

RECOMENDAR

当店オススメの料理をまずは！

PINTXOS

エピンチョス

SAN SEBASTIAN

SPAIN

バスク地方サンセバスチャン発祥の
ひと口サイズで召し上がれるおつまみを
DAI ならではのアレンジを効かせてご用意しました！

アジアゴチーズと マッシュルーム

Asiago Cheese & Mushroom

コクがあり滑らかなチーズを仕上げにサクッと炙って
ご提供するワインとよく合う一枚です

1P 400(税込440)

ハモンイベリコと 発酵バター

Jamon Iberico & Fermented Butter

広大な牧場でドングリを食べて育ったイベリコ豚は
コクと香ばしさが有り、美味しさの違いを感じられます

1P 500(税込550)

ズワイ蟹と香草パン粉

Swai Crab & Herb-Crusted Crisped

バスク地方の名物料理をピンチョスで再現しました
鹽と香味料のリッチな味わいをお楽しみ下さい

1P 600(税込660)

炙り鯖と野菜のマリネ

Roasted Mackerel & Vegetable Marinade

炙った鯖にスペインの焼き野菜マリネである
「エスカバリーダ」を載せクリームチーズと
合わせた一枚

1P 500(税込550)

シラスとトマト

Shirako & Tomato

アイルの香りがアクセントになる事を楽しんで頂く為
オーダーを頂いてからマリネして提供致します

1P 400(税込440)

FRESH SEAFOOD

その時節で一番美味しい仕立てを全国から取り寄せて
「生」と「蒸し」の調理法をお好みで楽しんで頂けます！



Fresh

フレッシュオイスター

開遣いなしの幸福感♪ 1P 380(税込410)

steamed

シェリー酒蒸し

香り高い変化球 / 1P 450(税込490)

Oyster Platter

オイスタープラッター

3種のソースで食べ比べる
贅沢プラッターを是非！

SAUCE 1
チボトレソース
Chivito Sauce

SAUCE 2
グリーンガスパチョ
Green Gaspacho

SAUCE 3
黒トピコライム
Black Topico Lime

■フレッシュプラッター 4P 1,520(税込1,672) 6P 2,280(税込2,508) 8P 3,040(税込3,344)

■シェリー酒蒸しプラッター 4P 1,800(税込1,980) 6P 2,700(税込2,970) 8P 3,600(税込3,960)

ジェノベーゼソースに浮かぶ ムール貝の白ワイン蒸し

Mussels Steamed in Wine

色鮮やかな手作りバジルオイルが決め手 /
残ったソースを使ってパスタをご注文頂く事がオススメ /

Half 1,180(税込1,298) Full 1,680(税込1,848)

季節の鮮魚カルパッチョ

Seasonal Fresh Seafood Carpaccio

時節ごとに美味しい魚を厳選しています
素材を引き立てるようにシンプルなソースで仕上げました

980(税込1,078)

天使の海老のカルパッチョ アヒージョ風

Angel Shrimp Carpaccio - Ajillo Style

甘みの強い天使の海老をガーリックオイルをベースにした
ソースで仕上げた白ワインに合うカルパッチョ

1,180(税込1,298)

TAPAS

前菜としても・お酒に合わせるおつまみとしても
ビールにもワインにも！どのタイミングにも
ピッタリな逸品料理をお楽しみ下さい！

STARTER

シャリュキュトリー盛り合わせ

Assorted Charcuterie
厳選した生ハムやサラミなど取り寄せて
豪華に盛り付けた乾杯のお供になる盛り合わせ！

1,880 (税込 2,068)

単品イベリコ生ハム 1,180 (税込 1,298)

単品イベリコチョリソー 780 (税込 856)

Iberico Chorizo



ドンキのキャロットラペ

Spanish Carrots Papas
オレンジの果汁でさっぱり仕上げたスペイン風

380 (税込 418)



ヒルダ

アンチョビ・オリーブ・キンディージャの酢漬け

Gilda - Pickled Anchovies, Olive Guindilla
バスク地方のバルには必ずある定番料理
辛味と酸味のバランスが食欲を刺激します

380 (税込 418)

干しダラのポテトサラダ

Potato Salad with Dried Cod
『ブランドード』と呼ばれるスペインの
伝統的なポテトサラダ

480 (税込 528)

白レバーのパテ

Liver Pate
イタリアのマルサラワインに漬けた
レーズンと一緒に召し上がる当店オリジナル

580 (税込 638)

マッシュルームのカルパッチョ

Mushroom Carpaccio
生のマッシュルームとスペインを代表する
羊乳のチーズの相性が抜群の冷前菜

980 (税込 1,078)

タコと白いんげんのアンチョビマリネ

Octopus & White Beans - Anchovies Marinade
アンチョビの効いたサッパリマリネ
白ワインにピッタリです！

480 (税込 528)

ゴルゴンゾーラのムース

Gorgonzola Mousse - Vino cotto Salice-
ワインを煮詰めて仕上げるソースと
濃厚ムースの相性が最高です！

680 (税込 748)

拘りチーズの盛り合わせ

Assorted Carefully Selected Cheese
定期的に内容を更新する
シェフが厳選したチーズの盛り合わせ

Half 680 (税込 748)

Full 1,180 (税込 1,298)

焼きたて！熱々！

トルティーヤ

ジャガイモなど具材豊富なスペイン風オムレツ
オーダーを頂いてから焼き上げます！

880 (税込 960)

ひよこ豆のフリット

Frijoles Fritos
外はサクッ/中はトロッ/とした人気おつまみ
チーズとスパイスの香りが僕みつきになります

450 (税込 495)

パドロンのフリット

Padron Fritos
スペインではおつまみの定番となっている
ピーマンのようなやみつき野菜のフリット

580 (税込 638)

北海道産【きたあかり】の ゴロっとフライドポテト

Deep-Fried Potato Bravas Sauce & Aioli Sauce
トマトを使った辛味のあるブラバスソースと
ニンニクの効いたアリオリソースが決めます！

680 (税込 748)

エストレジャドス

Estrellados
熱々フライドポテトにスパイスを効かせた焼肉
と半熟卵を絡めながら食べるバルの定番料理

880 (税込 960)

カジョス - ハチノスのマドリッド風煮込み

Cajitos - Madrid Style Beef Tripe Stew
コラーゲンの多い豚足やハチノスを煮込んだ
身体の芯まで温まるマドリッドの郷土料理

880 (税込 960)

マッシュルームのオープン焼き

Oven Baked Mushroom
古部セゴビアの郷土料理
ニンニク/生ハム/パセリを詰めました

880 (税込 960)

SALAD



イベリコ生ハムと マッシュルームのサラダ

Iberico Pork Raw Ham & Mushroom Salad

980 (税込 1,078)

クラシックシーザーサラダ

Classic Caesar Salad

980 (税込 1,078)

AJILLO

アヒージョ

オリーブオイルとニンニクで様々な食材をグググッと煮込んだ人気逸品料理！
スープを更に足してあっさり召し上がれるように他にはない工夫を凝らしました！



赤海老とマッシュルーム

Shrimp & Mushroom
海老味噌を最初に炒め、海老の風味をより濃厚に感じられるイチ押しアヒージョ！

980 (税込1,078)

鶏のせせりとオリーブ

Chicken Neck & Olive

780 (税込858)

北海浅利と九条ネギ

Hokkai Calme & Kyojo Green Onion

880 (税込968)



バゲット TOPPING

Baguette

200 (税込220)

FUEGO

シェフの技量が詰まった熱々な料理の数々



PINCHO MORUNO

スパイスを美味しく活用したモロッコ風の伝統串焼き料理



アイスランド産ラム

Island Lamb

1P 880 (税込968)



宮崎県産 日南鶏もも肉

Miyazaki Nichinan Chicken 1P 780 (税込858)

PLANCHA

スペインの熱々な鉄板焼き料理
立ち込める香りに悶絶必至！



豚耳のプランチャ

-アリオリソース-

Pork Ear Plancha

780 (税込858)

イカのプランチャ

-モホベルデソース-

Squid Plancha

980 (税込1,078)

国産牛ホルモンのプランチャ

Beef Hormone Plancha

1,280 (税込1,408)



LOS BRILLANTE

イベリコベジョータのロゼカツレツ

Iberico Bellota Culet

低温調理で柔らかく火入れしたイベリコベジョータをサクッと揚げて綺麗なピンク色のロゼに仕上げています

1,980 (税込2,178)

イベリコ豚"セクレト"のグリル

Grilled Iberico Pork

職人達が内臓で家に持って帰り食べていたことから秘密(セクレト)と名前がついているほど非常に柔らかく霜降りが入った部位です

1,980 (税込2,178)

国産牛ザブトンのグリル

Grilled Beef Chuck Flap

表面はカリッと中はオープンでじっくり焼く事によって最高の火入れを実現させるスペシャリティ

2,280 (税込2,508)

PAELLA

お米と肉・魚介類・野菜などの具材を
鯛の出汁と鶏のブイヨンで炊き込んだ
バレンシアの郷土料理



イカ墨のパエリア Squid Ink Paella

地中海の漁師飯として地元では馴染みの歴史あるパエリア
鯛のスープをオリーブオイルでクリーミーに仕上げています

Regular 1,780 (税込 1,950)
Large 2,280 (税込 2,500)

魚介のパエリア Seafood Paella

赤海老 / アサリ / ムール貝 / パプリカを豪華に合わせた
パエリアの中のパエリア /

Regular 1,780 (税込 1,950)
Large 2,280 (税込 2,500)

スペアリブと季節野菜 Spare Ribs & Seasonal Vegetable

濃厚でコクのある味わいが特徴のスペアリブをジューシーに
炊き上げました

Regular 1,880 (税込 2,060)
Large 2,380 (税込 2,610)

パエリア ミクスタ Paella Mixta

魚介と日南鶏の両方を楽しめる具沢山贅沢パエリア
それぞれの出汁がベストマッチな良いとこ取り /

Regular 1,980 (税込 2,170)
Large 2,480 (税込 2,720)

イベリコ豚とボルチーニ茸 Iberico Pork & Porcini

上品で香り高いボルチーニがリッチさを演出 /
ジューシーなイベリコ豚との相性も間違いなしです /

Regular 2,080 (税込 2,260)
Large 2,580 (税込 2,830)



IDEUA お米の代わりに刻んだパスタを 使用したパエリア!

魚介のフィデワ

Seafood Fideua Regular 1,880 (税込 2,060)
Large 2,380 (税込 2,610)

ズワイ蟹と渡り蟹のフィデワ

Snow Crab & Blue Crab Fideua Regular 2,580 (税込 2,830)
Large 2,980 (税込 3,270)

PASTA

もちもちの生麺から手打ちパスタまで
食材とソースに合わせて楽しんで頂けるように
ご用意致しました!



SHORT PASTA ショートパスタをおつまみ感覚で 召し上がるワインに合うひと皿

ゴルゴンゾーラ リガトーニ

Gorgonzola Cheese Rigatoni 880 (税込 960)

山椒アラビアータ

Japanese pepper Arabiate 880 (税込 960)

茄子とモッツァレラチーズのトマトソース

Eggplant & Mozzarella Cheese Tomato Sauce
Pasta: 生麺タリオリーニ Base: トマトソース 1,280 (税込 1,400)

釜揚げシラスとカラスミのペペロンチーノ

Whitefish simply scalded & Cured Mullet Roe Peperoncino
Pasta: 乾麺スパゲッティ Base: オイル 1,280 (税込 1,400)

トリュフ香る - カルボナーラ

Carolina Flavored Truffle
Pasta: 平打タリアテッレ Base: クリームソース 1,380 (税込 1,510)

雲丹と青ネギのクリームソース

Sea Urchin & Green Onion
Pasta: 平打タリアテッレ Base: クリームソース 1,380 (税込 1,510)

超粗挽き肉の濃厚ボロネーゼ

Rich Bolognese
Pasta: 平打タリアテッレ Base: ラグーソース 1,580 (税込 1,730)



LUNCH MENU

サラダ+食前食後のドリンク付き

Come with Salad & 2 Soft Drinks

Before Drink

国産黒烏龍茶
(アイス)
Black Oolong Tea

ライチ紅茶
(アイス・ホット)
Lychee Iced Tea

ローズストロベリーティー
(アイス)
Rose Strawberry Tea

アイスコーヒー
Iced Coffee

+150 Change to Soft Drink

マンゴージュース
Mango Juice

ブドウジュース
Grape Juice

オレンジジュース
Orange Juice

青森りんごジュース
Aomori Apple Juice

+350 Change to Alcohol Drink

生ビール
Draft Beer

ハイボール
High Ball

グラスワイン 赤・白
Glass Wine / Red or White

スパークリングワイン
Sparkling Wine

— 2杯目からは400円でお替わりをご注文頂けます —

After Drink

コーヒー (アイス・ホット)
Coffee / Iced or Hot



ライチ紅茶 (アイス・ホット)
Lychee Tea / Iced or Hot

Recommend Set

前菜3種盛り合わせ

メインディッシュのお供にピッタリ!
お酒にも合うお得なセットメニュー

—400

Today's Dolce Set

本日のドルチェセット

全て手作りの日替わりドルチェ!
別腹と考えるには勿体ないラインナップです

—500

MAIN DISH

PASTA



釜揚げシラスとカラスミのペペロンチーノ

Whitebait simply scalded & Dried Mullet Roe Peperoncino
Pasta: スパゲッティニ Base: オイル 1,200

茄子とモッツァレラチーズのトマトソース

Eggplant & Mozzarella Cheese Tomato Sauce
Pasta: スパゲッティニ Base: トマトソース 1,200

大葉めんたいと発酵バター

Perilla, spicy cod roe & Fermentation Butter
Pasta: スパゲッティニ Base: 和風 1,300

生ハムとポルチーニのクリームソース

Roe Ham & Porcini Cream Sauce
Pasta: スパゲッティニ Base: クリームソース 1,300

北海アサリと塩トマト

Hokkai Clam & Salty Tomato Mariné
Pasta: スパゲッティニ Base: トマトソース 1,300

雲丹と青ネギのクリームソース

Sea Urchin & Green Onion
Pasta: 平打タリアテッレ Base: クリームソース 1,400

超粗挽き肉の濃厚ボロネーゼ

Rich Bolognese
Pasta: 平打タリアテッレ Base: ラグーソース 1,500

PAELLA



鶏もも肉と季節野菜のパエリア

Chicken & Seasonal Vegetables Paella
旨味がよく出る鶏肉と時期によって厳選した美味しい野菜が
バランスの良いパエリア 1,300

イカ墨のパエリア

Squid Ink Paella
地中海の料理飯として地元では馴染みの歴史あるパエリア
出汁がしっかり効いています 1,300

魚介のパエリア

Seafood Paella
赤海老 / アサリ / ムール貝 / パプリカを豪華に合わせた
パエリアの中のパエリア / 1,400

パエリアミクスタ




Paella Mixta
魚介と鶏肉の両方が楽しめる具沢山の豪華パエリア /
それぞれの出汁がベストマッチな良いところ取り / 1,500

次ページからのアラカルトメニューもご注文頂けます

— ランチメニューは全て税込表示となっております —

BEER

ON TAP




- | | | |
|--|---|---|
|  <p>キリン ハートランド
Kirin Heartland
洗練されたアロマホップ・グラスを使用し滑んだ味わい・小グラス</p> <p>680 (税込 748)
480 (税込 528)</p> |  <p>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!</p> <p>780 (税込 858)</p> |  <p>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</p> <p>780 (税込 858)</p> |
|--|---|---|

BOTTLE

- | | | |
|---|---|--|
|  <p>コロナ エキストラ
Corona Extra
軽い味わいが特徴のビールでライムを入れるスタイル</p> <p>780 (税込 858)</p> |  <p>今月のセレクトビール
Monthly Selected Beer
入手困難な限定銘柄を厳選して仕入れております</p> <p>880~ (税込 968~)</p> |  <p>アサヒ ドライゼロ ノンアルコール
Asahi Dry Zero -Non Alcohol-</p> <p>500 (税込 550)</p> |
|---|---|--|

HIGH BALL

Original Highball

- | | | |
|--|---|--|
|  <p>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</p> <p>680 (税込 748)</p> |  <p>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</p> <p>680 (税込 748)</p> |  <p>“ハーブ香る”天使のハイボール
Engel Highball
シェリー樽で熟成された焼酎“天使の酒造”をベースにした新しい味わい</p> <p>780 (税込 858)</p> |
|--|---|--|

- | | | |
|--|---|---|
|  <p>ニッカ リッチブレンド
Nikka Rich Blend</p> <p>580 (税込 638)</p> |  <p>キリン 陸
Kirin RIKU</p> <p>580 (税込 638)</p> |  <p>キリン 富士
Kirin FUJI</p> <p>780 (税込 858)</p> |
|  <p>サントリー 白州
Suntory HAKUSHU</p> <p>880 (税込 968)</p> |  <p>グレングラント アルボラリス
Glen Grant Arborealis</p> <p>780 (税込 858)</p> |  <p>ワイルドターキー 8年
Wild Turkey Aged 8 Years</p> <p>880 (税込 968)</p> |

SOUR & COCKTAIL



Seasonal Fruits Mixer







旬果実を楽しむカクテル

季節を感じる旬の果実を使用した華やかな一杯をお楽しみ下さい

- | | |
|--|--|
| <p>ハイボール
Highball</p> <p>780 (税込 858)</p> | <p>サングリア
Sangria</p> <p>880 (税込 968)</p> |
| <p>サワー
Sour</p> <p>780 (税込 858)</p> | <p>ノンアルコールサングリア
Non-Alcohol Sangria</p> <p>680 (税込 748)</p> |

- | | | |
|--|---|--|
|  <p>ブリランテレモンサワー
Briante Lemon Sour
レモンを皮まで丸ごと使用した本気のレモンサワー</p> <p>680 (税込 748)</p> |  <p>情熱のレモンサワー
Passionate Lemon Sour
見た目も鮮やかな気持ちが高め上がるレモンサワー</p> <p>680 (税込 748)</p> |  <p>クラフトジンジャーサワー
Craft Ginger Sour
どのお料理にも合わせやすいスッキリとした甘さが特徴</p> <p>580 (税込 638)</p> |
|  <p>ポッピンマタドール
Poppin Matador
口の中で弾ける新感覚フルーティカクテル</p> <p>780 (税込 858)</p> |  <p>オレンジスプリッツァ
Orange Spritzer
スパークリングを使った飲みやすいワインカクテル</p> <p>780 (税込 858)</p> |  <p>イビサモヒート
Ibiza Mojito
イビサ島の絶景を彷彿とさせる爽やかなモヒート</p> <p>780 (税込 858)</p> |
|  <p>アニスカーノ
Anisecano
アニスとハーブが香るリキュール“イエバス”を使用</p> <p>680 (税込 748)</p> |  <p>スパニッシュジントニック
Spanish Jin Tonic
ジンの愛好家が多いスペインのスタイルを継承</p> <p>680 (税込 748)</p> |  <p>国産黒ウーロンハイ
Black Oolong High
高級茶葉を使用した拘りのウーロンハイ</p> <p>580 (税込 638)</p> |

-MOCKTAIL-

- | | | |
|--|---|---|
|  <p>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!</p> <p>580 (税込 638)</p> |  <p>クラフトコーラ
Craft Cola
カルダモンナツメグなどスパイスを漬け込みました</p> <p>580 (税込 638)</p> |  <p>自家製コーディアルスカッシュ
Homemade Cordial Squash
カラダに優しい美味しい、お料理に合うモクテル</p> <p>480 (税込 528)</p> |
|  <p>自家製レモネード
Homemade Lemonade
丸一日漬け込んだスパイス香るレモンシロップが秀逸!</p> <p>480 (税込 528)</p> |  <p>ハーバルミックスジュース
Herbal Mix Juice
パイナップルやアップルの風味が爽やかな一杯</p> <p>480 (税込 528)</p> |  <p>季節フルーツのノンアルコールサングリア
Seasonal non-alcohol Sangria
時期によってフルーツが変わるフレッシュサングリア</p> <p>680 (税込 748)</p> |

-CAFE & TEA-



- コーヒー (Hot or Iced)**
Coffee
- 480 (税込 528)
- エスプレッソ シングル**
Espresso Single
- 480 (税込 528)
- カフェラテ (Hot or Iced)**
Cafe Latte
- 580 (税込 638)



- HOT ALL 580 (税込 638)**
- ロイヤルアールグレイ**
Royal Earl Grey
- バニラ・トフィー・ルイボス**
Vanilla Toffee Rooibos
- ベルシャアップル**
Persischer Apple



- ICED ALL 480 (税込 528)**
- ライチ紅茶**
Lychee Iced Tea
- オーガニックルイボスティー**
Organic Rooibos Tea
- ローズストロベリーティー**
Rose Strawberry Tea

-SOFT DRINK-

- | | | | |
|--|---|---|---|
| <p>リンゴジュース
Apple Juice</p> <p>480 (税込 528)</p> | <p>桃ジュース
Peach Juice</p> <p>480 (税込 528)</p> | <p>オレンジジュース
Orange Juice</p> <p>480 (税込 528)</p> | <p>パイナップルジュース
Pineapple Juice</p> <p>480 (税込 528)</p> |
| <p>グレープジュース
Grape Juice</p> <p>480 (税込 528)</p> | <p>国産黒ウーロン茶
Oolong Tea</p> <p>480 (税込 528)</p> | <p>アクアパナ ミネラルウォーター
Acqua Panna</p> <p>580 (税込 638)</p> | <p>サンペレグリーノ スパークリングウォーター
Sanpellegrino</p> <p>580 (税込 638)</p> |

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ト最高のカヴァ!
 Daiの任侠の一番人気! **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**
 Querciola Reggiano Lambrusco Secco
 イタリア: ランブルスコサラミーノ
 乾丹からタバス・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・ピアンコ/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)
- バルドリーナカヴァブリュット Domaine de Gras Sauvignon**
 スペイン: シャレロ 40%/マカベオ 30%/パレリヤダ 20%
 小さな産地が最良区域を厳選して造る、熟成タイプの胸りカヴァ
 第一搾汁だけを使い長期熟成する事でコクと深みのある味わい **5,800**
 (税込 6,380)
- フランチャコルタブリュット Franciacorta Brut**
 イタリア: シャルドネ/ピノノワール
 やや酸がかった表わら色の色調と繊細で持続性のある泡立ちが特徴
 長い余韻としっかりとしたミネラルも感じられます **6,800**
 (税込 7,480)

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)
- ルイロデレーンコレクション 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軽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)
- フェウドアロンチョロザート Feudo Arancio**
 イタリア: ネロダーヴォラ
 スッキリ爽快! 洗練辛口! ライムやレモンをかけるイメージで
 料理と合わせてお召し上がりください **3,200**
 (税込 3,520)
- 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事が出来る万能ワインです **4,500**
 (税込 4,950)
- ファビュラスフォエミネピノグリージョ Fabulas Foenias**
 イタリア: ピノグリージョ
 ルビー色の外観にハーブやチェリーの香り、さくらんぼを連想する
 愛らしい果実に控えめな酸が印象的なオレンジワイン **4,500**
 (税込 4,950)

REFRESHING

- ドメヌデグラスSB Domaine de Gras Sauvignon**
 チリ: ソーヴィニヨンブラン **3,000**
 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! (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 **3,800**
 最新技術で酸化防止剤の使用を極限まで抑えた自然深醸造で出来た
 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 (税込 4,180)
- 鳥居平今村菱山ブラン Terizita Inamura Hishiyama Blanc**
 日本: 甲州 **4,800**
 山梨県の由緒あるワイナリー。農薬を極力使わない農法で栽培され
 引き締まっていながらソフトな酸味と果実味の厚みが十分な味わい (税込 5,280)
- マランドシャブリアンヴェールドヴァルミュール**
 Malandes Chablis Envers de Valmur
 フランス: シャルドネ **7,800**
 世界中から高く評価されている「自然派シャブリ」!
 生まれた環境が生み出す美しさとミネラル感が極上のACシャブリ! (税込 8,580)

AROMATIC

- セルシウスヴィオニエ Cersius Viognier**
 フランス: ヴィオニエ **3,000**
 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 (税込 3,300)
- カールファフマンリースリング Karl Pfaffmann Riesling**
 ドイツ: リースリング **3,800**
 世界最大のリースリング産地であるファルツで作られた一本
 フレッシュで、黄色い果実の風味があります (税込 4,180)
- グラッドストーンアーラーSB Gladstone Utlar Sauvignon Blanc**
 ニュージーランド: ソーヴィニヨンブラン **4,800**
 「富乃堂山」で有名な「西酒造」が手がけたワインとして知られる
 品種由来の伸びやかな酸味を受け止める芳醇な果実味と旨味が続く (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 **5,800**
 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 (税込 6,380)

RICH

- ベンドシャルドネ Bend Chardonnay**
 アメリカ: シャルドネ **3,200**
 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 (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 **4,500**
 長く樽熟成されシャブリ(ブルミエ・クリュ以上)と熟成される程の
 白ワイン! オーク樽の香りと果実味たっぷり系 (税込 4,950)
- ゴマリスX Gomariz X**
 スペイン: アルバリーニョ **5,800**
 リベロの開拓者、ゴマリスがシスト土壌の特別区画で造る
 アロマティックかつミネラリーな上質ワインです (税込 6,380)
- 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 **9,800**
 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 (税込 1,0780)

LIGHT

- 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 **3,200**
 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 (税込 3,520)
- ピノノワールテラクアータ Pinot Noir Terra Quartar**
 ドイツ: ピノノワール **4,200**
 優れた保水性と保温性のある土壌で育ったブドウで造る
 ベリーの香りとミネラル感がバランス良くエレガントなワイン (税込 4,620)
- 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 **5,200**
 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 (税込 5,720)
- セガンマニュエルブルゴージュピノノワール**
 Seguin Manuel Bourgogne Pinot Noir
 フランス: ピノノワール **8,000**
 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 (税込 8,800)

MEDIUM

- ボデガイヌリエータナバエルス Bodega Inurrieta Navarra**
 スペイン: カベルネ・ソーヴィニヨン 50%/メルロー 50% **3,000**
 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
 遠慮ながら柔らかさのある魅力的なアロマです (税込 3,300)
- シャトール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・ソーヴィニヨン **4,500**
 「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 (税込 4,950)
- キャンティクラシコ Chianti Classico**
 イタリア: サンジョベーゼ/コロリーノ/メルロー **5,000**
 強く特徴的な香りにはスミレやブラックベリーを感じ
 まろやかで心地よいタンニンが自然にとけこんだ安定した美味しさ (税込 5,500)
- ディアバーグピノノワール Diarberg Pinot Noir**
 アメリカ: ピノノワール **9,800**
 「ロマネ・コンティ」と同じブドウ樹という噂もある・・・
 アメリカとフランスの良いとこ取り! まさにエレガント! (税込 1,0780)

FULL

- ドメヌデグラスCS Domaine de Gras Cabernet Sauvignon**
 チリ: カベルネソーヴィニヨン **3,000**
 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 (税込 3,300)
- ウガルテリオハクリアンサ Ugarte Crianza**
 スペイン: テンブラン・リーヨ **3,500**
 完熟したブドウやブラックチェリーの香りと滑らかな口当たり
 ふくよかで複雑味があり余韻が長く、深い味わいが特徴的です (税込 3,850)
- 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 **5,800**
 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酸味と程よいタンニンの凝縮したワイン (税込 6,380)
- テッレデルバローロ Terre del Barolo**
 イタリア: ネッピオーロ **8,800**
 フレンチオークの樽とスラヴォニアンオークの大樽を使用
 小さな赤い果実やスパイスの香るフレッシュな余韻があります (税込 9,680)