



Piper-Heidsieck Essentiel Cuvée Brut  
パイパー・エドシック  
エッセンシエル キュヴェ ブリュット

品種：ピノ・ノワール主体、シャルドネ、ムニエ

リンゴや洋ナシ、香ばしいアーモンドのアロマをもち、  
長期熟成による、力強く凝縮された味わいが特長です。

Glass ¥1,800      Bottle ¥12,000



Piper-Heidsieck Rose Sauvage  
パイパー・エドシック  
ロゼ・ソヴァージュ

品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、ムニエ

赤ワイン約20%ブレンドすることで、鮮烈な赤の色彩と  
果実味を表現した個性的なロゼシャンパーニュ。

Bottle ¥13,000



Piper-Heidsieck Brut Vintage 2006  
パイパー・エドシック  
ブリュット ヴィンテージ 2006

品種：ピノ・ノワール49%、シャルドネ51%

17のクリュより選別されたブドウによって  
優れた年のみに造られるヴィンテージシャンパーニュ。

Bottle ¥15,000



Piper-Heidsieck Rare 2002  
パイパー・エドシック レア 2002

品種：シャルドネ70%、ピノ・ノワール30%

1976年から8ヴィンテージのみ生産。濃厚で深いコクのある、  
黄金ティアラをまとったシャンパーニュ。

Bottle ¥35,000

\*\*\* ひざ掛けございます \*\*\*

## GLASS WINE ワイン

White Wine	白ワイン	Red Wine	赤ワイン
<i>Teresa Raiz Le Marsure</i> テレザライツ レ マルスレ 【イタリア_フリウーリ】 【白い花の香りと、柔らかな口当たり/辛口/ピノ・グリージョ】	800	<i>Nero di Troia Puglia IGP Crifo</i> ネーロ・ディ・トロイア カンティーナ クリフォ 【イタリア_プーリア】 【バニラ香と赤果実の柔らかな飲み口/ネーロ・ディ・トロイア】	900
<i>Loxarel Lxv</i> ルシャレル オーガニック 【スペイン_ペネース】 【アンフォラ=壺熟成。白桃の香り/辛口/チャレ・ロ・ヴェルメル】	1,100	<i>Harewood Estate</i> ヘアウッド エステート '12 【オーストラリア_グレートサザンオーシャン】 【熟した黒果実、ミント、ダークチョコ/カベルネソーヴィニオン】	1,300
<i>Sancerre Clos de Chaudenay</i> サンセル クロ ト ショトネイ 【フランス_ロワール】 【ミネラル感、厚み、白葡萄の澄んだ香り/辛口/ソーヴィニオン・ブラン】	1,300	<i>Chateau les Charmes Godard</i> シャトール シャルム コダール '08 【フランス_ホルドール】 【穏やかな口当たり、熟成感、木苺、堇の香り/メルロ カベルネフラン】	1,500
<i>TRUCHARD Chardonnay</i> トルシャード 【パヴァーレー_カーネロス】 【バターやナッツ、芳醇な樽香とボリューム感/辛口/シャルドネ】	1,800	<i>BALLETTO "Winery Block"</i> バレット ワイナリー・ブロック 【ソノマ_ロサン・リヴァー_ヴァレー】 【樽、ベリー香の調和、土のヒント、バニラ、長い余韻/ピノ・ノワール】	1,800

## BEER & SAKE ビール&冷酒

Beer	ビール	Sake	冷酒
生ビール[一番搾り]タンブラー	700	三千盛[小仕込純米大吟醸]岐阜	
生ビール[一番搾り]ひとくちグラス	300	グラス	900
瓶ビール[アサヒスーパードライ]中瓶	800	一合	1,300
瓶ビール[ギネス スタウト]	800	黒龍大吟醸 福井	
ノンアルコール[キリンフリー]	800	グラス	1,400
		一合	1,800

※お飲み物のご注文がない場合、お水代として¥500 頂戴しております

# WHISKEY / OTHER ウィスキー/梅酒/食後酒

Whisky	ウィスキー	Grappa	グラッパ
竹鶴 ピュアモルト	900	<i>Pilzer Grappa di moscato rosa</i> ピルツァー モスカートローザ <sup>®</sup>	1,000
ブラントン ブラック	1,000	<i>Roccanivo Grappa di Barbera d'Asti</i> ベルタ ロッカニーヴォ <sup>®</sup>	1,800
ラフロイグ 10Y	1,400		
マッカラン 12Y (ロック・水割り・ハイボール)	1,500	<b>Dessert Wine</b> デザートワイン	
		<i>Susana Balbo Late Harvest</i> サーナ レイト ハーヴェスト [トロンテス]	
<b>Umesyu</b> 梅酒		<i>Auslese Rotgipfler Johanneshof</i> アウスレーゼ ヨハネスホフ ラインツシュ [ロートギプフラー]	
梅まっこい	700	<i>Susana Balbo Late Harvest</i> サーナ レイト ハーヴェスト [マルベック]	
山崎蒸留所貯蔵 焙煎樽熟成 梅酒 (ロック・水割り・ソーダ割り)	1,000	<i>M. Chapoutier Banyuls</i> ミシェル シャプティエ バニユルス '13 [グルナツシュ]	各 600
<b>Shelley</b> シェリー酒			
シェリー ラウレアード <sup>®</sup> (甘口・辛口)	800	<b>Tawny Port Style</b> トウニーポースタイル	
		<i>P.S. Marion Tawny NV</i> マリオン トウニー NV [オーストラリア・中甘口]	1200
<b>Limoncello</b> レモンチェロ			
<i>Limoncello di Capri</i> レモンチェロ ティ カプリ	900		

その他ジン・ウォッカ・カシス等ございます。

## SOFTDRINK ソフトドリンク

ウーロン茶	コカ・コーラ		
黒烏龍茶	オレンジジュース		
煎茶 (ホット)	グレープジュース		
ジンジャエール (甘口・辛口)	グレープフルーツジュース		各 500

※お飲み物のご注文がない場合、お水代として¥500 頂戴しております