

Champagne

Brut

	Glass	Bottle
Moët & Chandon Brut	¥1,800	¥12,000
<p>モエ・エ・シャンドン ブリュット <i>Cepage: CH 20% PN 40% M 40%</i> Moët Impérial is the House's iconic champagne. A style distinguished by its bright fruitiness, its seductive palate and its elegant maturity. バランスのとれたエレガントな味わい。3種類のブドウが調和した、モエ・エ・シャンドンのアイコン的なシャンパン。</p>		

Laurent Perrier Brut L-P	¥2,000	¥13,000
<p>ローラン・ペリエ ブリュット L-P <i>Cepage: CH 50% PN 35% M 15%</i> Freshness, lightness and elegance Consistently showcasing The essential qualities sought by Laurent-Perrier. 「フレッシュさ」「フランスの良さ」「エレガントさ」 厳選されたシャルドネを高い割合で、それを匠の技ともいうべき アッサンブラージュにより、驚くべき軽やかでフレッシュなシャンパン。</p>		

Henriot Brut Souverain		¥14,000
<p>アンリオ ブリュット・スーヴェラン <i>Cepage: CH 50% PN 50%</i> Initially the nose is precise, expressive and refreshing, with notes of citrus and yellow fruit; floral fragrances and pastry aromas follow. 柑橘類や黄色の果実のノートに、 花の香りとパストリーの香りが続く。</p>		

Pol Roger Brut Reserve		¥14,000
<p>ポール・ロジェ・ブリュット・レゼルヴ <i>Cepage: CH 33% PN 33% M 33%</i> After a simple yet dynamic attack, it has a beautiful harmony with a pleasant freshness. シンプルでダイナミックなアタックの後に 美しいハーモニーと心地よいフレッシュ感。</p>		

Pommery Brut Royal	¥2,350	¥14,000
<p>ポメリー ブリュット・ロイヤル <i>Cepage: CH 34% PN 33% M 33%</i> The wine showcases the essence of the Pommery style. Elegant nose, fresh and vivacious taste. ポリースタイルのエッセンスを引き継ぐキュヴェ。 エレガントな香りとフレッシュかつ快活な味わい。</p>		

Taittinger Brut Reserve		¥14,000
<p>テタンジェ ブリュット・レゼルヴ <i>Cepage: CH 40% PN 60%</i> The brilliant body is golden yellow in colour. The bubbles are fine, while the form discreet yet lingering. 色調は輝きを帯びた黄金色。 きめ細かな泡が長く持続します。</p>		

Veuve Clicquot Yellow Label Brut	¥2,350	¥14,000
<p>ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット <i>Cepage: CH 30% PN 55% M 15%</i> Manages to reconcile two opposing factors - forcefulness and finesse - and to hold them in perfect balance. 「力強さ」と「繊細さ」というふたつの相反する特徴が うまく調和されており、完璧なバランスを保っている。</p>		

Louis Roederer Brut Premier	¥2,500	¥15,000
<p>ルイ・ロデレール・ブリュット・プルミエ <i>Cepage: CH 30% PN 50% M 20%</i> Delicate and elegant. Its reserve wines bring rich round flavours That make it vibrant, fresh and generous. 繊細でエレガント、リザーブワインによって新鮮で豊かな味を もたらしめている。</p>		

Moët & Chandon Ice Impérial		¥16,000
<p>モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル <i>Cepage: CH 10% ~ 20% PN 40% ~ 50% M 30% ~ 40%</i> Moët Ice Impérial, a champagne especially created to be enjoyed over ice provides a new experience combining fun. モエ・エ・シャンドンの伝統的なスタイルはそのままに、 氷を入れて楽しむために造られた特別なシャンパン。</p>		

Blanc de Blanc

Pommery Summer Time		¥16,000
<p>ポメリー サマータイム <i>Cepage: CH 100%</i> Blanc de blancs champagne, especially made for summer. Mineral, fresh citrus, buttery. 夏季限定のブラン・ド・ブラン、ミネラル感があり、 柔らかくフルーティーで洗練された味わい。</p>		

Champagne

Rose

	Glass	Bottle
Moët & Chandon Brut Rosé	¥2,500	¥15,000
<p>モエ・エ・シャンドン ブリュット・ロゼ <i>Cepage: CH 40% PN 40% M 20%</i> Lively and generous, Rosé Impérial distinguishes itself By a radiant color and an intense fruitiness on the palate That instantly seduces and delights. 華やいだ輝きで愛され続けてきたロゼ アンペリアルはピノ・ノワール由来の 赤い果実の風味を持つ表現豊かな味わい。</p>		

Veuve Clicquot Rose Label		¥15,000
<p>ヴーヴ・クリコ ローズラベル <i>Cepage: CH 25 ~ 28% PN 50 ~ 55% M 15 ~ 20%</i> The wine works its magic - this delectably full champagne Can be enjoyed as a true delicacy. 心地よく豊かな味わいのシャンパーニュで、魅力に満ちた絶品の味わい。</p>		

Dom Pérignon Rose		¥70,000
<p>ドン・ペリニオン・ロゼ <i>Cepage: Private</i> The attack is smooth and embracing, but it is the impression of precision that dominates in the end. なめらかで包み込むようなアタックを持ちながら、 最後までしっかりした印象を残す味わい。</p>		

Prestige

Perrier-Jouët Belle Époque		¥35,000
<p>ペリエ ジュベ ベル・エポック <i>Cepage: CH 30% PN 45% M 5%</i> Bold initial flavours are followed by a wonderfully persistent Crystalline freshness, revealing white fruit flavours, complemented By notes of almond milk. 印象的な口当たりは、心地よく澄み切った爽やかな印象へと進化し、 ほのかにアーモンドミルクを感じさせる、白い果実の味わいが広がる。</p>		

Dom Pérignon		¥27,000
<p>ドン・ペリニオン <i>Cepage: Private</i> The Icon of Dom Pérignon, Thrill & Power with Playfulness. All the elements are present with great relevance, revealing The harmony that is so characteristic of Dom Pérignon. 遊び心のあるスリルとパワーに満ちた、ドン・ペリニオンのアイコン的存在 全ての要素が完璧に繋がっており、ドン・ペリニオンを特徴付ける ハーモニーを表現している。</p>		

Pommery Louise Cuvée Louise		¥35,000
<p>ポメリー キュヴェ・ルイーズ <i>Cepage: CH 60% PN 40%</i> The Masterpiece of Pommery, pure and sophisticated. Made from three Grand Crus grapes (Avize, Cramant and Ay). 究極の純粋さを極めた、ポメリーの最上級シャンパーニュ。 3つのグランクリュのブドウのみ使用、繊細で完璧な味わい。</p>		

Krug Grande Cuvée		¥35,000
<p>クリュッグ グランド・キュヴェ <i>Cepage: Private</i> Blending so many vintages gives Krug Grande Cuvée Its unique fullness of flavours and aromas, impossible to express With the wines of just a single year. 芸術にも喩えられるアッサンブラージュと7年にも及ぶ長く静かな熟成を経て、 単一年だけのブドウでは表現しきれない、独特の深く豊かな味わいが生まれる。</p>		

Louis Roederer Cristal		¥40,000
<p>ルイ・ロデレール クリスタル <i>Cepage: CH 40% PN 60%</i> Glistening colour with light amber highlights. A few hints of tatin tart and Danish pastries add The final touch to the already complex range of aromas. 薄く琥珀がかった輝く黄金色。 タルト・タタンとデニッシュ・パストリーの甘みを感じる複雑で長い余韻。</p>		

Salon Brut Blanc de Blancs		¥78,000
<p>サロン・ブリュット・ブラン・ド・ブラン <i>Cepage: CH 100%</i> Elegant, powerful, and deep flavors. エレガントでパワフル、そして奥深い風味。</p>		

Cepage: Grape varieties セバージュ : ブドウ品種

CH: Chardonnay シャルドネ
PN: Pinot Noir ピノ・ノワール
M: Pinot Meunier ピノ・ムニエ

Sunset Bubbles

(Sunset before and after 30 minutes 1Hour) Men ¥5,500
Ladies ¥5,000

Item	Moët & Chandon Brut	モエ・エ・シャンドン ブリュット
	Louis Roederer Brut	ルイ・ロデレール・ブリュット・ブルミエ

Free Flow Champagne

¥7,000 (All Time 2Hours)

Item	Moët & Chandon Brut	モエ・エ・シャンドン ブリュット
	Louis Roederer Brut	ルイ・ロデレール・ブリュット・ブルミエ
	Laurent Perrier Brut L.P	ローラン・ペリエ ブリュット L-P

¥10,000 (All Time 2Hours)

Item	Laurent Perrier Brut L.P	ローラン・ペリエ ブリュット L-P
	Moët & Chandon Brut	モエ・エ・シャンドン ブリュット
	Taittinger Brut Reserve	テタンジェ ブリュット・レゼルヴ
	Pommery Brut Royal	ポメリー ブリュット・ロワイヤル
	Veuve Clicquot Yellow Label	ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット
	Louis Roederer Brut	ルイ・ロデレール・ブリュット・ブルミエ
	Moët&Chandon Brut Rose	モエ・エ・シャンドン ブリュット・ロゼ

¥70,000 (All Time 2Hours)

Item	Louis Roederer Cristai	ルイ・ロデレール クリスタル
	Krug Grande Cuvee	クリュッグ グランド・キュヴェ
	Perrier Jouet Belle Epoque	ペリエ・ジュベ ベル・エポック

Fruits de mer

5:30pm until 10:30pm

Oyster	3piece	¥1,000
牡蠣	6piece	¥2,000
	1dozen(12 piece)	¥3,800

Lemon, red wine vinaigrette, ponz sauce
レモン、サルサソース、ボン酢ジェリー

Fresh Canadian Lobster from fish tank ¥4,800

カナダ産ロブスター

Lemon, red wine vinaigrette, ponz sauce
レモン、サルサソース、ボン酢ジェリー

Fruits de mer plat Tasting ¥1,700

フリュイ・ド・メールプラットテイasting

Green rip mussel 2pice, Prawn 1pice, Baby Scallop 2pice, Boiled Octopus
パーナ貝2ピース、エビ1ピース、小烏賊2ピース、ボイル蛸

Lemon, salsa sauce, ponz,Sukeroku pie
レモン、サルサソース、ボン酢、助六パイ

Fruits de mer plat Regular ¥3,500

フリュイ・ド・メールプラットレギュラー

Scallop 2pice, Green rip mussel 4pice, Boiled Octopus, Prawn 4pice,
Baby Squid 2pice

ホタテ貝2ピース、パーナ貝4ピース、ボイル蛸、エビ4ピース、小烏賊2ピース

Lemon, salsa sauce, ponz,Sukeroku pie
レモン、サルサソース、ボン酢、助六パイ

Fruits de mer plat Premium ¥9,000

フリュイ・ド・メールプラットプレミアム

Scallop 2pice, Green rip mussel 4pice, Boiled Octopus, lobster tail 2pice, Oyster2pice,
King crabmeat leg 2pice

ホタテ貝2ピース、パーナ貝4ピース、ボイル蛸、ロブスターテールーフ2ピース、
牡蠣2ピース、カニ2ピース

Lemon, salsa sauce, ponz,Sukeroku pie
レモン、サルサソース、ボン酢、助六パイ