ビール・酎ハイ

ヱビス生ビール	￥350
ヱビスH&H	￥370
ヱビス黒ビール	￥350
キリン一番搾り 中瓶	￥420
キリンゼロイチ	￥230
レモンサワー	￥280
ウーロンハイ	￥280

ウイスキー

樽ハイホワイトホース	￥250
バランタイン12年	￥250
メーカーズマーク	￥300
ジョニーウォーカーゴールド	￥350
タリスカー10年	￥380
ザ・マッカラン12年	￥450
グレンフィディック15年	￥450
バランタイン17年	￥500

*ボトルもございます。

紹興酒

紹興老酒 一合	￥460
紹興老酒ボトル	￥1600
陳年紹興酒7年	￥2400
古越龍山	￥4400
二十年陳年醸花彫紹興酒	￥4800

日本酒

一ノ蔵 特別純米酒 (宮城県/一ノ蔵/150ml)	￥350
八海山 大吟醸 (新潟県/八海醸造/180ml)	￥800
八海山純米吟醸雪室貯蔵三年 (新潟県/八海醸造 /720ml)	￥4900

焼酎(G&B)

さつま寿白麹芋	￥250
川越 芋	￥300
中々 麦	￥250
百年の孤独 麦・麦麹40度	￥500

*ボトルもございます。

果実酒

梅香 百年梅酒	￥300
ゆず酒	￥300
プレミアムジンジャー 生姜＆かぼす	￥300

カクテル

ジン、ウォッカ、テキーラ、
ラム、カシス、ピーチ、
カンパリ
*お好きな飲み方でどうぞ
各¥250

ソフトドリンク

ウーロン茶、ジンジャーエール	
コカコーラ、オレンジジュース	
グレープフルーツジュース	
マンゴージュース	
パイナップルジュース	
アップルジュース	
クランベリージュース	各¥170
アップルタイザー	
グレープタイザー	
ジンジャービアー	各¥200
サンペレグリノ(炭酸飲料)	
ブラッドオレンジ	¥280

革新的なワインツール「コラヴァン」を使用し 最高品質のワインをグラスでご提供します。

2017 Chateau Lagrange 【SAINT-JULIEN3級】
シャトー・ラグランジュ

美しい果実味と豊かなタンニンが溶け込んでいて
長い余韻が感じられる優雅なスタイル

￥1,200/90ml
￥8,500/btl

2013 Chateau Rauzan-Segla 【MARGAUX 2級】
シャトー・ローザン・セグラ

シャネルがオーナーになり品質が大きく向上したシャトー
黒系果実の熟した香りと樽のニュアンスが
絶妙で繊細かつ優美なワイン

¥1,700/90ml
¥14,500/btl

2011 Chateau Calon Segur 【SAINT- ESTÉPHE 3級】
シャトー・カロン・セギュール

ボルドーで最も洗練されたワインの1つ。
サン・テステフの個性ともいえる、上品な酸味と
滑らかなタンニンが完全に調和しています。

¥2,300/90ml
¥19,800/btl

Sparking Wine

ブルエットブラン ドブラン	¥2000
ブルエットロゼ ブリュット	¥2200
ヴーヴレイブレディフ ブリュット	¥3100
シャルルエドシックブリュット	¥7500
ブノアライエ ブリュット	¥8000

Glass Wine

スパークリングワイン	¥350
スタンダートグラス	¥200
スタンダートボトル	¥1300

Sommelier Seasonal Selection

ドゥ・ラドセット ソーヴィニオンブラン
ジャンマリーペネ トゥーレーヌ ロゼ
ダッシュウッド ピノノワール

Glass ¥400
Bottles ¥2500

White Wine

2017 カテナ アラモス トロンテス	¥2500
2015 ソーコルブロッサー ピノグリ	¥3500
2018 クラウディーベイ ソーヴィニオンブラン	¥4200
2018 グロセット アーリア リースリング	¥4200
2015 サヴァティアノ ヴァレリ	¥3000
2018 アシルティコ パパヤコナス	¥3000
2015 ヒューゲル ゲヴェルツトラミネール	¥3600
2018 Dom・ラロッシュ シャブリ・サン・マルタン	¥3800
2017 ウッドランズ シャルドネ	¥3800
2017 Dom メルーラン サンヴェラン	¥4200
2016 ボーグル シャルドネリザーブ	¥4600
2017 アトラクシア シャルドネ ウォーカーベイ	¥5500
2015 シャトーヌフ デュ パプ	¥5800
2017 フリーマン涼風シャルドネ グリーン・ヴァレー ロシアン・リヴァー・ヴァレー	¥8000
2018 ドメーヌ・アルベール・ジョリー ピュリニー・モンラッシェ レ トロンブロ	¥9800

Red Wine

2014 CHメルシャンマスカットベリーA	¥2400
2018 ゴファス ネメア アギヨルギティコ	¥2500
2017 オーボンクリマ ピノノワール椿	¥3500
2017 フォリウム ピノノワール	¥4900
2017 カテナ アラモス マルベック	¥2500
2016 ワトソンファミリー アギヨルギティコ	¥2500
2018 ラーマンフォーカルポイントサンソー	¥3500
2016 タガーロ プリミティーボ	¥3000
2017 デコイ ソノマ メルロー	¥3500
2015 シャトー・ボー・セジュール ピュイスガン サンテミリオン	¥3800
2017 クロデュヴァル クラシック ジンファンデル	¥4600
2015 Dom シャルボニエール シャトーヌフ デュ パフ ルージュ	¥5800
2015 ウッドワードキャニオンカベルネソーヴィニヨン アーティストシリーズ	¥6800
2017 Dom ダヴィド デュヴァン ジュヴレシャンベルタン	¥9300

前　菜

ザーサイ	¥120
葱チャーシュー	¥180
大根の中華風漬物(醤蘿蔔)	¥180
冷菜三種盛り合わせ(1人前)	¥250
白菜の甘酢漬け	¥300
棒棒鶏	¥370
生キクラゲの和え	¥370
たたきサーモンサラダ	¥400
牛タンとピータンの盛り合せ	¥460

野　菜

青菜の炒め	野菜と価格が市場次第
いんげんまめのXO醤炒め	¥370
青梗菜と桜えびの塩炒め	¥370
麻婆茄子	¥370
オクラとザーサイの干しエビ炒め	¥370

＊一皿約2から3人分

湯　類

玉子スープ	¥100
コーンスープ	¥120
フカヒレスープ	¥420

＊1スープ1人前

玉　子

トマトとバジルのふんわり玉子炒め	¥370
蟹玉	¥400

豆　腐

麻婆豆腐	¥500
辛さなし、普通、中辛、辛口、激辛	
厚揚げ豆腐のホイコーロー風	¥370

海　鮮　類

蝦と大蒜の芽の塩炒め	¥370
海老のマヨネーズ和え	¥400
海老のチリソース	¥420
アオリイカの柚子胡椒炒め	¥490
さざえと一味唐辛子炒め	¥460
帆立の炒め 醤油味または塩味	¥770
フカヒレの姿煮 醤油味または塩味	¥1400

＊フカヒレの姿煮を除き、一皿約2から3人分

デ ザ ー ト

フルーツ入り杏仁豆腐	¥150
タピオカ入りココナッツミルク	¥150
胡麻団子(2個入り) 追加1ヶ90	¥180
フルーツ入りマンゴープリン	¥190

アイスクリームとシャーベット

バニラアイス
メロンシャーベット
夏みかんシャーベット

1皿2種類で300円
バニラアイスにチョコかキャラメルソース
追加トッピング+50円

鶏　肉

鶏軟骨の唐辛子炒め	¥370
国産鶏モモ肉のカシューナッツ炒め	¥430
国産鶏モモ肉のから揚げ	¥540

豚　肉

腸詰の素揚げ	¥300
黒酢の酢豚	¥420
豚の角煮	¥370

牛　肉

国産牛頬肉の煮込み	¥640
牛肉とブロッコリーの炒め	¥670
国産牛モモ肉とピーマンの細切り炒め	¥700

＊一皿約2から3人分

点　心

小籠包(4ヶ)	¥370
追加1ヶ¥100	
焼餃子(5ヶ)	¥350
追加1ヶ¥70	
春巻き(3ヶ)	¥370
追加1本¥130	
蝦蒸し餃子(4ヶ)	¥370
追加1ヶ100	

餃子は20分程度、他10分程度かかります。

湯　麺

酸辣湯麺	¥370
担担麺	¥370
海苔湯麺	¥370

焼　麺

炒め焼きそば 醤油味または塩味(鷹の爪)	¥440
五目あんかけ焼きそば	¥610
XO醤あんかけ焼きそば	¥370

飯　類

鮭炒飯	¥370
タラバ蟹入り炒飯	¥450
牛肉入りガーリック炒飯	¥460
海鮮おこげ 醤油味または塩味	¥420
ライス	¥100

＊ライスを除き、一皿約2から3人分

桜とバニラのアイスクリーム
桜フレークや桜の葉を使った
春を感じるひとさらです
500円

今月の料理

海老入り
春キャベツのあんかけ
広東の点心料理『海老餃子』の
具材を春キャベツで巻きました
特製スープと一緒に
お召し上がりください
550円

鰆のオイル煮
～春野菜を添えて～
鰆はオイルに一晩漬け込んだ後
定温でじっくり火を通し
しっとりと仕上げています
桜薫るクリームと共にどうぞ
420円

ミニコース

オードブル2種盛り
帆立貝のチリソース
そら豆入り蝦の揚げワンタン
じゃこと梅干しの炒飯
杏仁豆腐
1000円 (2名様から承ります)
★予約が必要ですが通常コースも2名様から賜れます★

月替わり

ウドと桜えびの和え物
430円

2種アスパラの塩煮込み
450円

あさりの辛子炒め煮
370円

豚ロースの黒胡椒炒め
490円

ホタルイカの
あんかけ焼きそば
390円