

# 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 Potatoes 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)

**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**  
Ebi Senbei  
タイのおつまみと言えど、  
様々な料理にも合います  
¥440 (税込 ¥488)

**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)

**ツブ貝のマリネ**  
Tsubu Gai Marinade  
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  
爽やかな痺れが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  
豆腐に足したアワフワ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)

**牛タンたたき**  
Beef Tenderloin  
醤油ソース  
Green Onion Oil Sauce  
炭火で炙り込んだ牛タンに薬味と生薬を  
合わせたタレで！  
¥780 (税込 ¥858)

**鶏皮パクチー**  
Chicken Skin & Pak 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 & Naga 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)

**フライドポテト**  
Deep-fried Potatoes  
二種のエスニックソース添え  
オリジナルのハーブを使ったマニエーゼと  
パルメーザンソースが最後まで美味しく食べられます  
¥580 (税込 ¥638)

**スパイシーチョリソー**  
Spicy Chorizo  
レッドカレー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  
¥680 (税込 ¥748)

**パクチーガーリックシュリンプ**  
Garlic Shrimp with Pak Chai  
酸っぱいパクチーの爽やかな風味と海老が  
ビールとの相性抜群のおつまみ  
¥680 (税込 ¥748)

**牛スジのチリコナッツ煮込み**  
Stewed Beef Tendon  
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旨辛ソースで  
¥680 (税込 ¥748)

**牡蠣のフリット**  
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  
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と  
パチパチの相性が最高です！  
¥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 Groung Ajittha  
パルメーザンソースをエスニックにアレンジ！  
海老は固く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**  
Pak 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)

**蒸し鶏のシンジャースローサラダ**  
Steamed Chicken  
Singer Slow Salad  
鶏肉にした鶏むね肉と野菜を  
中華風ソースで仕上げました  
¥780 (税込 ¥858)

**厚切りベーコンのクラシックシーザーサラダ**  
Iberico Bacon Classic Caesar Salad  
自家製アンチョビソースに  
焼いたパルメジアンをかけて  
¥880 (税込 ¥968)

**ヤムウンセン**  
Yam Uen Sen  
Thai Style Spicy Vermicelli Salad  
海老・イカ・豚挽き肉などを香辛料で和えた  
タイではポピュラーなピリ辛サラダです  
¥980 (税込 ¥1,078)

# OUR RECOMMEND

アジアビストロ 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 & 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)

**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！  
スーパーキングや白ワインとこー 一緒に  
1P ¥1,760 4P ¥1,936 6P ¥2,580 8P ¥3,360  
(税込 ¥1,896) (税込 ¥2,076) (税込 ¥2,738) (税込 ¥3,596)

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

**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  
自家製のマンゴーソースで炒めた  
具材のスタッカルビにたっぷり  
ソースを絡ませた辛さ控えめ的一道  
¥1,180 (税込 ¥1,298)

**痺れ麻婆豆腐**  
Szechwan Style Spicy Mapo Tofu  
本日のオススメの鮮魚を  
Dai 特製麻婆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薬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)

**オーストラリア産 骨付き仔羊のグリル**  
Grilled Lamb Australian BBQ Sauce  
骨付きの少ない上質な仔羊をレアに  
仕上げました。苦手な方にも是非でも  
お召し上がり頂きたい逸品  
¥1,780 (税込 ¥1,958)

**ソフトシェルクラブのプーパッポンカレー**  
Soft Shell Crab 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 Kinoha 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)

**【山形県産】平牧金華豚のグリル**  
Grilled Kinoha 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)

**【山形県産】黒毛和牛のステーキ**  
Kuroge Wagyu Steak  
焼肉や焼肉ブランドに勝る味を  
求めるのは牛肉の本質を大切にしたい  
山形産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これ！  
¥880 (税込 ¥968)

**海老トースト**  
Shrimp Toast  
【本場の人気 No.1】  
フワフワ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**  
Sichuan 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)

**鶏もも肉のピーナツサテー**  
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**  
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**  
Thai Style Deep-fried Chicken  
- Lemongrass & Holy Basil -  
タイハーブでマリネした揚げ鶏です  
¥780 (税込 ¥858)

**アジアンスパイシーチキンウィング**  
Asian Spicy Chicken Wing  
甘辛いスパイスで焼いた手羽中が  
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 Chai Soy Beans Paste Sauce  
ビトナム・カンボジアの「空芯菜」を  
タイの味噌、トチオで炒めた  
¥980 (税込 ¥1,078)

**イカとアスパラガスの塩炒め**  
Salted Squid & Asparagus  
with Salt  
プツプツのイカとアスパラガスを  
あっさりとした塩炒めにした  
¥1,080 (税込 ¥1,188)

**ガイヤーン**  
Gai Yang - Isaan Style Roasted Chicken  
タイ東北部にあるイサーン地方の代表的な料理  
ジュージューの焼きたチキンです  
¥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  
本場のグリーンカレーを再現しました  
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)

**鶏肉のベトナムフォー**  
Vietnamese Chicken Pho  
本場のベトナムの風味を再現しました  
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**  
Gaba - Spicy Mixed Chicken on Rice  
タイの旨辛ソースにじっくりと  
煮込んだ鶏肉と野菜を  
旨辛ソースで炒めた  
¥1,280 (税込 ¥1,408)

**痺れ担々麺**  
Szechuan Style Dan Dan Noodle  
三種のオイルをブレンドしたチリソースが癖になる  
Dai 特製麻婆と四川山椒の痺れが癖になる  
¥1,280 (税込 ¥1,408)

**ナシゴレン**  
Nasi Goreng - Indonesian Fried Rice  
インドネシア料理の定番です！  
自家製ナンパルソースで炒めた  
ピリ辛チキンチキンです  
¥1,380 (税込 ¥1,518)

**カオソーイ**  
Chiangmai Style Coconut Curry Noodles  
タイ北部チアムマイの伝統料理  
まろやかな辛さのチリソースが  
一度食べたら癖になります！  
¥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**  
Pak Thai  
Thai Style Stir-fried Rice Noodles  
もろもろのピーナツ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 Pak Chai  
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-je-moo  
辛さを求めるあなたにピッタリ！  
¥100 (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antan**   
 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  
 ・グァバ・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 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)
- 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)
- 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 **東方美人** とうほうびじん  
 Premium Jasmin Tea Premium Oolong Tea  
 【効能】 血行促進 / アンチエイジング 【効能】 シワ・シミ予防 / 腸活促進  
 リラックス効果 / 疲労回復 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** **マテプーアル茶**  
 Black Oolong Tea Mate Pur Tea  
**ローズヒップピーチ**  
 Rose Hip Peach Tea  
**レモングラスジャスミン** **ライチ紅茶**  
 Lemongras Jasmin Tea Lychee Tea

-SOFT DRINK-

- マンゴージュース** **グァバジュース** **信州ぶどうジュース** **パッションフルーツジュース** **【山梨県産】桃ジュース**  
 Mango Juice **580**(税込 638) Guva Juice **580**(税込 638) Grape Juice **580**(税込 638) Passion Fruits Juice **580**(税込 638) Peach Juice **580**(税込 638)
- ココ・コーラ** **ジンジャーエール** **アイスコーヒー** **富士ミネラルウォーター** **サンペレグリーノスパークリングウォーター**  
 Coca Cola **480**(税込 528) Ginger Ale **480**(税込 528) Iced Coffee **480**(税込 528) Fuji Mineral Water **580**(税込 638) 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

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)
- クエルチオーリレッジャーノ ランブルスコセッコ**  
 Querciola Regiano Lavebrusco Secco  
 イタリア：ランブルスコサラミーン  
 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  
 濃厚ながらも柔らかい口当たりが特徴。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ましい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 Anaelus**  
 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  
 濃密ながらも柔らかい口当たりがあるアロマです  
**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)