



I M M E R S I V E D I N I N G

I N Y O U R R O O M

IN-ROOM DINING

インルームダイニング

Please call In Room Dining to place an order.

ご注文は客室電話よりインルームダイニングサービスにて承ります。

We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary requirements that our chefs should be aware of when preparing your menu.

ご提供する料理の食材に関するご質問がございましたら、お気軽にお問い合わせください。食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。

Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of products.

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

Prices are subject to service charge.

すべての表示価格にはサービス料を別途申し受けます。

SET BREAKFAST

ご朝食セット

CONTINENTAL BREAKFAST (6:30 a.m. - 11:30 a.m.)

¥2,860

コンチネンタル ブレックファースト

Please choose one hot drink / one juice or milk / bakeries from the following page

お好みの温かいお飲み物 / ジュースまたはミルク / パンを次ページよりお選びください。

AMERICAN BREAKFAST (6:30 a.m. - 11:30 a.m.)

¥3,850

アメリカン ブレックファースト

Please choose from the following page;

- Hot drink
- Juice or milk
- Egg dish served with sautéed vegetables, bacon and pork sausage
- Bakery selection
- Yogurt, salad & fruit

下記アイテムを次ページよりお選びください

- 温かいお飲み物
- ジュースまたはミルク
- 卵料理 野菜ソテー、ベーコン、ポークソーセージ添え
- パン
- ヨーグルト、サラダ、フルーツ

HOT DRINKS 温かいお飲み物

Coffee / Decaffeinated coffee / Cappuccino / Caffè latte / Café au lait / Hot chocolate / Royal Darjeeling / Assam / Earl Grey Classic English Breakfast / Japanese Green Tea / Chamomile / Peppermint / Bancha-muscato (Iced coffee and tea also available)

コーヒー デカフェコーヒー カプチーノ カフェラテ カフェオレ ホットチョコレート ロイヤルダーズリン アッサム アールグレイクラシック
イングリッシュブレックファースト 煎茶川根 カモミール ペパーミント 番茶マスカット (アイスでのご提供も承ります)

JUICES AND MILK ジュースまたはミルク

Orange juice / Grapefruit juice / Apple juice / Tomato juice / Milk / Low fat milk / Skimmed milk / Soy milk
オレンジジュース グレープフルーツジュース アップルジュース トマトジュース 牛乳 低脂肪乳 スキムミルク 豆乳

EGG DISHES 卵料理

Fried / Scrambled / Poached / Eggs benedict / Boiled / Plain omelette /

Mix omelette (Ham, Onion, Mushroom, Tomato, Cheese, Red bell pepper) / Daily egg special

目玉焼き ス克蘭ブルエッグ ポーチドエッグ エッグズベネディクト ゆで卵 プレーンオムレツ

ミックスオムレツ(ハム、オニオン、マッシュルーム、トマト、チーズ、パプリカ) / 本日のシェフおすすめ卵料理

BAKERY SELECTION

パン

Toast : White / Wheat / Rye)

Bakery : Croissant / Cinnamon rolls / Maple pecan Danish / Raspberry yogurt muffin / Mixed berry Danish

トースト : ホワイト 全粒粉 ライ麦

ベーカリー : クロワッサン / シナモンロール / メープルピーカンデニッシュ / ラズベリーヨーグルトマフィン / ミックスベリーデニッシュ

Bakeries are served with butter, honey, marmalade, strawberry jam and blueberry jam.

Margarine, Nutella, peanut butter and sesame paste are also available upon request.

パンにはバター、蜂蜜、マーマレード、いちごジャム、ブルーベリーのジャムを添えております。

マーガリン、ヌテラ、ピーナッツバター、胡麻ペースト等をご希望の際はお申しつけください。

YOGURT, SALAD & FRUIT

ヨーグルト、サラダ & フルーツ

- Yogurt (Plain / Low fat / Strawberry / Blueberry)
- Morning salad (Japanese dressing / Caesar dressing / Italian dressing)
- Assorted fruit
- ヨーグルト (プレーン / ローファット / いちご / ブルーベリー)
- モーニングサラダ (和風ドレッシング / シーザードレッシング / イタリアンドレッシング)
- カットフルーツ

Mayonnaise, Tomato ketchup, Mustard, Tabasco, A1 sauce and Maple syrup are also available.

マヨネーズ、ケチャップ、マスタード、タバスコ、A1ソース、メープルシロップもご用意しております。

SET BREAKFAST

JAPANESE BREAKFAST (6:30 a.m. - 11:30 a.m.)

¥3,080

和朝食

Grilled rice balls (Yaki-onigiri)

焼きおにぎり

Japanese pickles

お新香

Miso soup

味噌汁

Morning salad

モーニングサラダ

Kobachi side dish

小鉢

Assorted fruit

フルーツ

Green tea

日本茶

HEALTHY BREAKFAST (6:30 a.m. - 11:30 a.m.)

¥3,080

ヘルシーブレイクファースト

Rice porridge with dried scallops served with condiments

干し貝柱入り中華粥 薬味つき

Fruit

フルーツ

Morning salad (Japanese, Caesar or Italian dressing)

モーニングサラダ (和風、シーザー または イタリアンドレッシング)

Orange juice

オレンジジュース

Kobachi side dish

小鉢

A LA CARTE BREAKFAST 6:30 a.m. - 11:30 a.m.

ご朝食アラカルト

PASTRY BASKET

(Croissant / Cinnamon rolls / Maple pecan Danish / Raspberry yogurt muffin /

Mixed berry Danish) served with butter, honey, marmalade, strawberry jam and blueberry jam

ベーカリーバスケット

(クロワッサン、シナモンロール、メープルピーカンデニッシュ、ラズベリーヨーグルトマフィン、ミックスベリーデニッシュ)

バター、はちみつ、マーマレード、いちごジャム、ブルーベリージャム付き

5pcs
5個 ¥1,100

3pcs
3個 ¥770

TOAST BASKET (White, Wheat, Rye)

served with butter, honey, marmalade, strawberry jam and blueberry jam

トースト盛り合わせ (食パン、全粒パン、ライ麦パン)

バター、はちみつ、マーマレード、いちごジャム、ブルーベリージャム付き

5pcs
5個 ¥1,100

3pcs
3個 ¥770

FRENCH TOAST, PANCAKES AND WAFFLES

served with maple syrup or honey,
whipped cream and berry compote

フレンチトースト パンケーキ ワッフル

メープルシロップ又は、はちみつ、

ホイップクリームとベリーのコンポート

—	Vanilla bean brioche French toast バニラ風味ブリオッシュフレンチトースト	¥1,760
	Pancakes パンケーキ	¥1,760
	Waffles ワッフル	¥1,760

A LA CARTE BREAKFAST

OATMEAL AND CEREAL

オートミールとシリアル

Hot oatmeal with milk and honey ホットオートミール ミルクとはちみつ添え	¥880	Bran flakes ブランフレーク	¥880
Muesli ミューズリー	¥880	Corn Frosties コーンフロスティ	¥880
Sugar-free muesli ミューズリー (砂糖不使用)	¥880	Choco Krispies チョコクリスピー	¥880

EGGS

卵料理

Eggs any style, served with sautéed vegetables, bacon and pork sausage Fried / Scrambled / Poached / Boiled / Plain omelette / Japanese omelette / Mix omelette (Ham, Onion, Mushroom, Tomato, Cheese, Red bell pepper) / Daily egg special お好みの卵料理 野菜ソテー、ベーコン、ポークソーセージ添え 目玉焼き / ス克蘭ブル / ポーチドエッグ / ゆで卵 / プレーンオムレツ / 和風オムレツ / ミックスオムレツ (ハム、オニオン、マッシュルーム、トマト、チーズ、パプリカ) / 本日のシェフおすすめ卵料理			¥1,760
---	--	--	--------

Eggs benedict with lemon Hollandaise sauce (Salmon or bacon) エッグベネディクト レモンオランダーズソース(サーモン 又は ベーコン)			¥2,310
--	--	--	--------

A LA CARTE BREAKFAST

HOT SIDE DISHES

温かいお料理

Hash browns ハッシュポテト	¥880	Grilled rice balls (Yaki-onigiri) 焼きおにぎり	¥880
Pork sausages ポークソーセージ	¥880	Miso soup 味噌汁	¥550
Grilled bacon グリルベーコン	¥880	Tomato confit トマトコンフィ	¥880
Sautéed mushrooms マッシュルームソテー	¥880		

VEGETARIAN AND VEGAN MENU

ベジタリアン & ヴィーガン メニュー

Small mixed salad (Japanese or Italian dressing) スモールミックスサラダ (和風ドレッシング、イタリアンドレッシング)			¥880
Sautéed vegetables (10 seasonal kinds) 季節の10種の野菜ソテー	VEGETARIAN	VEGAN	¥2,200
Boiled vegetables (10 seasonal kinds) 季節の10種の温野菜	VEGETARIAN	VEGAN	¥2,200

A LA CARTE BREAKFAST

COLD SIDE DISHES

冷たいお料理

Ham ボークハム	¥880	Turkey Pastrami ターキーパストラミ	¥1,100
Smoked salmon スモークサーモン	¥880	Assorted Japanese pickled vegetables お新香盛り合わせ	¥550

CHEESE

チーズ

Brie cheese ブリーチーズ	¥1,310	Gouda ゴータチーズ	¥1,310
Castello Blue キャステロブルー	¥1,310	KIRI Cream cheese キリ クリームチーズ	¥880

A LA CARTE BREAKFAST

FRUIT AND YOGURT

フルーツとヨーグルト

Fruit platter

small ¥2,090

(Melon, Pineapple, Blueberry, Strawberry, Grapefruit, Orange, Kiwifruit, Raspberry)

large ¥3,520

フルーツプレート

(メロン、パイナップル、ブルーベリー、苺、グレープフルーツ、オレンジ、キウイフルーツ、ラズベリー)

Yogurt (Plain / Low fat / Blueberry / Strawberry)

each ¥880

ヨーグルト (プレーン / 低脂肪 / ブルーベリー / ストロベリー)

各

MORNING KIDS PLATE

¥1,980

モーニングキッズプレート

Scrambled eggs / Bread / Salad / Yogurt / Fruits / Orange juice

スクランブルエッグ / パン / サラダ / ヨーグルト / フルーツ / オレンジジュース

A LA CARTE

11:30 a.m. - 11:00 p.m.

ランチ & デイナー

APPETIZERS

前菜

Assorted olives VEGETARIAN VEGAN ¥1,100

オリーブ盛り合わせ

Spicy chicken salad (Japanese or Italian dressing / Caesar) ¥2,200

スパイシーチキンサラダ (和風またはイタリアンドレッシング / シーザー)

Caprese salad (Mozzarella cheese & Tomato with Basil pesto) VEGETARIAN ¥2,200

モッツァレラ & トマト ジェノベーゼソース

Assorted Japanese pickled vegetables VEGETARIAN VEGAN ¥550

お新香盛り合わせ

SOUP

スープ

Vegetable soup (Light clear broth made of kelp stock) VEGETARIAN VEGAN ¥1,650

野菜スープ (昆布だし使用のあっさりスープ)

Cream of corn soup ¥1,650

コーンクリームスープ

Onion gratin soup ¥1,870

オニオングラタンスープ

SALADS

サラダ

Green mixed leaves & steamed vegetables (Japanese or Italian dressing) グリーンサラダ & 温野菜 (和風またはイタリアンドレッシング)	VEGETARIAN	small	¥880
		regular	¥1,650
Treviso tardivo leaves and roots cooked and raw, salsa verde トレビーズタルティーボ & 根菜サラダ サルサベルデ	VEGETARIAN	small	¥1,430
		regular	¥2,750
Romaine lettuce Caesar salad ロメインレタスのシーザーサラダ		small	¥1,320
		regular	¥2,200

SANDWICHES

サンドウィッチ

Berry bread sandwich with avocado, shrimps and eggs アボカドと小エビ、卵のベリーブレッドサンドウィッチ			¥2,750
Beef steak sandwich with truffle fries ビーフステーキサンドウィッチ トリュフ風味フライドポテト添え			¥3,630
American club house sandwich with truffle fries アメリカンクラブハウスサンドウィッチ トリュフ風味フライドポテト添え			¥3,190
Monterey Jack cheese and bacon burger with truffle fries モンレージャックチーズとベーコンのハンバーガー トリュフ風味フライドポテト添え			¥3,520
Chicken and vegetable tortilla wrap with truffle fries スパイシーチキンと彩野菜の全粒粉トルティーヤラップサンド トリュフ風味フライドポテト添え			¥2,750

LIGHT MEALS

軽食

Assorted deep-fried skewers (Potato, Lotus root, Eggplant, Quail egg, Pork, Shrimp) 串揚げ盛り合わせ (じゃがいも、れんこん、なす、うずら卵、豚もも肉、海老)	¥1,650
Eggs any style (Scrambled / Boiled / Plain omelette) お好みの卵料理 (スクランブル/ゆで卵/プレーンオムレツ)	¥1,320

MAIN DISHES

メインディッシュ

Spaghetti Bolognese スパゲッティ ボロネーズ		¥2,200	
Vegetable pasta ベジタブルパスタ	VEGETARIAN	¥2,750	
Vegetable risotto ベジタブルリゾット	VEGETARIAN	VEGAN	¥2,750
Sliced beef steak on rice (200g) カットステーキ重 (200g)		¥5,060	
Grilled eel and rice 鰻重		¥4,950	
Coconut chicken curry ココナッツチキンカレー		¥2,035	
Chicken Teriyaki and rice チキンの照り焼き丼		¥2,640	

A LA CARTE

SIDES

サイドディッシュ

Steamed rice

ライス

¥660

Bread

パン

¥660

Fries

フライドポテト

¥880

Sautéed vegetables (10 seasonal kinds)

季節の10種の野菜ソテー

VEGETARIAN

VEGAN

¥2,200

Boiled vegetables (10 seasonal kinds)

季節の10種の温野菜

VEGETARIAN

VEGAN

¥2,200

DESSERT AND CHEESE

デザート & チーズ

Japanese & Italian cheese (5kinds) 日本&イタリアチーズの盛り合わせ(5種)	¥4,950
Fruit platter (Melon, Pineapple, Blueberry, Strawberry, Grapefruit, Orange, Kiwifruit, Raspberry) フルーツプレート (メロン、パイナップル、ブルーベリー、苺、グレープフルーツ、オレンジ、キウイフルーツ、ラズベリー)	¥3,520
Assortment of seasonal ice cream (3 scoops) 季節のアイスクリーム盛り合わせ (3種)	¥1,320
Assorted cookies (Cantucci, White chocolate chip, Oatmeal raisin) クッキー盛り合わせ (カントウッチ、ホワイトチョコレートチップ、オートミールレーズン)	¥1,100
Gâteau au chocolat ガトーショコラ	¥1,430
Baked cheesecake バイクドチーズケーキ	¥1,430

KID'S MENU 11:30 a.m. - 10:00 p.m.

キッズメニュー

SMALL PLATES

スモールプレート

SMILEY TOMATO SOUP

¥935

A bowlful of hot, hearty tomato soup, cooked with the reddest plum tomatoes, and topped off with a dollop of fresh cream.

ニコニコトマトスープ

栄養満点アツアツのトマトスープ。真っ赤なトマトで作りました。生クリームをのせてどうぞ。

CRUNCHY VEGGIES AND HUMMUS DIP

¥935

Served with cherry tomatoes, mozzarella and veggie sticks for dipping.

Hummus is a popular and traditional Middle Eastern dish made with chickpeas.

しゃきしゃき野菜とフムスディップ

プチトマト、モッツァレラチーズ、そして野菜スティックをディップしてどうぞ。

フムスはひよこ豆を使った、人気の高い中東の伝統料理です。

SUPER SALAD WITH AVOCADO, GREENS & ASIAN DRESSING

¥935

Avocados are in the Guinness book of records as the most nutritious food known to humans.

This salad is served as a main or a side dish.

アボカド入りスーパーグリーンサラダ&アジア風味ドレッシング

アボカドは栄養価の高い果物としてギネスブックに登録されています。

このサラダはメインディッシュとしてもサイドディッシュとしてもお召し上がりいただけます。

SIDE

サイドメニュー

BROCCOLI TREES WITH BUTTER

¥770

The Broccoli family are famous for producing all of the 007 James Bond Films.

The name's 'Broccoli', "Cubby Broccoli".

ブロッコリーの森 バター風味

ブロッコリー家は007シリーズのプロデューサーとして有名です。

そして「カビー・ブロッコリー」の名前で知られています。

BIG PLATES

ビッグプレート

SPAGHETTI BOLOGNESE WITH HIDE AND SEEK VEGGIES

¥2,035

Plenty of finely chopped vegetables have been added to the Bolognese sauce for extra goodness and balance.

スパゲッティミートソースと野菜のかくれんぼ

細かく刻まれた野菜がミートソースにたっぷり。絶妙な栄養バランスをお届けします。

YUMMY MINI BEEF BURGERS

¥2,035

Two perfectly grilled homemade mini beef burgers, served with a fresh salad on the side.

おいしいミニビーフハンバーガー

お肉をしっかりグリルした自家製ミニビーフバーガー2つをサラダ付きをご用意しました。

DESSERT

デザート

VERY BERRY YOGURT ICE CREAM

¥990

Say this five times as fast as you can, "I would like a very berry dairy dessert!"

とってもベリーなヨーグルトアイスクリーム

「とろっととろけるベリーのミルクデザート!」と、できるだけ早口で5回言ってみましょう。

LYCHEE 'FROGURT'

¥990

Our lychee frozen yogurt is a delicious, cold and naturally sweet dessert. Lychees were first grown in Southern China from 2000 BC and were a favourite delicacy of the Imperial Court.

ライチ「フロアグルト」

ライチ・フローズンヨーグルトは自然な甘さが絶妙な冷たいデザートです。ライチは紀元前2000年に中国南部で最初に栽培され、当時は宮廷でも大変人気の高い珍しい果物でした。

CHOCOLATE BROWNIE ICE CREAM SUNDAE

¥990

A do it yourself chocolate brownie topped with classic vanilla ice cream and served with fresh fruits and sprinkles.

チョコレートブラウニー・アイスクリーム・サンデー

チョコレートブラウニーにバニラアイスクリームとフレッシュフルーツをトッピングして、自分流にアレンジできます。

BEVERAGES

お飲み物

COFFEE, TEA AND HERBAL TEA

コーヒー 紅茶 ハーブティー

Coffee コーヒー	¥1,430	Royal Darjeeling ロイヤルダージリン	¥1,650
Iced coffee アイスコーヒー	¥1,430	Assam アッサム	¥1,650
Decaffeinated coffee デカフェコーヒー	¥1,430	Earl Grey アールグレイ	¥1,650
Cappuccino カプチーノ	¥1,540	Japanese green tea (Sencha Kawane) 煎茶 川根	¥1,430
Caffè latte カフェラテ	¥1,540	Chamomile カモミール	¥1,430
Café au lait カフェオレ	¥1,540	Peppermint ペパーミント	¥1,430
Hot chocolate ホットチョコレート	¥1,540	English Breakfast イングリッシュ ブレックファースト	¥1,430
Iced chocolate アイスチョコレート	¥1,540	Iced tea アイスティー	¥1,430

BEVERAGES

JUICES

ジュース

Fresh orange juice フレッシュオレンジジュース	¥1,650	Apple juice アップルジュース	¥1,320
Orange juice オレンジジュース	¥1,320	Cranberry juice クランベリージュース	¥1,320
Grapefruit juice グレープフルーツジュース	¥1,320	Tomato juice トマトジュース	¥1,320

MINERAL WATER

ミネラルウォーター

Acqua Panna 500ml アクア パンナ	¥1,100	Perrier 330ml ペリエ	¥1,100
San Pellegrino 500ml サンペレグリノ	¥1,100		

BEVERAGES

SOFT DRINKS

ソフトドリンク

Coca-Cola コカ・コーラ	¥990	Tonic water トニックウォーター	¥990
Coca-Cola Zero コカ・コーラ ゼロ	¥990	Soda water 炭酸水	¥990
Ginger ale ジンジャーエール	¥990	Oolong tea ウーロン茶	¥990
7up セブンアップ	¥990	Calpico カルピス	¥990

MILK

ミルク

Milk ミルク	¥990	Soy milk 豆乳	¥990
Low fat milk 低脂肪乳	¥990		

ALCOHOLIC BEVERAGES

アルコール類

Champagne and Sparkling Wine by the Glass

グラスシャンパーニュ / スパークリングワイン

Duval-Leroy Brut Réserve ¥3,080

デュヴァル ルロワ ブリュット レゼルヴ

Castelvechio Brut Millesimato ¥1,980

カステルヴェッキオ ブリュット ミレジマート

Diamour Muscat (Non-alcoholic) ¥1,650

ディアムール ミュスカ (ノンアルコールスパークリング)

White Wine by the Glass

グラス白ワイン

Cloudy Bay Sauvignon Blanc ¥2,640

ピノ グリージョ リゼルヴァ カステル フィルミヤン

Pouilly-Fuissé Jean-Claude Boisset ¥3,630

プイイ フエイッセ ジャン クロード ボワゼ

Coravin ¥6,160

Rossj Bass Gaja

ロッシ バス ガヤ

BEVERAGES

Red Wine by the Glass

グラス赤ワイン

Ômina Romana Diana Nemorensis I ¥2,640

オミナ ロマーナ ディアナ ネモレンシス I

Bourgogne Septembre ¥3,300

ブルゴーニュ セプテンプル

Coravin

Stags' Leap Napa Valley Cabernet Sauvignon ¥4,950

スタッグズリープ ナパバレー カベルネソーヴィニヨン

BEER

ビール

small bottle

Shinagawa Craft Beer ¥1,650

品川縣麦酒

Sapporo Beer Black Label (Small bottle) ¥1,320

サッポロビール 黒ラベル (小瓶)

Guinness ¥1,430

ギネス

Asahi Dry Zero (non-alcoholic) ¥1,320

アサヒ ドライゼロ (ノンアルコール)

BEVERAGES

SAKE

日本酒	Glass
Nishikigoi (Niigata) 錦鯉 (新潟)	¥3,300
Akabu Shuzo AKABU Jyunmaishu (Iwate) 赤武酒造 AKABU 純米酒 (岩手)	¥1,980
Hakkaisan Tokubetsu Honjozo (Niigata) 特別本醸造 八海山 (新潟)	¥1,760

SHOCHU

焼酎	Glass
Imozaru (Kumamoto) 芋猿 (熊本 / 芋)	¥1,430
Yusha (Fukuoka) 勇者 (福岡 / 麦)	¥1,320
Torikai(Kumamoto) 鳥飼 (熊本 / 米)	¥1,320

BEVERAGES

WHISKY AND BRANDY

ウイスキーとブランデー	Single
Hakushu 白州	¥2,310
Yoichi 余市	¥2,090
Bowmore 18 years ボウモア18年	¥2,090
I.W. Harper 12 years I.W. ハーパー 12年	¥1,870
Hennessy X.O. ヘネシー X.O.	¥3,520

WINE LIST

ワインリスト

CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

Duval-Leroy Brut Réserve ¥13,750

デュヴァール ルロワ ブリュット レゼルヴ

Taittinger Brut Réserve ¥15,400

テタンジェ ブリュット レゼルヴ

Billecart Salmon Brut Réserve ¥18,480

ビルカール サルモン ブリュット レゼルヴ

G.H. Mumm Rosé ¥19,250

G.H.マム ロゼ

Louis Roederer Cristal ¥58,300

ルイ ロデレール クリスタル

Proyecto Cu4tro Cava ¥8,800

プロジェクト クアトロ カヴァ

Freccianera Rosa Brut Millesimato ¥16,500

フランチャネーラ ローザ ブリュット ミッレジマー

WHITE

France

Chablis Les Deux Rives

シャブリ レ ドゥ リヴ

Olivier Leflaive

オリヴィエルフレーヴ

¥9,350

Sancerre

サンセール

Pascal Jolivet

パスカル ジョリヴェ

¥14,300

Italy

Haberle Pinot Bianco

ハバーリ ピノ ビアンコ

Alois Lageder

アロイス ラゲデール

¥12,100

Were Dreams

ワー ドリームス

Jermann

イエルマン

¥19,800

Rossj Bass

ロッシ バス

Gaja

ガヤ

¥30,800

Others

Longridge Chardonnay

ロングリッジ シャルドネ

Longridge

ロングリッジ

¥8,800

Trunuma Gewürztraminer

鶴沼ゲヴェルツトラミネール

Hokkaido Wine Tsurunuma Winery

北海道ワイン 鶴沼ワイナリー

¥9,350

RED

France

Domaine De Cébène Ex Arena ドメーヌ ドゥ セベーン エックス アレナ	Domaine De Cébène ドメーヌ ドゥ セベーン	¥7,700
Echo de Lynch Bages エコー ド ランシュ バージュ	Château Lynch Bages シャトー ランシュ バージュ	¥20,350
Chambolle-Musigny シャンボール ミュジニー	Patrice Rion パトリス リオン	¥33,000

Italy

Amarone Della Valpolicella Classico アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ	Allegrini アレグリーニ	¥23,100
Tignanello ティニャネロ	Tenute Tignanello テヌータ・ティニャネロ (アンティノリ)	¥33,000

Others

Three Old Vines Field Blend Contra スリー オールド ヴァインズ フィールド ブレンド コントラ	Three Wine Company スリー ワイン カンパニー	¥8,250
Flowers Sonoma Cost Pinot Noir フラワーズ ソノマ コースト ピノ ノワール	Flowers フラワーズ	¥19,800

