

TAPAS

ビールやワインに合うように拘って作る小皿料理
スターターや著休めには是非

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馴染いたポテトサラダです
Y480 (税込 ¥528)

えびせん

Shish Prawn Stick - Prawn Cracker
タイのおつまみで食べばこれ!
様々な料理にも合います
Y480 (税込 ¥528)

ツブ貝のマリネ 柚子と青山椒オイル

Yuzu Citrus & Green Peppercorn Oil
勢切りの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マリネしまし
た
Y680 (税込 ¥748)

牛タンのたたき 葱油ソース

Seared Beef Tongue
Green Onion Oil Sauce
鉄板で火入れした牛タンに葱と生姜を
合わせたソースで
Y780 (税込 ¥858)

砂肝と九条ネギの スパイシー揚げ

Spicy Deep-fried Liver & Kyoj Negi
サクサク揚げた砂肝に
九条ネギと唐辛子のスパイスを絡めました
Y480 (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!
Y580 (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とろける
お子様にも大人気の Dai 定番料理
Y680 (税込 ¥748)

牛スジの チリコナッツ煮込み

Simmered Beef Chichu
with Chili & Coconut
タイハーブで煮込んだ牛スジを
チリオイルとココナッツの甘辛ソースで
Y680 (税込 ¥748)

ゴルゴンゾーラの クリームニョッキ

Gnocchi Gorgonzola Cream Sauce
ゴルゴンゾーラソースと
パスタの相性が最高じゃない!
Y780 (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
細切チャーシューと、蒸し干豆腐を
醤油と胡麻油で和えたおつまみ!
Y480 (税込 ¥528)

タコとキノコのマリネ

Octopus & Mushrooms Marinade
レンジで加熱したタコ・キノコをオリーブオイル
でマリネしました
Y680 (税込 ¥748)

ハニーチーズ豆腐

Honey Cheese Tofu
豆腐に見立てたフワフワなクリームチーズのムース
濃厚な蜜味をたっぷり使用した
絶品小籠包です
2P ¥480 (税込 ¥528)

鶏皮パクチー

Chicken Skin & Pak-Choi
パコパコの鶏皮をピリ辛タイ風ドレッシングで!
パクチーの風味が癖になります
Y480 (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
オランダ風の揚げたポテトを二種の
エスニックソースで最後まで絡ませました
Y580 (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お召し上がりください
Y680 (税込 ¥748)

パクチー ガーリックシュリンプ

Garlic Shrimp with Pak-Choi
殻ごと食べれるパコチーの効いた海老が
ビールとの相性抜群のおつまみ
Y680 (税込 ¥748)

牡蠣のフリット アジアントルソース

Oyster Fritter, Asian Tartar Sauce
トムヤムクン風味の自家製マヨネーズで
お召し上がり下さい
Y780 (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
Yuen Yuen Gonggong Ajillo
パコチーの定番料理をエスニックにアレンジ!
海老は殻から丸ごとお召し上がり出来ます
Y780 (税込 ¥858)

全国各地区 + パケット

Y200 (税込 ¥220)

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

Chorizo Salad
パクチー好きにはたまらない
おつまみサラダ
Y680 (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 Caesar Salad
自家製アンチョビソースに
照りつきのパルメザンをかけて
Y880 (税込 ¥968)

蒸し鶏の ジンジャースローサラダ

Steamed Chicken
Ginger Slow Salad
新鮮にした鶏むね肉と野菜を
中華風ソースで仕上げました
Y780 (税込 ¥858)

ヤムウンセン タイ風春雨サラダ

Yam Uonsen
Thai Style Spicy Vermicelli Salad
自家製アンチョビソースに
照りつきのパルメザンをかけて
Y880 (税込 ¥968)

DIM SUM

丸鶏から丹念に抽出したスープを贅沢に使用して
手間を惜しまず完成させました

小籠包

Xiaolongbao - Soup Dumpling
鶏がらから丹念に抽出したスープを
36粒に作り、蒸し籠で仕上げ
加えながら仕上げたスープを使用
子供を驚かす完成させました
3P ¥680 (税込 ¥748)

蟹味噌小籠包

Crab Butter Soup Dumpling
濃厚な蟹味噌をたっぷり使用した
絶品小籠包です
2P ¥480 (税込 ¥528)

トリュフ小籠包

Truffle Soup Dumpling
オランダ小籠包にフナな香り高い
黒トリュフをブレンドしました
2P ¥580 (税込 ¥638)

肉焼売

Pork Dumpling
豚肉焼売肉を使用した
自家製の餃子です
真心が丁寧に行いました
2P ¥300 (税込 ¥330)

ベトナム風 生春巻き

Vietnamese Fresh Spring Roll
フレッシュな野菜・海老を
もちもちのライスペーパーで巻いた
ベトナム料理の定番おつまみです
Y880 (税込 ¥968)

四川風 口水鶏 よだれ鶏

Sichuan Style Chicken
in Spicy Sauce
鶏肉を花椒・黒胡椒・ラー油の辛味と
香りが効いたどろろソースで
お召し上がり下さい
Y680 (税込 ¥748)

手包み水餃子 ピリ辛 XO ソース

Soup Dumplings Spicy XO Sauce
もちもちの皮で丁寧に包まれた餃子を
オランダソースと共に仕上げました
Y680 (税込 ¥748)

アジアンスパイシー チキンウィング

Asian Spicy Chicken Wing
旨辛スパイスで和えた手羽中は
ビールとの相性が抜群です!
Y880 (税込 ¥968)

イカとアスパラガスの 塩炒め-レモンダス風味-

Squid & Asparagus with Salt
Fried Lemon Dressing
プリ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
Y1,080 (税込 ¥1,180)

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!

Fresh Seafood



季節のフレッシュオイスター

Seasonal Fresh Oyster
当店舗が全国の漁場より旬の 青牡蠣・岩牡蠣を仕入れます!
スーパーキングやホワイトなど一 種に
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)



鮮魚のカルパッチョ

Fresh Fish Carpaccio
日本のおススメの鮮魚を
相性の良いソースで
Y980 (税込 ¥1,078)



牡蠣と舞茸のグラタン

Oyster & Maitake Mushroom Gratin
牡蠣の旨味が生かしたホワイトソースが
絶品の舞茸とグラタン
Y880 (税込 ¥968)



痺れ麻婆豆腐

Szechuan Style Spicy Mapo Tofu
三種のオイル をブレンドした四川風麻婆豆腐
[Dai] 特製麻婆と四川山椒の痺れが癖になる
Y880 (税込 ¥968)



海老汁香るトムヤムクン

Tom Yam Gungung
秘伝トムヤムクンの1つである
タイ料理を代表する辛くて酸っぱいスープ
ココナッツミルクの風味を効かせています
Y880 (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菜とナンプラーが香る
ソースで炒めた、ビールに合う逸品
Y1,080 (税込 ¥1,180)



4種のチーズタッカルビ

Four Types Cheese Dak-Calia
自家製のヤムウンセンソースで炒めた
肉厚のタッカルビにたっぷりチーズを
絡ませた季節限定の逸品
Y1,180 (税込 ¥1,292)



ソフトシェルクラブの プーパッポンカレー

Soft Shell Crab Curry
Poo Phad Pung Curry
自家製のヤムウンセンソースと炒めた
タイ料理を代表する辛くて酸っぱいスープに
ココナッツミルクの風味を効かせています
Y1,280 (税込 ¥1,408)



【山形県産】 平牧金華豚のグリル

Grilled Lamb Asian BBQ Sauce
肉の質と呼ばれる世界でも希少な高級肉
産肉肉質・上品な旨みが特長です
Y1,680 (税込 ¥1,848)



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レアに
仕上げました。青辛方には是非とも
お召し上がりいただきたい逸品
Y1,780 (税込 ¥1,958)



【日山産】 黒毛和牛のステーキ

Koraje Wagyu Steak
骨付き肉ブランドにこだわらず
求めるのは中肉の本質を大切に
日山産産から仕入れた鮮やかな黒毛和牛
Y1,980 (税込 ¥2,178)

ASIAN APPETIZER

人気の生春巻き・海老トーストを中心に手調理かけて作る
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
もちもちのライスペーパーで巻いた
ベトナム料理の定番おつまみです
Y880 (税込 ¥968)



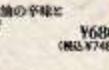
海老トースト

Chicken Toast
【不動の人気 No.1】
アジアの海老トーストの
サクサク食感を是非お楽しみ下さい
Y980 (税込 ¥1,078)



四川風 口水鶏 よだれ鶏

Sichuan Style Chicken
in Spicy Sauce
鶏肉を花椒・黒胡椒・ラー油の辛味と
香りが効いたどろろソースで
お召し上がり下さい
Y680 (税込 ¥748)



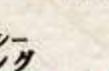
鶏もも肉の ピーナッツサテ

Chicken Soup with Peanuts
新鮮な国産鶏もも肉を使用
カレースパイスでマサメレメリア風味に
1P ¥300 (税込 ¥330)



ガイトード タイ風鶏の唐揚げ

Thai Style Deep-fried Chicken
レモンダスソースやパルメザンなどの
オリジナルソースで仕上げました
Y780 (税込 ¥858)



空芯菜のトチオソース炒め

Water Morning Glory
Soy Beans Paste Sauce
ビタミン・カルシウムたっぷりの「空芯菜」を
タイの味噌・トチオで炒めました
Y980 (税込 ¥1,078)



ガイヤーン イザン風鶏もも肉の炙り焼き

Isaan Style Roasted Chicken
タイ東北部にあるイザン地方の代表的な料理
ジュレ-女房が焼き加減です
Y1,080 (税込 ¥1,180)

RICE & NOODLES

スパイスや調味料を現地から取り寄せ、徹底的に拘りかけた本格メイン料理
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
青唐辛子をベースにした甘辛いココナツカレー
鶏肉の旨みと茄子の歯ごたえが絶品
創業当時から何度も改良して参りました
Y1,180 (税込 ¥1,292)



鶏肉の ベトナムフォー

Vietnamese Chicken Pho
本場ベトナムの鶏肉の味を再現しました
お好みのたっぷりハーブと共に
お召し上がり下さい
Y1,180 (税込 ¥1,292)



鶏肉の ガバオ炒めご飯

Gabao - Spicy Mixed Chicken on Rice
タイの甘辛ソースにピリ辛辛い
青唐辛子が効いた「フライドエッグ」の
ハーモニーは絶品
Y1,280 (税込 ¥1,408)



痺れ担々麺

Szechuan Style Dandan Noodle
三種のオイルをブレンドした痺れが癖になる
[Dai] 特製麻婆と四川山椒の痺れが癖になる
Y1,280 (税込 ¥1,408)



ナシゴレン ピーナツチキンサテ添え

Naai Coren - Indonesian Fried Rice
インドネシア料理と言えこれ!
自家製チキンソースで炒めた
ピリ辛チキンハンバーグです
Y1,380 (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

Chiangmai Style Coconut Curry Noodles
タイ北部チェンマイの伝統料理
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!
Y1,280 (税込 ¥1,408)



ズワイ蟹のチャーハン

Soft Shell Crab Fried Rice
北海道産の旨味が効いたズワイ蟹を
レンジで加熱したチャーハン
Y1,380 (税込 ¥1,518)



パッタイ 海鮮焼きビーフン

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!
Y1,380 (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 Coriander
お好きな方には必須アイテム!
Y200 (税込 ¥220)

刻みブリッキーヌ

Cutting Pork liver one
辛さを求めるあなたにピッタリ!
Y100 (税込 ¥110)

ON TAP

- ハイネケン** 
 Heineken
 世界170か国以上と最も多くの国から愛される一杯
 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
 レッカリとした味わい **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！
 爽快なノンアルコール **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
 自家製の生姜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

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！

- Fruits Sour** **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
- Tropical High** **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
- Coconut Liki Liki** **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
- Ocha High** **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 Purl
 ・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
 マリブ/ピーチ/オレンジの甘めのカクテル **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)
- 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)
- 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 Purl 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 + 食前・食後の2種ドリンク + 選べるメインディッシュ



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

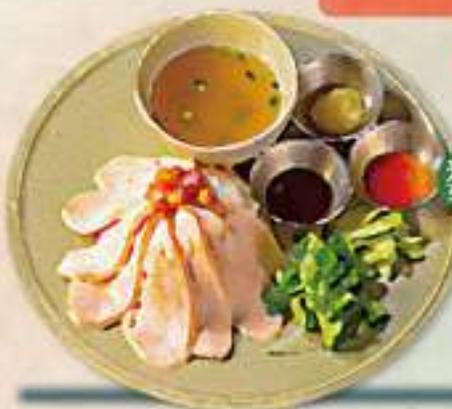
甘いモノは別腹!!

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

低温調理でじっく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



パッタイ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法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 Giras 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
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
 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 Giras 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 Pierrele**
 フランス：シャルドネ
 世界で一番シャブリを数ひロンドンで人気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/ゲヴェルトツラミナー
 ゲヴェルト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
 豊か香りと余韻が心地よい、スケール感のある仕上がりです
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「エルボン地区」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です
8,000 (税込 8,800)

MEDIUM

- ボデガ イヌリエータ ナバエルス Bodega Inurieta Navarra**
 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、酸味のタンニン、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 Giras 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シー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 シラース Wild Folk Shiraz**
 オーストラリア：シラース
 パロッサ・ヴァレのシラース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)