

Drink Option List

スパークリングワイン⇒シャンパンアップグレード +¥1,000/1名

-アンリ マンドワ ブリュット オリジン Henri Mandois Brut Origin

スパークリングワイン⇒シャンパンアップグレード 通常価格+3,500円/1名→期間限定特別価格+¥2,000/1名

-ペリエ ジュエ グラン ブリュット Perrier Jouët Grand Brut

【Sustainable】ワインペアリングプラン 通常価格+7,500円/1名→期間限定特別価格+¥2,500/1名

当館シェフソムリエがお料理に合わせて、地球にやさしく味わい豊かなサステナブルワインを厳選しました。

現代のワイン造りにおいては、生産者が畑に負荷をかけずに持続可能なブドウ栽培を行うことが、高品質なワインを産み出すための最大の使命とも言えます。

環境に配慮した造り手が生み出す、特別な3種のワインをご堪能ください。

-乾杯酒 クレマン・ド・ブルゴーニュ テロワール・ミネロー ブリュット/Crémant de Bourgogne, Terroir Minéraux - Brut

-白ワイン ルイィ ブラン クロ・デ・メッシュュー/Reuilly Blanc, Clos des Messieurs-

-赤ワイン コート シラー&グルナッシュ/Côte 136 Syrah Grenache - Pech Cezarine

オススメ【Classic】ワインペアリングプラン 通常価格+8,000円/1名→期間限定特別価格+¥3,000/1名

クラシックハウスの伝統と品格、パーティー料理でありながら本格フレンチに合わせた格別なワインペアリングをご用意しました。

クラシックとは古典的という意味ではなく、伝統を重んじ、生産者の哲学を代々継承して、安定した高い品質で多くの人を魅了するワインを造り続けるという思いです。

歴史ある造り手が手掛ける、選り抜かれた3本が食卓を華やかに彩ります。

-乾杯酒 クレマン・ド・ブルゴーニュ テロワール・ミネロー ブリュット/Crémant de Bourgogne, Terroir Minéraux - Brut

-白ワイン ル・ジェ・ド・ギロー/Le G de Guiraud

-赤ワイン シャトー・ラマフォール/Ch.Ramafort

ビール銘柄ご変更

+¥200/1名

焼酎/日本酒ご追加

+¥500/1名

カクテル各種ご追加

+¥500/1名

コーラ/ジンジャエールご追加

+¥200/1名

※全て消費税・サービス料10%込の金額にて表記しております
※フリードリンクご注文の方に限ります。