

～本日のワイン～

当店こだわりの食材と相性の良いワインを厳選してご用意いたしました。
スタッフまでお気軽にお尋ねください。

スパークリング	1,200	
白	1,200	～
赤	1,200	～

～ワインペアリング～

・お食事に合わせて3杯～5杯のワインを提案させていただきます。 **3～5杯** 3,300～

～国内厳選茶～(冷茶)

ほうじ茶 京ほいろ	高級一番茶を煎じた香り高い最高級のほうじ茶	700
緑茶 宝樹	玉露・かぶせ茶の原料から選別された香りと旨味を持つ緑茶	700
煎茶 湖城山	覆いのない茶園で摘んだ新芽を使用、さわやかな香りと上品な渋味	700
玉露 一の壺	覆いを茶園で育った新芽を使用した玉露	800

～ティーペアリング～

・山政小山園の高級茶を中心にお食事に合わせて3杯～5杯ご提供いたします。 **3～5杯** 2,000～

～ノンアルコール～

シャルドネ	フランス産ワイン用白ブドウ100%使用	770
カベルネ	フランス産ワイン用赤ブドウ100%使用	770
ブラッドオレンジ	イタリア産 微発砲	770
サンペレグリノ	750ml	900

～価格は全て税込表示です～

White Wine

ドメーヌユービー **やや辛口** **5,400**

地域 フランス ガスコーニュ 品種 コロンバール80%、ユニ・ブラン20%

柑橘のニュアンスと三らる感がしっかりと感じられる。

スモーキーで旨味が折り重なる深い味わいのワインです。

チウ・チウ・レ・メルレッタイエ **やや辛口** **6,600**

地域 イタリア マルケ 品種 ペコリーノ

バニラのニュアンスと花のような香りを楽しめます。ソフトな口当たりで

快適な酸味が後味と合わさり、長い余韻を楽しめるワインです。

サン・ブリ **辛口** **6,600**

地域 フランス 品種 ソーヴィニヨン・ブラン

きれいな芳香と果実間を引き出すため、発酵期間は12日と長めに取ることで、

フルーティーでしっかしとしたミネラル感が味わえます。

ヴィオニエ2019 **辛口** **7,200**

地域 ジョージア 品種 ヴィオニエ

トロピカルでフローラルなアロマが特徴の穏やかで奥深いワイン

モマビアンコ **辛口** **7,200**

地域 イタリア エミリアロマーニャ 品種 ソーヴィニヨン・ブラン/シャルドネ/トレッビアーノ

麦わら色。果実の豊かな香り、洋ナシとリンゴの含みを伴う。

風味はきれいにバランスがとれ、コクがあり、まろやか。優雅な後味を持つ。

ブラミート **辛口** **9,000**

地域 イタリア 品種 シャルドネ

緑がかった鮮やかな黄色、フレッシュな柑橘系のアロマにバターやナッツ、バニラ

のニュアンスを含んだ複雑な香りが印象的です。

ヌスバウマー・ゲヴェルツトラミネール **やや辛口** **18,000**

地域 イタリア 品種 ゲヴェルツトラミネール

ホワイต์オールドローズ、ライラック、マスカット、ライチ、

ベルガモットの上品な香りと、強いが滑らかな酸。

究極のバランスとゲヴェルツの個性を前面に表現した長い、長い余韻。

Red Wine

アルマドールカベルネ・ソーヴィニヨン

ミディアムボディ

7,200

地域 チリ

品種 カベルネソーヴィニヨン

紫色を帯びたルビー色。ストロベリー・プラムの香りにアニスの含みを伴う

調和のとれた風味と熟したタンニンを示し長い余韻を楽しむ。

サペラヴィ・クヴェブリ

フルボディ

7,200

地域 ジョージア

品種 サペラヴィ

熟したさくらんぼ、クリーム、花の表情が豊か。強いタンニンがあり、余韻が長いです。

リミテッドリリース2016

フルボディ

8,800

地域 ジョージア

品種 アリカンテ・ブーシュ/グルナッシュ/シラー

ベリーやバニラの香りスパイスのニュアンスが調和する。角の取れた酸と炭感の

ほろ苦さ、厚みのあるボディ。フレンチオーク樽で12か月熟成

シャトーカプベルン・ガクストン

フルボディ

11,000

地域 フランス ボルドー

品種 カベルネソーヴィニヨン・メルロー

厚みのある果実味としなやかなタンニンが楽しめます。

ヴィンドーロ

フルボディ

13,200

地域 イタリア プーリア

品種 ネグロアマーロ

ベリー系のフルーティーさと、スパイシーさを併せ持つ複雑な香りがあり、

凝縮感のある深い果実味に完熟したタンニンと絶妙な樽の香りを感じさせます。

タウレート

フルボディ

27,000

地域 イタリア エミリアロマーニャ

品種 サンジョベーゼ・グロッソ/ロンガネージ

濃く深みのある赤色。ノーズは赤果実、チェリー、熟したベリーの芳香を示す。

味わいはまろやかでフルボディの組成を持ち、スパイスを含む後味へと続く。

エス

フルボディ

30,000

地域 イタリア プーリア

品種 プリミティーヴォ

黒色果実の豊富な果実工に加え、スミレの花やミネラル香が複雑に香ります。

熟度の高い柔らかなタンニンとなめらかで厚みのある優雅なストラクチャーのワイン。

Franciacorta・Champagne

マルケーゼ アンティノリ キュヴェ ロワイヤル 辛口 9,900
地域 イタリア ロンバルディア 品種 シャルドネ78% 他
フランチャコルタDOCG

ベヴィスタ フランチャコルタ アルマ キュヴェ ブリュット 辛口 13,800
地域 イタリア ロンバルディア 品種 シャルドネ80% 他
フランチャコルタDOCG

シャンパーニュ バロンド ロスチャイルド 辛口 18,000
地域 フランス シャンパーニュ 品種 シャルドネ・ピノノワール

Beer

プレミアムモルツ (中瓶) 900

Rococoビール (小瓶) 1600

「特別な瞬間に寄り添う」ために生まれた ROCOCO Tokyo WHITEは、厳選された最高品質の原料と富士山の伏流水のみを使用し、フルーティーで華やかな香りは乾杯の一杯としてシャンパーニュの代わりを果たすラグジュアリービールです。香りを逃さず楽しむことのできる白ワイングラスで、ゆっくりとご堪能ください。

～食後酒～

ソルジン (ストレート・炭酸割) 900

フランス・ボルドー地方の"ソーヴィニヨンブラン"を使用した珍しいジン。
香りの華やかさと美味しさにシェフが一目ぼれして仕入れた自身の1杯です。

季のTEA 京都ドライジン 炭酸割 1,100
～茶葉を配合した京都のドライジン～