

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薑を
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とろける
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

Cheese 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
焼いたベーコンをかけて
¥880 (税込 ¥958)

蕪チャーシューと 干豆腐の胡麻油和え

Green Onion & Chubu Dried Tofu
細切りチャーシュー・蕪・干豆腐を
塩だれ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
オリジナルのハーブ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
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 Goong Ajillo
パクリの定番料理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)

パクチーとごぼう +バクチャー

¥200 (税込 ¥220)

蒸し鶏の シソジャスローサラダ

Steamed Chicken
Perilla Slow Salad
薄切りにした鶏むね肉と野菜を
中華風ソースに仕上げました
¥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と和えた
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 ¥958)

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 Kinke 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に
1P ¥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
数回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 ¥958)

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
仕上りに仕上げました。若手方にも是非でも
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
本場ベトナムの緑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)

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を炒めた
ご飯が絶品!
¥1,280 (税込 ¥1,408)

ナシゴレン ピーナツチキンサテー添え

Nasi Goreng Indonesian Fried Rice
インドネシア料理と言えばこれ!
自家製サンニョムソースで炒めた
ピーナツチキンサテー
¥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 Carrot
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 特製辣油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

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!

ハイネケン 
 Hineken
 世界170か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)

シンハー 
 Singha
 タイの絶対的 No.1 ビール
 しっとりとした味わい 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

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
 磨り潰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

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

バクチャーレモンサワー
 Coriander Lemon Sour
 好きな人にはたまらないエスニックサワー!
 バクチャ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
 Manga 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 
 ALL 680(税込 748)
 トロピカルカクテルの定番であるチを
 お食事に合わせてやすくアレンジしました
 ・マンゴー・ピーチ
 Manga 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)

カシスとローズのティアカクテル
 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)

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)

ピーチビーチ
 Peach Beach
 マリブ・ピーチ・オレンジの旨めのカクテル
 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)

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)

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)

**ブラッドオレンジの
バージンブルドック**
 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)

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)

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)

-CAFE & TEA-

HOT ALL 580(税込 638)

金葫蘆双花 きんころそうか
 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・抗酸化作用
 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

ローズスヒップピーチ
 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した鶏肉を
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

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 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

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 レモンガラスジャスミンティー
Lemonglass Jasmin Tea

SET & SIDE DISH MENU

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

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

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
 万能型の発泡酒ワイン **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
 ハイコスパ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
 リンゴ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
 オバ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 ロデレル 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 **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
 スパイシー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酸味、酸と酸味をさせることでより旨味が増す **4,800**
 (税込 5,280)

REFRESHING

- ドメヌ デグラス SB Domaine de Girs Sauvignon**
 テリ：ソーヴィニヨンブラン **3,000**
 創業から僅か9年で「テリ 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！ (税込 3,300)
- 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
 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 **3,800**
 (税込 4,180)
- シャブリ・ラ・ピエレ Chablis La Pierre**
 フランス：シャルドネ
 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！ **5,500**
 (税込 6,050)
- エティエンヌ ドルニー サンセールブラン Etienne Daulny Sancerre Blanc**
 フランス：ソーヴィニヨンブラン **7,000**
 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 (税込 7,700)

AROMATIC

- セルシウス ヴィオニエ Cersius Viognier**
 フランス：ヴィオニエ **3,000**
 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 (税込 3,300)
- 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**
 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 (税込 4,180)
- デュッフ・アロマト Duffe Punkt Aromatic Field Dry**
 オーストラリア：リースリング/ゲヴァルトミナー
 ゲヴァルトミナー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残り良いところ取りのワイン **4,800**
 (税込 5,280)
- 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**
 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 (税込 6,380)

RICH

- ベンド シャルドネ Bend Chardonnay**
 アメリカ：シャルドネ **3,200**
 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 (税込 3,520)
- ファーザーズアイズ Father's Eye**
 イタリア：シャルドネ **4,500**
 軽く熟成されたシャブリ(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 (税込 4,950)
- 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**
 酸のある美しい白ワイン。上品なニュアンスと
 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 (税込 8,580)
- 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**
 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 (税込 1,0780)

LIGHT

- アバイ ガルナッチャ Abai Garnacha**
 スペイン：ガルナッチャ **3,000**
 濃厚ながらもろ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 (税込 3,300)
- 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**
 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 (税込 3,520)
- 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**
 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 (税込 5,720)
- 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**
 有名生産者もうらやましいほどの畑にある畑で育ったブドウが特徴
 柔らかい酒質は食中酒として料理を引き立てる仕上がりです (税込 8,800)

MEDIUM

- ボデガ イヌリエタ ナバエルス Bodega Inurieta Nabalus**
 スペイン：カベルネ・ソーヴィニヨン50%/メルロー 50% **3,000**
 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
 濃密ながらも柔らかなある魅力的なアロマです (税込 3,300)
- シャトールモット バンサンレゼルブ Ch. Lamothe Vincent Reserve**
 フランス：メルロー/カベルネ・ソーヴィニヨン **4,500**
 「神の手」でも絶賛のお世直しボルドーワイン！
 メルローのもつ果実のボリューム感と旨味の完成型ワイン (税込 4,950)
- エイリアス Elias**
 アメリカ：ピノノワール **5,500**
 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
 「真実のカルトワイン」として生み出した伝説のブランド (税込 6,050)
- バルベラ ダスティ スペリオレ Barbera d'Asli Superiore**
 イタリア：バルベラ **6,800**
 オークの小樽で12ヵ月熟成させて完成されたワイン
 きめ細かく酸味、酸味とタンニン、バランスは上品で洗練のよう (税込 7,480)

FULL

- ドメヌ デグラス CS Domaine de Girs Cabernet Sauvignon**
 テリ：カベルネ・ソーヴィニヨン **3,000**
 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シーな料理を引き立てます (税込 3,300)
- 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**
 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！ (税込 4,950)
- 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**
 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 (税込 6,380)
- スターレーン Star Lane**
 アメリカ：カベルネ・ソーヴィニヨン主体 **12,000**
 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
 オープンにブランド対決で勝利した唯一の本 (税込 13,200)