

TAPAS

ビールやワインに合うように拘って作る小皿料理
スターターや箸休めに是非

ゴルゴンゾーラチーズ ポテトサラダ

Gorgonzola Potom Salad
ゴルゴンゾーラがはかりりとしたポテトサラダです
¥480 (税込 ¥528)

えびせん

Shishikoban Ebi - Prawn Cracker
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山椒の
爽やかな痺れが効いたソースでマリネしました
¥680 (税込 ¥748)

牛タンたたき 葱油ソース

Grilled Beef Tongue
Green Onion Oil Sauce
炭火で炙り込んだ牛タンに葱と生姜を
合わせたソースで
¥780 (税込 ¥858)

砂肝と九条ネギの スパイシー揚げ

Spicy Deep-fried Gizzard & Najo Leek
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じける
お子様にも大人気の Dai 定番料理
¥680 (税込 ¥748)

牛スジの チリコナッツ煮込み

Simmered Beef Tendon
with Chili & Coconut
タイムープで柔らかく煮込んだ牛スジを
チリソースとココナツの旨辛ソースで
¥680 (税込 ¥748)

ゴルゴンゾーラの クリームニョッキ

Coccolbi 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)

葱チャーシューと 干豆腐の胡麻油和え

Green Onion & Chashu 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

Octopus & Mushrooms Marinade
レンゾルにナンブラー・ガーリック・オリブオイル
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
と蜂蜜とオリーブオイルと一緒に仕上げました
¥680 (税込 ¥748)

鶏皮パクチー

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

フライドポテト 2種のエスニックソース添え

Deep-fried Potato
with Two Types Ethnic Sauce
オリジナルのソースを使ったマニエーゼと
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
混ぜこんだソースをつけてお召し上がりください
¥680 (税込 ¥748)

パクチー ガーリックシュリンプ

Garlic Shrimp with Phak-chai
酸っぱいパクリの効いた海老が
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 Fritts Asian Tartar Sauce
トムヤムクン風味の自家製タルタルソースで
お召し上がり下さい
¥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 Groung Ajillo
パクリの定番料理をエスニックにアレンジ!
海老は固から丸ごとお召し上がり出来ます
¥780 (税込 ¥858)

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

Phak-chai 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

Iberico Bacon Classic Caesar Salad
自家製アンチョビソースに
焼いたベーコンを添えて
¥880 (税込 ¥968)

蒸し鶏の ジンジャースローサラダ

Steamed Chicken
Ginger Slow Salad
¥780 (税込 ¥858)
細切りにした鶏むね肉と野菜を
中華風ソースでサラダに仕上げました

ヤムウンセン タイ風春雨サラダ

Yum Wunsen
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
牡蠣の旨味が際立ったホワイトソースが
絶品の細々舞茸グラタン
¥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ナンブラーが香る
ソースで炒めた、ビールに合う逸品
¥1,080 (税込 ¥1,188)

【山形県産】 平牧金華豚のグリル

Grilled Kinjka Pork
"おの国"と呼ばれる山形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 真牡蠣・岩牡蠣を仕入れます!
スーパーキングや白ワインとこー 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)

海老出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種のチーズスタッカルビ

Four Types Cheese Dak-Cai
自家製のナンニョムソースで炒めた
具材別のスタッカルビにたっぷり
ソースを絡ませた辛さいっぱいの一皿
¥1,180 (税込 ¥1,298)

オーストラリア産 骨付き仔羊のグリル

Grilled Lamb Asian BBQ Sauce
臭みの少ない上質な仔羊をレアに
仕上げました。親子方にも是非でも
お召し上がり頂きたい逸品
¥1,780 (税込 ¥1,958)

ASIAN APPETIZER

人気の生春巻き・海老トーストを中心に手間かけて作る
拘りのエスニック料理をお楽しみ下さい

ベトナム風 生春巻き
Vietnamese Fresh Spring Roll
フレッシュな野菜・海老を
もろもろのライスペーパーで巻いた
ベトナム料理の定番と言えばこれ!
¥880 (税込 ¥968)

海老トースト
Shrimp Toast
【本場の人気 No.1】
ププリの海老とトーストの
サクサク食感をお楽しみ下さい
¥980 (税込 ¥1,078)

**四川風 口水鶏
よだれ鶏**
Szechuan Style Chicken
in Spicy Sauce
鶏肉を花椒・黒唐・ラー油の辛味と
香りが効いたピリ辛タレで
お召し上がり下さい
¥680 (税込 ¥748)

**鶏もも肉の
ビーナッツサテー**
Chicken Sate with Peanuts
新鮮な国産鶏もも肉を使用
カレーソースでマリネしチリソース風味に
1P ¥300 (税込 ¥330)

**手包み水餃子
ピリ辛 XO ソース**
Spicy Dumplings Spicy XO Sauce
もろもろの皮で丁寧に包まれた餃子を
オリジナルのソースと共に楽しめます
¥680 (税込 ¥748)

**ガイトード
タイ風鶏の唐揚げ**
Gai Tod
Thai Style Deep-fried Chicken-
レモンダラスやハイマッパルなどの
タイムープでマリネした唐揚げです
¥780 (税込 ¥858)

**アジアンスパイシー
チキンウィング**
Asian Spicy Chicken Wing
甘辛いスパイスで煮込んだ手羽中が
ビールとの相性が抜群です!
¥880 (税込 ¥968)

空芯菜のトチオソース炒め
Wong Choy Stir-fry
Soy Beans Paste Sauce
ピリ辛・カルシウムたっぷりの"空芯菜"を
タイの味噌、トチオでサッと炒めました
¥980 (税込 ¥1,078)

**イカとアスパラガスの
塩炒め-レモンダラス風味-**
Salt-fried Squid & Asparagus with Salt
ププリのイカとアスパラガスを
あっさりとした塩炒めにしました
¥1,080 (税込 ¥1,188)

**ガイヤーン
イザン風鶏もも肉の炙り焼き**
Gai Yang - Isan Style Roasted Chicken-
タイ東北部にあるイザン地方の代表的な料理
ジューシーな肉が特徴です
¥1,080 (税込 ¥1,188)

鶏肉と茄子の グリーンカレー

Chicken & Eggplant Green Curry
本場ベトナムの街の味を再現しました
お好みでたっぷりのハーブと共に
お召し上がり下さい
¥1,180 (税込 ¥1,298)

鶏肉の ガバオ炒めご飯

Gapao - Spicy Minced Chicken on Rice
タイの旨辛ソースにじっくりと
煮込んだ鶏肉を炒めた
旨辛ソースが決め手! フライドエッグとの
ハーモニイは絶品!
¥1,280 (税込 ¥1,408)

鶏肉の ベトナムフォー

Vietnamese Chicken Pho
本場ベトナムの街の味を再現しました
お好みでたっぷりのハーブと共に
お召し上がり下さい
¥1,180 (税込 ¥1,298)

鶏肉の チキンサテー

Chicken Sate
新鮮な国産鶏もも肉を使用
カレーソースでマリネしチリソース風味に
1P ¥300 (税込 ¥330)

痺れ担々麺

Szechuan Style Handan Noodle
三種のオイルをブレンドしたチリソースが特徴
Dai 特製麻辣と四川山椒の痺れが効いた
¥1,280 (税込 ¥1,408)

ナシゴレン ビ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!
自家製ナンニョムソースで炒めた
ピリ辛チキンサテーです
¥1,380 (税込 ¥1,518)

カオソーイ チェンマイ風ココナツカレーヌードル

Khao Soi - Chiangmai Style Coconut Curry Noodles
タイ北部チェンマイの伝統料理
まろやかな辛さの響になります
一度食べたなら病みつきに!!
¥1,280 (税込 ¥1,408)

ズワイ蟹のチャーハン

Snow Crab Fried Rice
北海道産の旨味が強く美味しいズワイ蟹を
レンゾルにナンブラーで炒めたチャーハン
¥1,380 (税込 ¥1,518)

パッタイ 海鮮焼きビーフン

Pad Thai
Thai Style Stir Fried Rice Noodles-
もろもろ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

追いパクチー
Topping Chutnam
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-hum
辛さを求めるあなたにピッタリ!
¥100 (税込 ¥110)

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!

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

- キリン ハートランド** ●
Kirin Heartland
洗練されたアロマホップを使用し選んだ味わいが特徴
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
スッパリとした爽快な飲み口
飽きのこない味わい **880**(税込 968)
- ピンタン** ●
Bintang
苦味の少ないスッパリした
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
泡立ちがよくスッパリ
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！
爽快なノンアルコール **500**(税込 550)

12525 | 2525 | 2525 | **HIGHBALL** | 2525 | 2525 | 2525

Original Highball

ALL 680 (税込 748)

- クラフトジンジャーハイボール**
Craft Ginger Highball
自家製の生姜シロップを使用したスッパリとした一杯
- 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)

12525 | 2525 | 2525 | **MIXER** | 2525 | 2525 | 2525

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割と合わせた
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 Pur
・レモングラスジャスミン
Lemongras 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を続ける定番カクテル **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
マリパ/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パリの人気カクテル **780**(税込 858)

-MOCKTAIL-

- クラフトジンジャーエール**
Craft Ginger Ale
自家製の生姜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)

-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 / 腸胃快便 / 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 Lemongras Jasmin Tea
マテプーアル茶 Mate Pur 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)
- ココ・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
Salad



食前・食後の2種ドリンク
2 Soft Drink



選べるメインディッシュ
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

創業当時から強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 グァバジュース
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!



フレッシュオイスター
Fresh Oyster 300-



ベトナム風生春巻き
Vietnamese Fresh Spring Roll 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/チャレッコ/パレリヤダ
 シャンパーニュと同じ製造で造られたコスタ最高のカヴァ！
 Daiの匠業の一冊人気！
3,000 (税込 3,300)
- クエルチオーレツジャーノ ランブルスコセッコ**
 Quercoli Regiano Lavebrusco Secco
 イタリア：ランブルスコサラミーノ
 乾杯からタパス・グリル料理まで合わせる事が出来る
 万能型の発見赤ワイン
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的な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か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
 南アフリカが就任演説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に
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)
- カラレンタロゼ 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
 鮮やかな夕焼け色が特徴のロゼワイン。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 Skins**
 オーストラリア：シャルドネ/ピノグリ
 「買って飲むべし！」かなりフレッシュ感を強いオレンジワイン
 心地よい果皮の苦みと旨味、酸と接触させるとより旨味が増す
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
 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！
3,000 (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極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・ピエレレ Chablis La Pierrelle**
 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)
- エティエンヌドー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
 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
7,000 (税込 7,700)

AROMATIC

- セルシウスヴィオニエ Cersus Viognier**
 フランス：ヴィオニエ
 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
3,000 (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
 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、美しい果実味が魅力
3,800 (税込 4,180)
- デュッフブント Duffe Punkt Aromatic Field Dry**
 オーストラリア：リースリング/ゲヴェルツトラミナー
 ゲヴェルツ由来のライチの香りが強いけど旨味は少なく
 加えてリースリングの程よい酸味があ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
 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
 豊か香りとお魚が心地よい、スケール感のある仕上がりに
5,800 (税込 6,380)

RICH

- 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！完熟した桃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
3,200 (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
 軽く熟成されたシャブリ(ブルニエ・クリュ以上)と熟成される程の
 白ワイン！オーク樽の香りや果実味たっぷり系
4,500 (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
 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
7,800 (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
 世界最高クラスの白ワインが造られる「エルゴン地区」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
9,800 (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
 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
3,000 (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
 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
3,200 (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
 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
5,200 (税込 5,720)
- セガンマニュエルブルゴニーヌピノノワール Seguin Manuel Bourgogne Pinot Noir**
 フランス：ピノノワール
 有名生産者もうらやむほどの位置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に
8,000 (税込 8,800)

MEDIUM

- ボデガイヌリエータナバエルス Bodega Inaurrieta Anselus**
 スペイン：カベルネ・ソーヴィニヨン50%/メルロー50%
 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酸のある魅力的なアロマです
3,000 (税込 3,300)
- シャトールモットパンサンレゼルブ Ch.Lamotte Vincent Reserve**
 フランス：メルロー/カベルネ・ソーヴィニヨン
 「神の雫」でも絶賞のお産打ちホルダーワイン！
 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
4,500 (税込 4,950)
- エイリアス Elias**
 アメリカ：ピノノワール
 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
 「庶民のカルトワイン」として生み出した伝説のブランド
5,500 (税込 6,050)
- バルベラダダスティスベリオーレ Barbera d' Asti Superiore**
 イタリア：バルベラ
 オークの小樽で12か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するよう
6,800 (税込 7,480)

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ヨン
 有名エアラインのビジネ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
3,000 (税込 3,300)
- ナーリーヘッドジンファンデル Ginarty 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肉料理と相性抜群！
4,500 (税込 4,950)
- ワイルドフォークシラーズ Wild Folk Shiraz**
 オーストラリア：シラーズ
 パロッサ・ヴァレーのシラーズを全て手摘みで収穫
 厚みのある黒果実の風味と程よいタンニンの凝縮したワイン
5,800 (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
 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
 オープンにブラインド対決で勝利した唯一の本
12,000 (税込 13,200)