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効いたポテトサラダです
¥480 (税込¥528)

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)

えびせん
Banh Phong Tom -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)

タコとキノコのマリネ
Octopus & Mushrooms Marine
シンプルにナンプラー・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 柚子と青山椒オイル
Whelk Marine
Yuzu Citrus & Green Peppercorn Oil
拍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
豆腐に見立てたフワフワなクリームチーズのムース
是非ともワインと一緒にお召し上がり下さい
¥680 (税込¥748)

牛タンのたたき 葱油ソース
Seared Beef Tongue
Green Onion Oil Sauce
低温で火入れした牛タンに葱と生姜を合わせたタレで!
¥780 (税込¥858)

鶏皮パクチー
Chicken Skin & Phak-Chii
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 & Kujo Leek
サクッと揚げた砂肝に
九条ネギと数種類のスパイスを絡めました
¥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
オリジナルのハリ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飽きさせません
¥580 (税込¥638)

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)

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)

カマンベールチーズフライ
Fried Camembert Cheese
トロトロのカマンベールが口の中でとろける
お子様にも大人気な 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-chii
殻ごと食べれるパンチの効いた海老が
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ッツ煮込み
Simmered Beef Gristle
with Chili & Coconut
タイハーブで柔らかく煮込んだ牛スジを
チリインオイルとココナッツの甘辛ソースで
¥680 (税込¥748)

牡蠣のフリット アジアンタルタルソース
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ニョッキ
Gnocchi Gorgonzola Cream Sauce
ゴルゴンゾーラソースと
ハチミツの相性が間違いなし!
¥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
バル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)

ご一緒にどうぞ **+バケット** Bucket ¥200 (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
Coriander 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
Steamde Chicken
Ginger Slaw Salad
¥780 (税込¥858)
細切りにした鶏むね肉で野菜を
中華風コールスローサラダに仕上げました

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
削りたてのパルミジャーノをかけて
¥880 (税込¥968)

ヤムウンセン タイ風春雨サラダ
¥980 (税込¥1,078)
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ピリ辛サラダです

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!

Fresh Seafood

季節のフレッシュオイスター
Seasonal Fresh Oyster
当社厳買が全国の漁港より旬の 真牡蠣・岩牡蠣を仕入れます!
スパークリングや白ワインとご一緒に
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)

鮮魚のカルパッチョ
Fresh Fish Carpaccio
本日のおススメの鮮魚を
相性の良いソースで
¥980 ~ (税込¥1,078~)

牡蠣と舞茸のグラタン
Oyter & Maitake Mushroom Gratin
牡蠣の旨味が溶けだしたホワイトソースが
絶品の熱々濃厚グラタン
¥880 (税込¥968)

海老出汁香るトムヤムクン
Tom Yum Goong
世界三大スープの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も効いています
¥880 (税込¥968)

痺れ麻婆豆腐
Szechwan 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 特製辣油と四川山椒の痺れが癖になる
¥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姜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¥1,188)

4種のチーズタッカルビ
Four Types Cheese Dak-Calbi
自家製のヤ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と
チーズを絡ませた幸せいっぱいの一品
¥1,180 (税込¥1,298)

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

【山形県産】平牧金華豚のグリル
Grilled Kinka Pork
"幻の豚" と呼ばれる世界でも希少な最高品質
繊細な肉質・上品な甘みが特長です
¥1,680 (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
臭みの少ない上質な仔羊をレアに
仕上げました。苦手な方にも是非とも
お召し上がり頂きたい逸品
¥1,780 (税込¥1,958)

【日山畜産】黒毛和牛のステーキ
Kuroge Wagyu Steak
格付や産地ブランドに惑わされず
求めるのは牛肉の本質を大切にした
日山畜産から仕入れた味に拘った黒毛和牛
¥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間暇かけて作る
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と言えばこれ!
¥880 (税込¥968)

海老トースト
Shrimp Toast
【不動の人気 No.1】
プリ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
Szechwan Style Chicken
in Spicy Sauce
鶏肉を花椒・黒酢・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)

鶏もも肉のピーナッツサテー
Chicken Sate with Peanuts
新鮮な国産鶏もも肉を使用
カレースパイスでマリネしマレーシア風に
1P ¥300 (税込¥330)

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餡を
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-
レモングラスやバイマックルなどの
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
甘辛い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¥968)

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-レモングラス風味-
Stir-fried Squid & Asparagus with Salt
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
¥1,080 (税込¥1,188)

ガイヤーン イサー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サーン地方の代表的な料理
ジューシーな炙り焼きチキンです
¥1,080 (税込¥1,188)

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致しております

鶏肉と茄子のグリーンカレー
Chicken & Eggplant Green Curry
青唐辛子をベースとした甘辛いココナッツカレー
開業当時から何度も改良して参りました
¥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
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甘酸っぱいパイナップルを
辛めのソースで炒めた味わい深いチャーハン
¥1,180 (税込¥1,298)

痺れ担々麺
Szechwan Style Dandan Noodle
三種のオイルをブレンドしたクリーミーな担々麺!
Dai 特製辣油と四川山椒の痺れが癖になる
¥1,280 (税込¥1,408)

鶏肉のガパオ炒めご飯
Gapao -Spicy Minced Chicken on Rice-
タイの甘辛ソースにピリッと辛い
青唐辛子が決め手!フライドエッグとの
ハーモニーは絶品!
¥1,280 (税込¥1,408)

カオソーイ チェンマイ風ココナッツカレーヌードル
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 ピーナッツチキンサテー添え
Nasi Goren -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る
ピリ辛チャーハンです
¥1,380 (税込¥1,518)

国産リブロースのベトナム風ピリ辛米麺
Vietnamese Spicy Rice Noodle
with Japanese Rib Roast
ベトナムハノイ名物"ブンボーフエ"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
北海道産の甘味が強く美味しいズワイ蟹を
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
Pad 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
二大人気トッピング

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

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

BEER

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
スッキリした爽快な飲み口
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！
爽快なノンアルビール
500(税込 550)

HIGHBALL

Original Highball

ALL680(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
刷り漬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

ALL680(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焼酎と合わせた
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

ALL680(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 Mango
- ライチ Lychee
- パイナップル Pineapple

Tropical High トロピカルハイ

ALL680(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

- グァバ Guva
- ブラッドオレンジ Blood Orange
- トロピカル MIX Tropical Mix

Coconuts Chi Chi ココナッツ チチ

ALL680(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 Manga
- ピーチ Peach
- シナモンチャイ Cinnamon Chai

Ocha High お茶ハイ

ALL580(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 Black Oolong
- マテプーアル Mate Purl
- 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イン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
甘酸っぱいがやみつきの、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
ミントの香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)

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)

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 Vurgin Mojito
果肉も入った甘酸っぱいオリジナルノンアルモヒート
680(税込 748)

-CAFE & TEA-

HOT ALL 580 (税込 638)

金菊蘆双花 きんころそうか
Premiun Jasmin Tea
【効能】美肌効果 / 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 / 脂肪吸収
動脈硬化抑制

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
Blacck 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)

グァバジュース Guva 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 Sald & 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

- ICED 国産黒烏龍茶 Black Oolong Tea
- HOT ICED レモング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

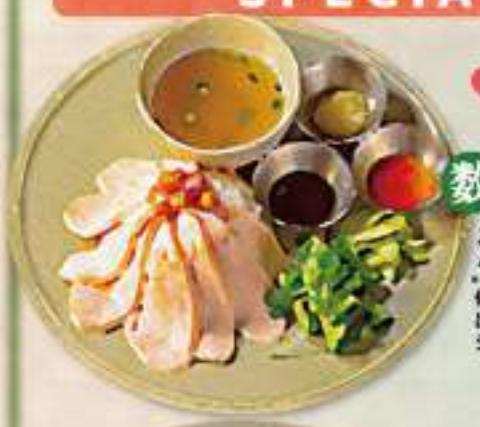
+150 Change to Tropical Drink
- グァバジュース Guava Juice
- マンゴージュース Mango Juice
- パッションフルーツジュース Passion Fruits Juice
- オレンジジュース Orange Juice

+ 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

+

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

創業当時から幾度となく改良を繰り返した
ランチでも人気な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 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 レモング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

A set +¥350

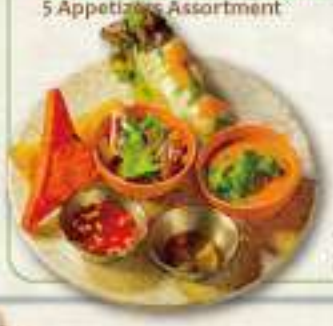
Daiのランチと言えば！ お得な前菜３種盛り
3 Appetizers Assortment

- 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 +¥600

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
- 筍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 +¥350

甘いモノは別腹！！ 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！

- フレッシュオイスター Fresh Oyster 350-

- ベトナム風生春巻き Vietnamese Fresh Spring Roll 250

- 海老トースト Shrimp Toast 350

Lunch Alcohol 400

１杯では足らない時は！

- 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

WINE LIST

SPARKLING

モナステリオーロ カヴァ *Monasteriolo Cava*
スペイン：マカベオ/チャレッロ/パレリャダ
シャンパーニュと同じ製法で造られたコスパ最高のカヴァ！
Daiの圧倒的一番人気！
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 *Quercioli Reggiano Lambrusco 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
万能型の微発泡赤ワイン
3,200 (税込 3,520)

ピノ・ロゼ *Domaine de Gras 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的な辛口のロゼスパークリング！
種類豊富のコルクも可愛くて楽しめます！
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カ月という長期間熟成させています
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
オバマ元大統領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に振舞われる辛口の一本
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
高騰シャンパン。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 *Higueruela Rose*
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
鮮やかな夕焼け色が特徴のロゼワイン。お魚のお刺身からお肉料理
さらには中華料理まで幅広く合わせること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 Skinsy*
オーストラリア：シャルドネ/ピノ グリ
「揺って飲むべし！」かなりフレッシュ感の強いオレンジワイン
心地よい果皮の苦みと旨味。澱と接触をさせるとより旨味が増す
4,800 (税込 5,280)

REFRESHING

ドメーヌ デ グラス SB *Domaine de Gras 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派醸造で出来た
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飲むロンドンで人気 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 Daulny Sancerre Blanc*
フランス：ソーヴィニョンブラン
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 *Cersius 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ます
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」は辛口に仕上げてあり
きれいな酸と柔らかな口当たり、爽やかな果実味が魅力
3,800 (税込 4,180)

デュッフプンクト *Düfte 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
ゲヴェルツ由来のライチの香りが強いけど苦味は少なく
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
豊かな香りと余韻が心地良い、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 Eyes*
イタリア：シャルドネ
軽く樽熟成されシャブリ(プルミエ・クリュ以上)と勘違いされる程の
白ワイン！オーク樽の香りと果実味たっぷり系
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
熟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語まっています
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
濃厚ながらま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
心地良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、酸味のバランスが形確になるまで熟します
5,200 (税込 5,720)

セガン マニュエル ブルゴーニュ 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ベスト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 Inurrieta Navaelus*
スペイン：カベルネ・ソーヴィニョン 50%/メルロー 50%
濃みのある赤色。完熟した黒系果実などのスモーキーな香り
濃密ながら柔らかさのある魅力的なアロマです
3,000 (税込 3,300)

シャトーラモット バンサン レゼルブ *Ch.Lamothe Vincent Reserve*
フランス：メルロー/カベルネ・ソーヴィニョン
『神の雫』でも絶賛のお値打ちボルドーワイン！
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
4,500 (税込 4,950)

エイリアス *Elias*
アメリカ：ピノノワール
カリフォルニアの各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)

バルベーラ ダスティ スペリオーレ *Barbera d' Asti Superiore*
イタリア：バルベーラ
オークの小樽で12カ月間熟成させて完成されたワイン
きめ細かい酸味、緻密なタンニン、バランスは上品で流れるよう
6,800 (税込 7,480)

FULL

ドメーヌ デ グラス CS *Domaine de Gras Cabernet Sauvignon*
チリ：カベルネ ソーヴィニョン
有名な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 *Gnarly 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お肉料理と相性抜群！
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
バロッサ・ヴァレーのシラーズを全て手摘みで収穫
厚みのある黒系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・ソーヴィニョン主体
濃くて旨〜い！さらにエレガント！カリフォルニアで1番有名な
オーパスにブラインド対決で勝利した極上の一本
12,000 (税込 13,200)