

— 各コースに合わせたワインペアリングをお愉しみいただけます —

①



ラ・シャブリジェンヌ  
サン・ブリ

〈glass 120ml〉 ¥1,460

〈bottle 750ml〉 ¥7,850

白

辛口 フランス ブルゴーニュ

ソーヴィニヨンブラン

シャブリジェンヌが造るサン・ブリ。  
はっさくや柑橘ピール、ほのかなハーブを想わせる  
爽やかなアロマ。みずみずしい果実味と伸びやかな酸を  
楽しめるソーヴィニヨン・ブランです。

②



シャトー・ド・セグリエス  
タヴェルロゼ

〈glass 120ml〉 ¥1,510

〈bottle 750ml〉 ¥8,110

口ゼ

辛口 フランス コート・デュ・ローヌ

グルナッシュ サンソー クレレット

鮮やかでクリアな朱色が美しいロゼ。  
イチゴやチェリーを想わせる甘く心地よい香りが魅力的。  
味わいは適度なタンニンと上品な酸、そして果実味が  
うまく調和していて絶妙。

③



シャトー・トゥール・  
サン・ボネ

〈glass 120ml〉 ¥1,380

〈bottle 750ml〉 ¥7,420

赤

フルボディ フランス ボルドー

メルロ カベルネソーヴィニヨン プティヴェルド  
ロバート・パーカー氏も高く評価する世界的に  
人気の高いシャトーです。凝縮感があり、深い色合いです。  
しっかりとしたタンニン、力強い味わいを持つことで  
知られています。

④



ドメーヌ・マシャール・ド・グラモン  
ドメーヌ・ド・ラ・  
ヴィエルジュ・ロメンヌ

〈glass 120ml〉 ¥1,980

〈bottle 750ml〉 ¥9,250

赤

フルボディ フランス ブルゴーニュ

ピノノワール

凝縮感があり、力強い一方でなめらかな舌触り。  
ブラックチェリーのような黒果実のニュアンスが  
特徴的で、コストパフォーマンスの高い赤ワイン。

料理とワインの優雅なマリアージュ

すべてのコースに +¥2000 でグラスシャンパニュをご追加いただけます。

1

2杯コース(①+④)

¥3,000 「スタンダードコース」におすすめ

2

3杯コース(②+③+④)

¥4,400 「ステーキ&シーフードコース」  
「ステーキ&ステーキコース」におすすめ

3

4杯コース(①+②+③+④) ¥5,800 「神戸牛プレミアムコース」におすすめ