

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 Potato Salad
ゴルゴンゾーラがしっかりと効いたポテトサラダです
¥490 (税込 ¥528)

**蕪チャーシューと
干豆腐の胡麻油和え**
Garden Onion & Tofu Sesame Oil Tofu
細切チャーシューと、蕪・干豆腐を
塩ダレと胡麻油で和えたおつまみ！ ¥490 (税込 ¥528)

えびせん
Banh Phong Mac 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)

タコとキノコのマリネ
Octopus & Mushrooms Marinade
シンプルにタコ、ガーリック、オリーブオイル
でマリネしました ¥680 (税込 ¥748)

ツブ貝のマリネ
Abeiki Marine
Yuza 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
豆腐に見立てたアツアツクリームチーズのソース
是非ともワインと一緒に召し上がり下さい ¥680 (税込 ¥748)

**牛タンたたき
葱油ソース**
Seared Beef Tongue
Green Onion Oil Sauce
極量で火入れした牛タンに葱と生薑を
合わせたタレです！ ¥780 (税込 ¥858)

鶏皮パクチー
Chicken Skin & Phak-Chi
パリパリの鶏皮をピリ辛タイ風ドレッシングで！
パクチーの風味が癖になります ¥480 (税込 ¥528)

**砂肝と九条ネギの
スパイシー揚げ**
Spicy Deep-fried Gizzard & Najo Leek
ヤツと揚げた砂肝に
九条ネギと数種類のスパイスを絡めました ¥490 (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
オリジナルのハリタを効かせたマヨネーズと
バーベキューソースが最後まで飽きさせません ¥580 (税込 ¥638)

スパイシーチョリソ
Spicy Chorizo
レッドカレーのペーストを製法込んだ
エスニックなチョリソ！ビールとの相性抜群！ ¥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下さい ¥680 (税込 ¥748)

**カマンベールチーズ
フライ**
Fried Camembert Cheese
トマト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 ¥680 (税込 ¥748)

**パクチー
ガーリックシュリンプ**
Garlic Shrimp with Phak-chi
原こに食べられるマリンの効いた海老が
ビールとの相性抜群のおつまみ ¥680 (税込 ¥748)

**牛スジの
チリココナツ煮込み**
Simmered Beef Sizzle
with Chili & Coconut
タイハーブで柔らかく煮込んだ牛スジを
チリソースとココナツの甘辛ソースで ¥680 (税込 ¥748)

**牡蠣のフリット
アジアントルソース**
Oyster Fritto 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)

**ゴルゴンゾーラの
クリームソース**
Gorgonzola Cream Sauce
ゴルゴンゾーラソース
パスタとの相性が抜群です！ ¥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 Noodle
パルム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召し上がれます ¥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
Pakchi 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)

**蒸し鶏の
ジンジャースローサラダ**
Steamed Chicken
Ginger Slow Salad
細切にした鶏むね肉と新葉を
中華風コーンソースサラダに仕上げました ¥780 (税込 ¥858)

**厚切りベーコンの
クラシック
シーザーサラダ**
Oven Bacon Classic Caesar Salad
自家製アンチョビソースに
削りたてのパルメザンをかけて ¥880 (税込 ¥948)

**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・豚肉と春雨を春雨を
タイではポピュラーなピリ辛ソースで ¥980 (税込 ¥1,078)

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

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
& Beans-starch Vermicelli
たっぷりズワイ蟹を生薑とナンプラーが香る
ソースで炒めた、ビールに合う逸品 ¥1,080 (税込 ¥1,168)

**【山形県産】
平牧金華豚のグリル**
Grilled Kinoha Pork
「21の郷」と呼ばれる世界でも希少な高級品質
豚肉の肉質・上品な旨みの特長です ¥1,680 (税込 ¥1,818)

季節のフレッシュオイスター
Seasonal Fresh Oyster
当社購買が全国の産地より旬の 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一緒に！
1P ¥450 4P ¥1,760 6P ¥2,580 8P ¥3,360
(税込 ¥495) (税込 ¥1,936) (税込 ¥2,838) (税込 ¥3,696)

海老出汁香る トムヤムクン
Tom Yum Goong
快活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種のチーズスタッカルビ
Four Types Cheese Dak-Calbi
百鬼節のケンコムソースで炒めた
具材山のスタッカルビにたろろと
チーズを絡ませた辛っぱい逸品の一品 ¥1,180 (税込 ¥1,298)

**オーストラリア産
骨付き仔羊のグリル**
Asian BBQ Sauce
Grilled Lamb Asian BBQ Sauce
肉の少ない、優れた仔羊ステーキに
仕上げられた、骨付きにも是非でも
お召し上がり下さい ¥1,780 (税込 ¥1,928)

鮮魚のカルパッチョ
Fresh Fish Carpaccio
本日のおススメの鮮魚を
酸味の強いソースで ¥980 (税込 ¥1,078)

痺れ麻婆豆腐
Szechwan Style Spicy Mapo Tofu
三層のオイルをブレンドした四川風麻婆豆腐
Dai 特製麻辣と四川山椒の痺れが癖になる ¥880 (税込 ¥958)

**ソフトシェルクラブの
プーパッポンカレー**
Poo Phad Pong Curry
-Stir fried Crab with Curry Sauce-
カレーのペーストと炒め卵を合わせたソースに
かりかりに揚げたソフトシェルクラブを絡ませて ¥1,280 (税込 ¥1,408)

**【日山産産】
黒毛和牛のステーキ**
Kuroge Wagyu Steak
格付け産地ブランドにこだわらず
求めるのは牛肉の本質を大切にしたい
日山産産から仕入れた肉に焼いた黒毛和牛 ¥1,980 (税込 ¥2,178)

ASIAN APPETIZER

人気の生春巻き・海老トーストを中心に手取職かて作る
両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
アツアツの野菜・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と言えこれ！ ¥880 (税込 ¥958)

海老トースト
Shrimp Toast
【不動の人気 No.1】
アツアツの海老とソースの
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**
Szechwan Style Chicken
in Spicy Sauce
鶏肉を花椒・豆豉・ラー油の辛味と
香りが効いたピリ辛ダレで
お召し上がり下さい ¥680 (税込 ¥748)

**鶏もも肉の
ピーナツサテー**
Chicken Meat with Peanuts
新鮮な河津鶏もも肉を使用
カレーペーストでマリネしチキリアー風に
1P ¥300 (税込 ¥320)

**手包み水餃子
ピリ辛 XO ソース**
Handmade Dumplings Spicy XO Sauce
もちもち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 Toad
Thai Style Deep-fried Chicken-
レモンダレやパイナップルなどの
タイハーブ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
辛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！ ¥880 (税込 ¥958)

空芯菜のトチオソース炒め
Water Mimosa Stir-fry
Soy Beans Paste Sauce
ピリ辛・空芯菜・たろろの「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-レモンダレ風味-**
Squid & Asparagus with Salt
Frying Oil & Lemon Sauce
あっさりとした塩炒めになりました (税込 ¥1,188)

**ガイヤーン
イザン風鶏もも肉の炙り焼き**
Gai Yaang -Isan Style Roasted Chicken-
タイ東北部にあるイザン地方の代表的な料理
ジュースで炙り焼きチキンです ¥1,080 (税込 ¥1,168)

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利用頂いております

**鶏肉と茄子の
グリーンカレー**
Chicken & Eggplant Green Curry
青唐辛子をベースとした甘辛ココナツカレー
新葉の香りが何度も召し上がって下さい ¥1,180 (税込 ¥1,298)

**鶏肉の
ベトナムフォー**
Vietnamese Chicken Pho
本場ベトナムの国産鶏肉を厳選しました
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)

**豚肉とパイナップルの
チャーハン**
Pork & Pineapple Fried Rice
旨味の詰まった豚肉と旨味たっぷりパイナップルを
辛めのソースで炒めた味わい強いチャーハン ¥1,180 (税込 ¥1,298)

痺れ担々麺
Szechwan Style Danzhan Noodle
三層のオイルをブレンドしたチリソースに
Dai 特製麻辣と四川山椒の痺れが癖になる ¥1,280 (税込 ¥1,408)

**鶏肉の
ガバオ炒めご飯**
Gapan -Spicy Mixed Chicken on Rice-
タイの甘辛ソースにピリ辛辛い
青唐辛子が効いた手羽タイエッグとの
ハーモニーは絶品！ ¥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
もちもちのヌードルが癖になります
一度食べたら病みつきに!! ¥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-
インドもアツアツの「空芯菜」を
自家製チキンソースで炒め
ピリ辛チャーハンです ¥1,380 (税込 ¥1,518)

**国産産プロースの
ベトナム風ピリ辛チキン**
Vietnamese Spicy Rice Noodle
with Japanese Rib Roast
ベトナム人気名産「ブンゴア」を
Dai 風アレンジに!
お肉はしゃぶしゃぶ風にどうぞ ¥1,380 (税込 ¥1,518)

ズワイ蟹のチャーハン
Snow Crab Fried Rice
北海道産の旨味と風味強いズワイ蟹を
シンプルにナンプ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**
Pau 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
チキンタイでも人気のメニューです ¥1,380 (税込 ¥1,518)

TOPPING

お料理にアクセントと効かせる
二大人気トッピング

追いパクチー
Topping Pakchi
お好きな方には必須アイテム! ¥200 (税込 ¥220)

刻みプリッキーヌ
Cutting Prik-hay nu
辛さを求めるあなたにピッタリ! ¥100 (税込 ¥110)

ON TAP



キリン ハートランド
Kirin Heartland
洗滌されたアロマホップを使用し澄んだ味わいが特徴
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)

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)



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！



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！



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



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



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



・マンゴー・ライチ
Mango Lychee
・パイナップル
Pineapple



・グアバ・ブラッドオレンジ
Guava Blood Orange
・トロピカル MIX
Tropical Mix



・マンゴー・ピーチ
Mango Peach
・シナモンチャイ
Cinnamon Chai



・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)



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
マリパ / 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
スパイスの熱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

全品サラダ & 食前・食後のソフトドリンク2杯
Come with Salad & 2 Soft Drink

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

ICD 国産黒烏龍茶
Black Oolong Tea

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

ICD マテプーアル茶
Mate Puar Tea

ICD ローズヒップピーチティー
Rose Hip & Peach Tea

ICD ライチ紅茶
Lychee

+ 150 Change to Tropical Drink

ICD グァバジュース
Guava Juice

ICD マンゴージュース
Mango Juice

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

ICD オレンジジュース
Orange Juice

+ 350 Change to Alcohol Drink

ICD 生ビール
Draft Beer

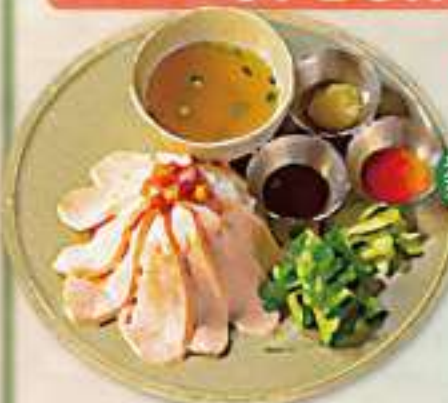
ICD スパークリングワイン
Sparkling Wine

ICD ワイン赤・白
Wine red/white

ICD ハイボール
Highball

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召し上がる
シンガポールの代表的な料理

1,300



Gapao & Green Curry

ガパオ & グリーンカレー

創業当時から履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!

1,400

All 1,200

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

海鮮五目あんかけ焼きそば

Seafood Pan-Fried Noodle



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 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 ICD コーヒー
Coffee

HOT ICD 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
お好きなセットとサイドメニューです

A set + ¥400

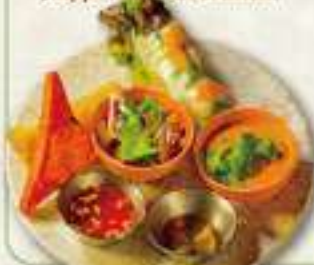
Daiのランチと言えば! お得な前菜3種盛り
3 Appetizers Assortment



・定番の生春巻き
・大人気の海老トースト
・トムヤムクンスープ
が1つのプレートになった
お得なひと皿

B set + ¥650

お昼から贅沢三昧! 大満足な前菜5種盛り
5 Appetizers Assortment



・ベトナム風生春巻き
・海老トースト
・トムヤムクンスープ
・よだれ鶏
・旬と挽肉の揚げ春巻き
人気前菜が集結した
前菜セットです!

Dessert Set + ¥400

甘いモノは別荘!! 手作りスイーツセット
Today's Dessert



人気の自家製デザートを
日替わりでご用意してます
内容はスタッフに
お尋ね下さい!

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 350-



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)
- クエルチオーリレッジャーノ 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
 情緒的で気品があり、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 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い口当たり、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
 酸のある美味しい白ワイン。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
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」でも絶賛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)
- バルベラダスタスベリオーレ 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)