

## MOCKTAILS [NON-ALCOHOLIC COCKTAILS]

+150 Change to COCKTAIL

Honey Lemon Splash (Honey&Lemon syrup/Soda/Lemon)

ハニーレモンスプラッシュ

- ハチミツとレモンの英国風レモネード -

Pomme Pomme Ginger (Pomme Pomme Syrup/ Ginger Syrup/Soda)

ポムポムジンジャー

- 寒い季節にぴったりな、爽やかなリンゴとジンジャーの組み合わせ -

Aomori Cooler (Aomori Apple/Iced Tea/Lemon)

アオモリクーラー

- クラシックなアイスティーに季節のフレーバーを加えました -

Grapefruit Blossom (Rose&Berry/ Grapefruit/Soda)

グレープフルーツブロッサム

- ベリーのチャーミングな甘さとグレープフルーツのほろ苦さを炭酸で爽やかに -

ALL  
800  
(880)

## BEER

[ON TAP]

Heartland (Japan) Style:Pilsner ABV:5%

ハートランド

Regular 680

(748)

Large 1,100

(1,210)

Blau meister (Japan) Style:Lager ABV:5.5%

ブラウマイスター

Regular 800

(880)

Large 1,200

(1,320)

[BOTTLED]

Hoegaarden White (Belgium) Style:Belgian White ABV:5% 330ml

ヒューガルデンホワイト

1,000

(1,100)

## SOFT DRINKS

[NATURAL MINERAL WATER]

Acqua Panna

900

(990)

アクアパナ

San Pellegrino

900

(990)

サンペレグリーノ

[SODA POP]

Schweppes Tonic Water

650

シュウェッップス トニックウォーター

(715)

Coca Cola

600

(660)

コカコーラ

Canada dry Ginger Ale

600

カナダドライジンジャエール

(660)

Coca Cola Zero

600

(660)

コカコーラ ゼロ

[PURE JUICE]

The Children ALL 300 (330)

From EHIME Mandarin

愛媛産 みかん 100%

From AOMORI Apple

青森産 りんご 100%

Pure Pineapple

ゴールドenパイナップル 100%

From OKAYAMA Tomato

岡山産 無塩純トマト 100%

ALL  
700  
(770)

## SPARKLING COCKTAILS

Kir Royal

900

キールロワイヤル

(990)

Mimosa

1,000

ミモザ

(1,100)

MORETHAN Bellini (Bourbon/Cranberry/Vanilla)

1,200

モアザンベリーニ

(1,320)

## ALL DAY COCKTAILS

La Tomatina

(Sherry/Tomato juice/Lemon)

900

ラ・トマティーナ

(990)

Ginger Rebjito

(Sherry/Ginger syrup/Soda/Lime)

900

ジンジャーレブヒート

(990)

Angostura Mule

(Angostura bitters/Vodka/Ginger syrup/Soda/Lime)

900

アンゴステュラミュール

(990)

Scottish Highball

(Ballentine's/Soda)

800

スコティッシュ ハイボール

(880)

Japanese Gin&Tonic

(Sakurao Gin/Tonic/Japanese seasonal fruits)

950

ヒロシマ ジン&トニック

(1,045)

Orange Lemon Sour

(Cointreau/Honey&lemon syrup/Soda/Lemon)

900

オレンジレモンサワー

(990)

Spicy Tonic

(Cayenne Pepper/Tequila/Agave/Tonic)

950

スパイシートニック

(1,045)

Bonita Diablo

(Tequila/Rose&Berry/Ginger ale/Lime)

950

ボニータ デイアブロ

(1,045)

T4G

(Tea liqueur/Oolong Tea/Ginger syrup/Pickled ginger)

800

ティーフォージー

(880)

Ginger Verde

(Amaro Verde/Ginger Syrup/Soda)

1,100

ジンジャーヴェルデ

(1,210)

Sustainable Sangria

(Wine/Fruits/Vegetable?!etc...)

800

サステイナブル サンダリア

(880)

## MORETHAN TAPAS LOUNGE



Instagram

Wine list is available on a separate sheet.

ワインリストは別紙にてご用意ございます。

Cover charge of 330 yen (+tax) will be charged per person at the Bar and the restaurant after 17:00.

17:00 以降バー、レストランご利用のお客様はテーブルチャージ 300 円 (+税) を頂戴します。

## PINCHOS

We've matched seasonal ingredients with the bread baked in the morning at MORETHAN BAKERY.  
Enjoy our various bite sized pinchos with drinks!

MORETHAN BAKERY で朝焼きしているパンに様々な食材を合わせました。  
一口サイズで色んなピンチョスをお酒と一緒に楽しみ下さい

Crab innard and cream cheese 蟹味噌クリームチーズ	250 (275)
Mushroom mousse マッシュルームのムース	250 (275)
Bacon and spinach quiche ベーコンとほうれん草のキッシュ	250 (275)
Shrimp cream and lotusroot エビクリームと蓮根	250 (275)
Smoked salmon and dill cream cheese スモークサーモンとディルクリームチーズ	250 (275)
Gorgonzola mousse ゴルゴンゾーラのムース	250 (275)

## SALUMERIA

Freshly sliced cured ham and salami  
擦りたて生ハムとサラミの盛り合わせ

S 1,680 L 2,100  
(1,848) (2,310)

Prosciutto (Akita) and jamón serrano (Spain)  
秋田産プロシュートとスペイン産ハモンセラノ

2,100  
(2,310)

**Good Aging Company**

We use only the best domestic cured ham.  
弊社ではこだわりの国産生ハムを使用しています

Aged fresh salami  
ワイン熟成生サラミ

680  
(748)

Chorizo salami  
チョリソーサラミ

680  
(748)

Coppa  
コッパ

680  
(748)

Lonza  
ロンザ

680  
(748)

Finocchione  
フィノッキオーネ

680  
(748)

+

MORETHAN Bakery Bread Assortment  
モアザンベーカリー パンの盛り合わせ  
お料理に合わせてどうぞ

per person 300~  
(330~)

## SALAD

Classic caesar salad  
クラシックシーザーサラダ

S 800/L 1,000  
(880) (1,100)

Additional roasted chicken  
ローストチキントッピング

+1,200  
(+1,320)

Seasonal vegetables and leaf salad  
三浦ガーデンサラダ

S 800/L 1,000  
(880) (1,100)

Three kinds mushroom and homemade mashed potato warm salad  
with browned butter porcini sauce

1,250  
(1,375)

3種のきのこ自家製マッシュポテトの温かいサラダ  
~焦がしバターポルチニソース~

## CEVICHE

南米、ペルーで生まれた「セビーチェ」とは、魚介類に玉ねぎやトマトなどの野菜と調味料を入れ、マリネしたシンプルな料理です。タコやえび、和の食材などと合わせた MORETHAN オリジナルの逸品です。

Octopus ceviche with green chili vinaigrette 氷締めした真蛸のセビーチェ ~青唐辛子のヴィネグレット~	980 (1,078)
Soy-marinated tuna and avocado ceviche 漬けマグロとアボカドのセビーチェ	1,250 (1,375)
Scallop ceviche with clams and seaweed dressing 鹿児島産 ホタテのセビーチェ ~アサリと岩海苔のドレッシング~	1,250 (1,375)

## TAPAS

### -COLD-

Today's oyster 全国各地から届く本日のオイスター (60 時間洗浄済み)	ask
Chickpea hummus ひよこ豆のフムス	620 (682)
Freshly sliced ham and burrata cheese served with seasonal fruits 擦りたて生ハムとブラータチーズ~季節のフルーツを添えて~	2,710 (2,981)

### -HOT-

Red rice prawn ajillo served with morethan bakery baguette 赤海老のアヒージョ ~MORETHAN BAKERY のバゲットと~	980 (1,078)
Mexican potato with guacamole, sour cream and minced pork メキシカンポテト ~ワカモレとサワークリーム~	980 (1,078)
Suadero (Stewed beef tacos) スアデーロ (牛肉の煮込みのタコス)	(2ヶ) 880 (968)
Homemade clam chowder 自家製クラムチャウダー	S 780/L 1,350 (858) (1,485)

### -FRITTO-

Squid fritto (Kagoshima) 鹿児島産 小イカのフリット	750 (825)
Fish and chips フィッシュアンドチップス	780 (858)
Buffalo chicken wings バッファローチキンウイング	(12本) 1,280 (1,408)
Belgian fries ベルギーポテト	620 (682)

## SIDE OF WINE

LAMMAS cheese platter LAMMAS チーズの盛り合わせ	1,680 (1,848)
Olive platter オリーブ盛り合わせ	600 (660)
Raisin butter レーズンバター	600 (660)
Sweet potato chips and mascarpone さつまいもチップスとマスカルポーネ	650 (715)

## PAELLA

Paella of the month 今月のパエリア	ask
Various seafood (Kagoshima) 鹿児島産 魚介のパエリア	2,100 (2,310)
Squid ink イカスミのパエリア	2,280 (2,508)
Chicken and clams 鶏肉とアサリのパエリア	2,480 (2,728)
Beef shank and shishito pepper 牛スネ肉と獅子唐のパエリア	2,680 (2,948)

## DINER

Wagyu beef burger with fries (Beef/Cheese/Onion/Pickles/Homemade Ketchup/Teriyaki Sauce) 宮崎産 都萬牛バーガー (フライドポテト付き)	2,280 (2,508)
Pulled pork burger with fries ブルトポークバーガー (フライドポテト付き)	1,980 (2,178)

### TOPPING

Cheddar cheese チェダーチーズ	250 (275)	Jalapeno pepper ハラペーニョ	150 (165)
Avocado アボガド	400 (440)	Tomato トマト	150 (165)
Fried egg フライドエッグ	150 (165)	Double patty ダブルパティ	800 (880)
Lettuce レタス	150 (165)		

Homemade tandoori chicken butter curry 自家製タンドリーチキンのバターカレー	1,350 (1,485)
--	------------------

## MAIN

Tasmanian salmon plancha with vin blanc sauce タスマニアサーモンのプランチャ ヴァンブランソース	2,450 (2,695)
Miou chicken thigh with bone (Yamanashi) with teriyaki sauce 山梨産 美桜鶏骨付もも肉 照り焼きソース	2,980 (3,278)
Matsusaka pork bone-in Loin (Mie) with yuzukoshou sauce 三重産 松阪豚骨付ロース 柚子胡椒ソース	4,380 (4,818)
Wagyu beef sirloin steak 和牛サーロインステーキ	8,400 (9,240)

### GARNITURE

- Please choose one -  
好きなものを1つお選びください

French fries フライドポテト	150g	Sauteed broccoli ブロッコリーソテー	3ps
Mashed potato マッシュポテト	100g	Sauteed mushroom マッシュルームソテー	150g

# BEER & COCKTAIL

## BEER

### [ON TAP]

Heartland (Japan) Style:Pilsner ABV:5%	Regular 680/Large 1,100
ハートランド	(748) (1,210)
Blau meister (Japan) Style:Lager ABV:5.5%	Regular 800/Large 1,200
ブラウマイスター	(880) (1,320)

### [BOTTLED]

Hoegaarden White (Belgium) Style:Belgian White ABV:5% 330ml	1,000
ヒューガルデンホワイト	(1,100)

## SPARKLING COCKTAIL

Kir Royal	900	MORETHAN Bellini	1,200
キールロワイヤル	(990)	モアザンベリーニ	(1,320)
Mimosa	1,000		
ミモザ	(1,100)		

## ORIGINAL COCKTAIL

Auspicious Swan Martini	1,730
アスピシャスワン マティーニ	(1,903)
Dutch Negroni	1,500
ダッチネグロニ	(1,650)
Facon Espresso Martini	1,600
ファソンエスプレッソマティーニ	(1,760)
Dark Rum Old Fashioned	1,700
ダークラム オールドファッション	(1,870)

## COCKTAIL SUGGESTIONS

Gimlet	1,300	Daiquiri	1,400
ギムレット	(1,430)	ダイキリ	(1,540)
White lady	1,400	Tequila sunrise	1,200
ホワイトレディ	(1,540)	テキーラサンライズ	(1,320)
Cosmopolitan	1,500	Amaretto Sour	1,600
コスモポリタン	(1,650)	アマレットサワー	(1,760)

# HOUSE SPIRITS

## GIN

Number Eight Gin	900	Sakurao Gin -Limited-	1,540
ナンバーエイトジン	(990)	桜尾ジン -リミテッド-	(1,694)
Kinobi	1,300	Osuzu Gin	1,600
季の美	(1,430)	尾鈴ジン	(1,760)
Hendricks	1,100	Silent Pool	1,100
ヘンドリックス	(1,210)	サイレントプール	(1,210)
KICHIJO GIN	1,450	Tokyo Hachio Gin -Clasic-	1,150
キチジョウジン	(1,595)	トーキョーハチオウジン	(1,265)
		クラシック	

## SAKE

Kawatsuru UMAMI	900	Dassai Jyunmaidaiginjo	bottle 1,900
川鶴 UMAMI	(990)	獺祭 純米大吟醸 180ml	(2,190)
Soccer Junky	1,500	Dassai Sparkling	bottle 1,980
サッカージャンキー	(1,650)	獺祭 SPARKLING 180ml	(2,178)
Yamagatamasamune	1,200		
Inazou "Taeu"	(1,320)		
山形正宗 稲造 田植え			

## SHOCHU

YAMAZARU / Wheat	900	YAMADAICHI	900
山猿 (麦)	(990)	TAMA AKANE / Sweet potato	(990)
YAMADAICHI EISHI /	1,500	山大一 玉茜 (芋)	
Sweet potato	(1,650)		
山大一 えい紫 (芋)			

# WHISKY

## SCOTCH

### -SINGLE MALT-

Auchentoshan	900	Glen morangie	1,300
オーヘントッシヤン	(990)	グレンモーレンジ	(1,430)
Glen fiddich	900	Talisker	1,200
グレンフィディック	(990)	タリスカ	(1,320)
Singleton	990	Arran malt	1,500
シングルトン	(1,089)	アランモルト	(1,650)
Glen livet	1,250	McCallan 12y	2,750
グレンリヴェット	(1,375)	マッカラン 12年	(3,025)

### -ISLAY-

Bowmore 12y	1,200	Laphroaig 10y	1,550
ボウモア 12年	(1,320)	ラフロイグ 10年	(1,705)
Ardbeg 10y	1,500	Lagavulin 16y	2,750
アードベッグ 10年	(1,650)	ラガヴーリン 16年	(3,025)
Caol Ila	1,550		
カリラ	(1,705)		

### -BLENDED-

Chivas Regal 12y -Mizunara-	900	Dewars 15y	1,450
シーバスリーガル 12年	(990)	デュワーズ 15年	(1,595)
ミズナラ		Chivas Regal 18y	2,150
		シーバスリーガル 18年	(2,365)

## AMERICAN&IRISH

### -AMERICAN-

Wild Turkey 8y	900	Woodford Reserve	1,100
ワイルドターキー 8年	(990)	ウッドフォードリザーブ	(1,210)
IW Harper	900	Templeton Rye	1,100
I.W. ハーパー	(990)	テンブルトン ライ	(1,210)
Bulleit Bourbon	1,050	Makers Mark 46	1,200
ブレットバーボン	(1,155)	メーカーズマーク 46	(1,320)

### -IRISH-

Jameson -Stout-	900	Roe & Co	1,100
ジェムソン スタウト	(990)	ロー アント コー	(1,210)

## JAPANESE

Togouchi -Sake Cask-	900	AMAHAGAN No.2	1,650
戸河内 サケカスク	(990)	アマハガン エディション No.2	(1,815)
Yoichi -Single Malt-	1,450	Miyagikyou -Single Malt-	1,300
余市 シングルモルト	(1,595)	宮城峡 シングルモルト	(1,430)
Fuji -Single Grain-	1,350	Fuji-sanroku -Signature Blend-	1,300
富士 シングルグレーン	(1,485)	富士山麓 シグニチャーブレンド	(1,430)
The Kurayoshi	1,350	Hibiki Japanese Harmony	1,600
倉吉	(1,485)	響 JAPANESE HARMONY	(1,760)
Hakushu NV	1,800	Yamazaki NV	1,800
白州 NV	(1,980)	山崎 NV	(1,980)
Hakushu 12y	3,800	Yamazaki 12y	3,900
白州 12年	(4,180)	山崎 12年	(4,290)
Hakushu 18y	11,000	Yamazaki 18y	12,000
白州 18年	(12,100)	山崎 18年	(13,200)

## BAR SPECIALS

Diplomatic Rum	1,250	Ron Zacapa Rum	1,150
ディプロマティコラム	(1,375)	ロン サカパラム	(1,265)
Mezcal Verde	1,800	Haku Vodka	1,100
メスカルヴェルデ	(1,980)	白 ウオッカ	(1,210)
Don Julio Blanc	1,300	Okuhida Vodka	900
ドン フリオ ブランコ	(1,430)	奥飛騨 ウオッカ	(990)
Patron Silver Tequila			2,000
パトロンシルバーテキーラ			(2,200)

Japanese Specials	ask	Bar Snacks	ask
ジャパニーズスペシャル		バーズナック	

Cover charge of 330 yen (+tax) will be charged per person at the Bar and the restaurant after 17:00.  
17:00以降バー、レストランご利用のお客様はテーブルチャージ 300円(+税)を頂戴します。

# GLASS WINE

## WHITE

LUNARIA Pinot grigio ルナーリア ピノグリージョ	Italy [Pinot grigio]	4oz 700 (770)
りんごキャンディやハーブ、桜餅の甘やかな香り。グレープフルーツやりんごをミックスしたフレッシュな果実と穏やかな酸のバランス。		12oz 1,980 (2,178)
		16oz 2,600 (2,860)
L'ENSEMBLE アンサンブル 甲州ブラン	Japan / Yamanashi [Koshu blanc]	G 1,100 (1,210)
素性の良い葡萄のビュアな果実味が溢れ、穏やかな酸と絶妙にバランスする1本たおやかに、心地良い余韻が続く、山葵や山椒等の和のスパイスを添えたお料理に寄り添う		B 4,900 (5,390)
FLEURELLE フルーレル	France / Alsace [Muscat / Pinot blanc / Pinot gris]	G 1,300 (1,430)
春先の花の香りに満ちたような美しいしっかりしたアロマ。バランスが良く良質な酸があり、非常にフレッシュなワイン		B 6,800 (7,480)
ANAYON アナヨン シャルドネ	Spain / Carinena [Chardonnay]	G 1,400 (1,540)
樽の効いたシャルドネ、パニラ、クリーム、ナッツなどリッチなアロマ。黄桃やパインの熟した果実味、酸も程よくボリューム感あるワイン。		B 7,200 (7,920)

## TODAY'S WINE

Please ask	G ask
本日の気まぐれで提供指定しているグラスワイン。 ワインを色々とお楽しみの方はスタッフまでお声がけください。	B ask

## DESSERT WINE

Vin de Liqueur cuve GASPALETS ヴァンドリキュールキュヴェガスパレット	France / Languedoc [Grenache]	G (60ml) 1,000 (1,100)
COTEAUX DU LAYON コトージュレイヨンブルミエクリュシヨーム	France / Loire [Chenin Blanc]	G (60ml) 1,300 (1,430)

## SHERRY

WISDOM FINO ウイスダム フィノ	Spain	G 900 (990)
アーモンドのような香りを持つシャープな辛口。食前酒としてどうぞ		

## RED

LUNARIA Montepulciano ルナーリア モンテプルチアーノ	Italy [Montepulciano]	4oz 700 (770)
ブルーベリーやカシスジャム、ヨーグルトの香り。濃厚でボリュームのある果実味が楽しい。		12oz 1,980 (2,178)
		16oz 2,600 (2,860)
L'ENSEMBLE アンサンブル ベーリー A ルージュ	Japan / Yamanashi [bailey A rouge]	G 1,100 (1,210)
チャーミングなベリーの果実味が心地良く、エレガントな酸が程よく調和する 醤油やお出汁等を使用した和の料理との相性が良く、繊細な味わい		B 4,900 (5,390)
La social ラ ソシアル	Spain / La Mancha [Tempranilo]	G 1,100 (1,210)
ブラックベリーやカシス、しっかりとした果実味と落ち着いた果実味 樽由来のスパイスささと熟成感を楽しめます		B 5,200 (5,720)
MASI CAMPOFIORIN マアジ カンボファイオリン	Italy [Corvina / Rondinella / Molinara]	G 1,500 (1,650)
上品さと力強さを兼ね備えたワイン 豊かなブラムやベリー系の香りと、凝縮感のあるボディ		B 7,800 (8,580)

## ROSE WINE

TUGANA トゥガーナ	Germany [Pinot noir]	G 1,100 (1,210)
華やかなアロマと、フレッシュでまろやかな口当たりが魅力 どんな食事にも合わせやすいバランスの取れたロゼワイン		B 6,400 (7,040)
Alie アリエ	Italy [Syrah]	G 1,400 (1,540)
白い花々や野イチゴ、柑橘の皮などのフルーティーで魅惑的なブーケに繊細なフローラル香。 フレッシュで濃密な果実味、ミネラリーな海由来の特徴的な深いアロマ		B 7,400 (8,140)

# BOTTLED WINE

## SPARKLING

Cava Brut - Marques de Requena マルケス・デ・レケーナ カヴァ・ブリュット	Spain [Maacbeo]	G 900 (990)
美味しいカヴァを連想した時、その通りの味わいが口中に広がります。 泡から立ち込めてくる熟した果実の香りとクレのある酸がとてもフレッシュ。		B 4,800 (5,280)
Cava MVSA Rose Brut カヴァ ムッサ ロゼ ブリュット	Spain / Penedes [Trepat / Grenache]	4,600 (5,060)
細かな泡立ち、イチゴのような甘っぱいチャーミングなアロマが広がります。飲み口は柔らかく、エレガントな香り、風味が口の中で広がる飲みごたえのあるスパークリングワイン。		

## WHITE

MUCHO MAS ムーチョマス	Spain [Veldeho / Sauvignon blanc / Chardonnay]	3,800 (4,180)
グレープフルーツやパッションフルーツ、ライム、すだちなど爽やかな香り。熟したパイナップルやピーチなどトロピカルでジュシーな果実味、フレッシュな酸とミネラル感		
Spy Valley スパイヴァレー	New Zealand / Marlborough [Sauvignon blanc]	4,600 (5,060)
グレープフルーツ、フィジヨア、弾けるようなオレンジの皮のアロマ。 シトラス、ハーブ、そしてトロピカルフルーツの風味、豊かで心地よい酸が持続します。		
Goichi estate 五一エステート ケルナー	Japan / Nagano [Kerner]	5,200 (5,720)
りんごの花やレモンのようなアロマ。しっかりとした酸とナチュラルな甘みがバランスよく飲みやすいワイン。		
Fratelli Giacosa Gavi DOCG フラテッリジャコーザガヴィ	Italy / Piemonte [Cortese]	5,600 (6,160)
淡い麦蘂色、品種特有の香りとキリッとした酸が心地よい爽やかな呑み口。		
Macon-Peronne Cuvee Vieilles Vignes マコン・ペロンヌ キュヴェ VV	France / Macon [Chardonnay]	7,800 (8,580)
南のブルゴーニュらしいふっくらした味わいの中、ミネラルと酸がしっかりと効いています。 濃厚で、軽く冷やして飲むくらいがベストです。		
Planeta Alastro プラネタ アラストロ	Italy / Sicilia [Grecanico / Sauvignon blanc]	8,400 (9,240)
柑橘や白桃、ライチ、野生の白い花など、豊かなアロマ、生き活きとしたフレッシュな印象 口当たりはクリーミーかつシルキーでなめらか。ホワイトメロンのような爽やかな印象		
YARDEN ヤルデン	Israel [Chardonnay]	8,600 (9,460)
トロピカルフルーツ、新鮮な洋ナシ、ピリッとする柑橘類、うっとりさせられる花など 複雑な香り。リッチなオーク樽由来の香りとミネラル、香ばしいトーストやバター、 麦などの香りが広がります。		
Toriivilla Imamura Vintage Collection Blanc "Cuvée Yuka" LR2004. 鳥居平今村 “キュヴェ・ユカ”	Japan [Koshu]	14,800 (16,280)
20-50年に1度のグレートヴィンテージにのみ造る、特別なオールド・コレクションのひとつ。 ほのかな甘みと心地良い酸味が高次元でバランスし、余韻が美しく続く。		
YARDEN Katzrin ヤルデン カツリン	Israel [Chardonnay]	15,000 (16,500)
熟れた洋ナシ、青リンゴ、トロピカルフルーツの香り、ミネラル、カラメルナッツのニュアンス。 非常にアロマ豊かなワインで、ふくやかな果実味と香ばしくエレガントな樽香のバランスは見事。		

BARBADILLO CREAM バルバディージョ クリーム	Spain	G 900 (990)
ベストリーや木の香りがあり、心地よいシルキーな口当たりと程よい甘さと余韻		

Ferrari Maximum Blanc de Blancs フェッラーリ マキシマム ブランド ブランド	Italy [Chardonnay]	8,600 (9,460)
ミネラル感溢れるフレッシュなセクション、豊かなアロマを備えた果実が心地よい 様々な食事に完璧に寄り添うフードフレンドリーなワイン		
Bollinger Special Cuvee ボランジェ スペシャルキュヴェ	France / Champagne [Pinot noir / Chardonnay / Pinot meunier]	18,500 (20,350)
ジェームズボンドも愛したシャンパンとして有名な一本。		

## RED

MUCHO MAS ムーチョマス	Spain [Tempranilo]	3,800 (4,180)
ベリーの香り、樽由来のヴァニラやトースト、すみれの花の豊かなアロマ チョコレートやココアの繊細な甘み、スパイスなど満足感の高いワイン		
Precision Wine Company プレジジョン ワインカンパニー	USA / California [Zinfandel]	5,800 (6,380)
ブラム、カシス、ブラックチェリーなど熟した黒い果実のアロマとフレーバーに加え わずかに甘草や杉のニュアンスも感じます。リッチで洗練された力強いワイン。		
Spy Valley スパイヴァレー	New Zealand / Marlborough [Pinot noir]	6,000 (6,600)
赤系果実、そしてスパイスの香りがたちのぼります。 莓やラズベリー、レッドカラントなどの赤い果実、樽由来のパニラの風味。		
ENEMIGOMIO エネミゴミーオ	Spain [Garnacha]	6,200 (6,820)
いちじくやドライブルーンを連想させるまろやかなアロマとフレッシュな酸、 クローブなどのスパイス感と肉厚な果実味、チョコレートタッチ		
Soryu Premium 蒼龍プレミアム	Japan / Yamanashi [Merlot / Cabernet sauvignon]	6,800 (7,480)
程よく飲みごたえのあるワイン。		
Killibinbin scream キリビンビン スクリーム	Australia [Shiraz]	7,800 (8,580)
ジュシーなブラム、カシス、よく熟したブルーベリー、そしてスパイスの香り。 珈琲の香りが丸みを与えリッチな口当たり、力強いスパイスの風味が長く続きます。		
Juggernaut ジャガーナット	USA / California [Cabernet Sauvignon]	9,800 (10,780)
黒い果実やカシスにアニスのアクセント。濃密でなめらかな質感でとてもよく熟した ブラックカラント。樽熟成から生まれるパニラの風味に芳ばしいスパイスが折り重なります。		
Tinto Pesquera MXI ファミリア・フェルナンデス・リベラティント・ ベスケラ ミル・オンセ	Spain [Tempranillo]	12,800 (14,080)
黒系果実のアロマにリコリス、パルサム、ブラックベッパーのニュアンスが香り、程よい酸を 湛えた肉付きの良い味わいで、鼻腔で感じた香りが口中にも広がり、長い余韻が特徴。		
Toriivilla Imamura Vintage Collection Rouge "Cuvée Yuka" LR2004. 鳥居平今村 “キュヴェ・ユカ”	Japan [Mascat Bailey A / Black queen]	14,800 (16,280)
柔らかな酸味と角の取れた丸みのあるタンニンの愉悅。 ブルゴーニュワインのようにたおやかな酒質を持ち、熟成した旨味を感じられる赤ワイン。		