガント！カリフォルニアで1番有名な  
オーパスにブランド対決で勝利した極上の一本