SEN

LOUNGE & BAR

SEN
LOUNGE & BAR

菱垣廻船（ひがきかいせん）を含む大阪の商いを文字通り支えてきたSEN（舟）。

水面を”舟”で浮遊するようにリラックスして楽しめる場所をイメージしたラウンジ＆バーはオールデイダイニングと同フロアに隣接し、デイタイムにはお食事やアフタヌーンティーなどを、イブニングタイムにはシグネチャーカクテルやクラフトビールをご用意しております。

This lounge and bar SEN is designed to be a place where people can relax and enjoy themselves as if they were floating on a boat on the surface of the water,supporting the Osaka merchants, including the “Hishigaki Kaisen”.

Located on the same floor as the all-day dining, the lounge and bar serves meals and afternoon tea during daytime, signature cocktails and craft beers during evening time.

Afternoon Tea

アフタヌーンティー

12:30-17:00（Last Entry 16:30）

アフタヌーンティー　120 分制 *¥6,000*
Afternoon Tea 120 minutes

シャンパン付きアフタヌーンティー　120 分制 *¥7,800*
Afternoon Tea with Champagne 120 minutes

お城をモチーフにしたスイーツをジランドールの TOP に据え、開業を祝うサマーバージョンのスイーツの数々をご用意しました。パノラマに広がる大阪城を眺めながら、ゆっくりとした午後をお過ごしください。

Sweets with a castle motif are placed at the top of Girandole, and also the summer version sweets in vivid colors to celebrate the opening. Enjoy a relaxing afternoon with a panoramic view of Osaka Castle.

Drink

ドリンク

ダージリン
Darjeeling Tea
アッサム
Assam Tea
レモンスカイ
Lemon Sky Tea
ノンカフェイン
Decaffeinated Tea

アールグレイ
Earl Grey Tea
ペパーミント
Peppermint Tea
ルイボスバニラ
Rooibos Vanilla Tea
ブレンドアイスティー
Brended Ice Tea

ドリンクの内容は時期によって異なります。
The types of drink may change depending on the season.
ドリンクのラストオーダーは 30 分前でございます。
Last order for drink is 30 minutes before closing time.
上記のドリンクとコーヒーはお好きなだけお楽しみいただけます。
The above drinks and coffee are available free-flow.

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。
Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

SEN Evening High Tea

SEN イブニングハイティー

17:30-21:00（Last Entry 20:30）

ハイティー　120 分制　1 ドリンク付き High Tea 120 minutes	*¥5,000*
ハイティー　120 分制　飲み放題付き(90 分) High Tea 120 minutes with Drinks Free-Flow 90minutes	*¥7,000*

メインディッシュの国産牛ローストビーフを含む 10 種の料理と 7 種類のハイティー限定カクテルを楽しみながら
ライトアップされた大阪城を背景に非日常的で優雅な夜のひとときをお過ごしください。

10 kinds of dishes including Japanese roast beef for the main dish and 7 kinds of high tea limited cocktails.
Please enjoy an extraordinary and elegant evening with illuminated Osaka Castle .

Drink

ドリンク

カクテル　Cocktail

柚子マティーニ
Yuzu Martini
天神
Tenjin
ルアナ　モヒート
Luana Mojito
モアナ　ハワイアンブリーズ
Moana Hawaiian Breeze

ノンアルコール　Non-Alcohol Cocktail

アセロラハイビスカスティー
Acerola Hibiscus Tea
ジャスミンピーチティー
Jasmin Peach Tea
梅ジンジャーエール
Plum Ginger Ale

ドリンクの内容は時期によって異なります。
The type of drink varies depending on the time of season.
上記のドリンクより 1 つお選びいただけます。
Please choose one drink from above.
ドリンクのラストオーダーは 15 分前でございます。
Last order for drink is 15 minutes before closing time.

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。
Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

SEN Original Shaved Ice

舟オリジナルかき氷

11:00-21:00（Last order 21 :00）

冷やしあめかき氷　キャラメルエスプーマとキャラメルバナナ添え ¥2,500

Shaved Ice with Chilled Candy with Caramel Espuma and Banana

大阪らしい冷やしあめシロップをふんだんにかけキャラメルの深い味わいを感じる
エスプーマと黒糖アイスクリーム、バナナの絶妙なバランスのかき氷。
Osaka's traditional ginger syrup on top.Shaved ice with rich caramel flavor espuma and
Brown sugar Ice cream and Banana.

マンゴーかき氷　ミント香るヨーグルトエスプーマ　マンゴーとパパイヤ添え ¥3,500

Shaved Ice with Yogurt and Mint Espuma with Mango Papaya

暑い夏にさっぱり食べられるよう酸味を感じるソースとほのかにミントが香る
ふわふわのエスプーマ。マンゴーの大きいバラで華やかに。
Fresh sour sauce of mango for hot summer. Fluffy espuma with a Hint of mint yogurt.
Gorgeous Flowers made of Mango.

”SAMURAI”かき氷 ¥5,500

Melon Shaved Ice “SAMURAI”

チョコ細工の月と飴細工の刀で侍をイメージしたインパクト大の一品。生クリームと赤肉メロンの
フレッシュな追いソースで３度味が変化。さらに周りには金箔をあしらった豪華なメロンかき氷。
Motif of "SAMURAI" with chocolate moon and candied swords Fresh cream and melon sauce
change the taste three times, so you will never get bored to eat it.

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。
Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Light Meal

軽食

11：00-23：00（Last order 22：00）

おすすめ“コンフォートフード”メニュー ビーフステーキと海老天ぷらのダブル丼和風仕立て Comfort Food Menu Beef Steak and Shrimp Tempura Double Donburi	*¥3,800*
ビーフピラフ　ミニサラダ添え Beef Pilaf with Side Green Salad	*¥2,500*
ビーフカレー　ミニサラダ添え Beef Curry with Side Green Salad	*¥2,000*
生スパゲッティ　ごろごろミートソース　ミニサラダ添え Spaghetti Meat Sauce with Side Green Salad	*¥2,000*
スパゲッティ　野菜のペペロンチーノ　ミニサラダ添え Spaghetti Vegetable Peperoncino with Side Green Salad	*¥1,500*
SEN オリジナル 100%ビーフハンバーガー　フライドポテト添え SEN Original Kuroge Wagyu Beef Hamburger with French Fries	*¥3,000*
SEN オリジナルクラブハウスサンドウィッチ　フライドポテト添え SEN Original Club Sandwich with French Fries	*¥1,800*

ベジタリアンメニューVegetarian Menu

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。
Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Dessert

デザート

11 :00-23 :00（Last order 22 :00)

サマーフルーティーパフェ “SHOGUN” *¥2,800*
Summer Fruity Parfait “SHOGUN”

グリオットピスターシュパフェ *¥1,600*
Griotte Pistache Parfait

チーズケーキ ミックスベリー添え *¥1,400*
Cheesecake with Mixed Berries

和栗のモンブラン *¥1,400*
Japanese Chestnut Mont Blanc

チョコレートムース *¥1,200*
Chocolate Mousse

アイスクリームとシャーベット *¥800*
（バニラ/ストロベリー/マンゴー/ライチから 2 種お選びください）
Ice Cream and Sorbet
(Please choose 2 types from Vanilla/Strawberry/Mango/Lychee)

ヌガーグラッセ *¥1,200*

Nougat Glacé

デザートにプラス 500 円でコーヒーor 紅茶をセットにできます。
A drink set(Coffee/Tea) is available with dessert for an additional 500 yen.

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。
Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Hors d'oeuvre＆Bar Food

オードブル＆バーフード

17:00-23:00（Last order 22:00）

スモークサーモンとピクルス　葡萄の葉を添えて
Salad of Smoked Salmon with Pickets and Grape Leaves
¥2,500

黒ベーコンとロメインレタスと半熟たまごのシーザーサラダ
Caesar Salad with Black Bacon, Romaine Lettuce, and Soft-Boiled Egg
¥1,800

前菜 3 種盛り合わせ
オリーブ マリネ・自家ピクルス・フェタチーズとスモークサーモン
Antipasto 3 Kinds
Olive Marinade, Homemade Pickles, Feta Cheese and Smoked Salmon
¥1,200

SEN おつまみ
SEN Bar Snacks
¥800

フライドポテト
French Fries
¥800

チーズ 5 種盛り合わせ
Assortment of 5 Kinds of Cheese
¥2,500

スパイシーミックスナッツ
Spicy Mixed Nuts
¥900

チョコレート
Chocolate
¥1,200

焼菓子
Baked Sweets
¥900

ベジタリアンメニューVegetarian Menu

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。
Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Beer
ビール

アサヒ　スーパードライ ¥1,600
生ビール 450ML
Asahi Super Dry Draft Beer 450ML

アサヒ ¥1,800
マルエフ生ビール　450ML
Asahi Maruef Draft Beer 450ML

河内のエール ¥1,600
ヴァイツェン　330ML
Kawachi No Ale Weizen 330ML

河内のエール ¥1,800
ペールエール　330ML
Kawachi No Ale Pale Ale 330ML

サッポロ ¥1,800
ヱビス生ビール　450ML
Sapporo YEBISU Draft Beer 450ML

アサヒ　ドライゼロ ¥1,200
ノンアルコールビール 330ML
Asahi Dry Zero Non-alcoholic Beer 330ML

河内のエール ¥1,800
ピルスナー　330ML
Kawachi No Ale Pilsner 330ML

Wine by the Glass
グラスワイン

Champagne ＆ Sparkling Wine
シャンパン＆スパークリングワイン

モエ・エ・シャンドン ¥3,000
ブリュット・アンペリアル
Moët et Chandon Brut Impérial
Champagne, France

ピエール・ゼロ ¥1,500
ブラン・ド・ブラン
ノンアルコールスパークリング
Pierre Zero Blanc de Blancs
Non-alcoholic Sparkling

シャンドンブリュット ¥2,200
Chandon Brut
Victoria, Australia / Chardonnay

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。
Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

White Wine
白ワイン

ブレッドアンドバター
シャルドネ
Bread and Butter Chardonnay
California, USA / Chardonnay
¥3,000

バロンフィリップ
ソーヴィニヨン ブラン
Baron Philippe Sauvignon Blanc
Vin de Pays Pays d'Oc, France / Sauvignon Blanc
¥1,800

トリンバック
リースリング
Trimbach Riesling
Alsace, France / Riesling
¥2,300

ピエール・ゼロ シャルドネ
ノンアルコール白ワイン
Pierre Zero Chardonnay
Non-alcoholic Wine
¥1,500

Red Wine
赤ワイン

ペンフォールルズ クヌンガ・ヒル
シラーズ
Penfolds Koonunga Hill Shiraz
South Australia, / Shiraz
¥3,000

ブレッドアンドバター
ピノノワール
Bread and Butter Pinot noir
California, USA / Pinot Noir
¥2,800

テラザス
カベルネソーヴィニヨン
Terrazas Cabernet Sauvignon
Mendoza, Argentina / Cabernet Sauvignon
¥1,800

ピエール・ゼロ メルロー
ノンアルコール赤ワイン
Pierre Zero Merlot
Non-alcoholic Wine
¥1,500

Japanese Sake / Shochu / Plum Wine
日本酒 / 焼酎 / 梅酒

獺祭　純米大吟醸 23% 180ML
Dassai 23% 180ML
¥5,000

白水（麦焼酎）
Hakusui（Barley Shochu）
¥1,600

黒霧島（芋焼酎）
Kurokirishima（Potato Shochu）
¥1,600

山崎蒸留所 梅酒
ウイスキーブレンド
Yamazaki Jyoryusho
Umeshu Whiskey Blend
¥2,000

梅酒 CHOYA EXCELLENT
Umeshu Choya Excellent
¥1,600

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。
Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Whisky
ウィスキー

バランタイン ファイネスト Ballantine Finest	*¥1,600*	バランタイン 17 年 Ballantine 17y	*¥4,000*
シーバスリーガル 12 年 Chivas Regal 12y	*¥2,000*	シーバスリーガル 水楢 スペシャルエディション Chivas Regal Mizunara Spacial Edition	*¥2,000*
グレインリベット 12 年 Glenlivet 12y	*¥2,000*	ジョニーウォーカー ブラック Johnnie Walker Black	*¥2,000*
ラフロイグ 10 年 Laphroaig 10y	*¥4,000*	ロイヤルサルート 21 年 Royal Salute 21y	*¥7,000*
メーカーズマーク Maker's Mark	*¥1,600*	カナディアンクラブ Canadian Club	*¥1,600*

Japanese Whisky
日本のウィスキー

山崎 NV Yamazaki NV	*¥3,000*	山崎 12 年 Yamazaki 12y	*¥6,000*
白州 NV Hakushu NV	*¥3,000*	白州 12 年 Hakushu 12y	*¥6,000*
余市 NV Yoichi NV	*¥3,000*	響 Brender's Choice Hibiki Brender's Choice	*¥6,000*
竹鶴 NV Taketsuru NV	*¥2,000*	響 100th Hibiki 100th	*¥13,000*

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。
Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Cocktail
カクテル

SEN オリジナル シグネチャーカクテル HIDEYOSHI ¥2,800
SEN Original Signature Cocktail HIDEYOSHI

SEN オリジナル シグネチャーカクテル NENE ¥2,800
SEN Original Signature Cocktail NENE

ジントニック ¥1,600
Gin and Tonic (Gin, Lime, Tonic Water)

モヒート ¥1,600
Mojito (White Rum, Soda, Sugar Syrup, Mint Leaf)

マンハッタン ¥1,800
Manhattan (Canadian Whiskey, Sweet Vermouth, Angostura Bitters, Maraschino Cherry)

ソルティードッグ ¥1,800
Salty Dog (Vodka, Grapefruit Juice, Salt)

サイドカー ¥1,800
Sidecar (Brandy, White Curacao, Lemon Juice)

オールドファッション ¥1,800
Old-Fashioned (Bourbon Whiskey, Angostura Bitters)

シャンディーガフ ¥2,000
Shandygaff (Beer, Ginger Ale)

ブラッディーメアリー ¥2,000
Bloody Mary (Vodka, Tomato Juice, Cut Lemon)

ミモザ ¥2,400
Mimosa (Champagne, Orange Juice)

シンガポールスリング ¥2,400
Singapore Sling (Dry Gin, Lemon Juice, Cherry Brandy, Soda)

モスコミュール ¥1,600
Moscow Mule (Vodka, Lime, Ginger Ale)

ネグローニ ¥1,600
Negroni
(Dry Gin, Campari, Sweet Vermouth, Orange Peel)

グラスホッパー ¥1,800
Grasshopper
(Green Mint liqueur, Crème de cacao, Fresh Cream)

ギムレット ¥1,800
Gimlet (Dry Gin, Lime Juice, Sugar Syrup)

ダイキリ ¥1,800
Daiquiri (White Rum, Lime Juice)

ピニャコラーダ ¥1,800
Pina Colada (White Rum, Pineapple Juice, Coconut Milk)

レッドアイ ¥2,000
Red Eye (Beer, Tomato Juice)

マティーニ ¥2,400
Martini (Gin, Dry Vermouth, Stuffed Olive)

ベリーニ ¥2,400
Daiquiri (White Rum, Lime Juice)

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。
Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Spirits Recommendation
おすすめの蒸留酒

季の TEA 京都 ドライジン *¥2,500*
Kino Tea Kyoto Dry Gin

ベルヴェデールウォッカ *¥2,500*
Belvedere Vodka

GOLD 999.9 ジン *¥2,000*
GOLD 999.9 Gin

ホセクエルボ 1800 レポサド *¥6,000*
Jose Cuervo 1800 Reposado

Non-Alchoholic Cocktail
ノンアルコールカクテル

SEN オリジナルシーズナル
ノンアルコールカクテル *¥1,800*
SEN Original Seasonal Non-Alcoholic Cocktails

シャーリーテンプル *¥1,600*
Shirley Temple (Grenadine Syrup, Ginger Ale)

シンデレラ *¥1,600*
Cinderella
(Orange Juice, Pineapple Juice, Lemon Juice)

バージンモヒート *¥1,600*
Virgin Mojito (Mojito Syrup, Fresh Mint, Soda)

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。
Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Mineral Water
ミネラルウォーター

アクアパンナ (500ml) *¥1,300*
Aqua Panna

サンペレグリノ (500ml) *¥1,300*
Sanpellegrino

Soft Drink
ソフトドリンク

ウーロン茶 *¥900*
Oolong Tea

マンゴージュース *¥900*
Mango Juice

コカ・コーラ *¥900*
Coca-Cola

ジンジャーエール *¥900*
Ginger Ale

グレープフルーツジュース *¥900*
Grapefruit Juice

カルピス *¥900*
Calpis

ミックスジュース *¥1,300*
Mixed Juice

南国クリームソーダ *¥1,500*
Tropical Cream soda

オレンジジュース *¥900*
Orange Juice

アップルジュース *¥900*
Apple Juice

コカ・コーラ ゼロ *¥900*
Coca-Cola Zero

パイナップルジュース *¥900*
Pineapple Juice

ココア *¥900*
Cocoa

レモンスカッシュ *¥1,000*
Lemon Squash

苺クリームソーダ *¥1,500*
Strawberry Cream Soda

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。
Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Royal Blue Tea

ロイヤルブルーティー

確かな職人の手で作られた本物の茶葉だけを求めて
最も相応しい淹れ方を、そのままあじわっていただく製法を研究し尽くして
やっとあなたの元へお届けすることのできた
ワインボトルに入ったお茶、それがロイヤルブルーティーです。

What kind of tea leaves does Royal Blue Tea use? We use only the finest hand-picked tea leaves,
produced by master craftspeople using traditional cultivation and processing techniques.
When selecting our leaves, we look at the leaf`s flavor, its scent, and even its character,
to determine those of truly exceptional quality.
In tea plantations across Japan and throughout the world, our search for the best continues.

フォール イン ラブ デラックス	グラス	*¥2,000*
Fall in Love Deluxe	ボトル	*¥12,000*

清々しい香り、まろやかな渋みと甘みまるでフルーティーな白ワインを思わせる満足感
A refreshing bouquet sweet, gentle, and serene reminiscent of a fruity white wine

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。
Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Ethiopia Premium Coffee

エチオピアプレミアムコーヒー

エチオピア産の輸出等級最高等級豆のみを使用。

香りと品質の高いシダモ地方で厳選されたモカの甘い香りとコクが楽しめる非水洗式コーヒーと

イルガチェフェ地方の雑味なく透き通るような上品な酸味が楽しめる水洗式コーヒーをブレンド。

ワインのような香りと上品な酸味、豊かな味わいのプレミアムコーヒー。

Blended with the highest export grade beans from Ethiopia

Unwashed coffee with a sweet aroma and rich flavor of Mocha selected from the Sidamo region.

Washed coffee from the Yirgacheffe region, which offers a clear and elegant acidity without any cloying taste.

A premium coffee with a wine-like aroma, elegant acidity, and rich flavor.

アメリカーノ *¥1,500*
Americano

カプチーノ *¥1,500*
Cappuccino

カフェモカ *¥1,500*
Cafe Mocha

カフェシェケラート
(イタリアンアイスコーヒー) *¥1,500*
Cafe Shakerato (Iced Espresso Coffee)

カフェラテ *¥1,500*
Cafe Latte

エスプレッソ *¥1,500*
Espresso

エスプレッソマキアート *¥1,500*
Espresso Macchiato

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。
Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Coffee & Tea
コーヒー&紅茶

アメリカーノ Americano	*¥1,000*	カフェラテ Cafe Latte	*¥1,000*
カプチーノ Cappuccino	*¥1,000*	エスプレッソ Espresso	*¥1,000*
カフェモカ Cafe Mocha	*¥1,000*	エスプレッソマキアート Espresso Macchiato	*¥1,000*
カフェシェケラート (イタリアンアイスコーヒー) Cafe Shakerato (Iced Espresso Coffee)	*¥1,000*	デカフェコーヒー Decaffeinated Coffee	*¥1,000*
アイスコーヒー Iced Coffee	*¥1,000*	アイスカフェラテ Iced Cafe Latte	*¥1,000*
アイスカプチーノ Iced Cappuccino	*¥1,000*	アイスカフェモカ Iced Cafe Mocha	*¥1,000*
アイスティー Iced Tea	*¥1,000*	ダージリン Darjeeling Tea	*¥1,000*
アールグレイ Earl Grey Tea	*¥1,000*	アッサム Assam Tea	*¥1,000*
ペパーミント Peppermint Tea	*¥1,000*	ルイボスバニラ Rooibos Vanilla Tea	*¥1,000*
レモンスカイ Lemon Sky Tea	*¥1,000*	デカフェティー Decaffeinated Tea	*¥1,000*

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。
Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Champaign＆Sparkling Wine (Bottle)

シャンパン／スパークリングワイン（ボトル）

モエ・エ・シャンドン ブリュット・アンペリアル *¥18,000*
Moët et Chandon Brut Impérial (Champagne, France) NV

モントードンブリュット *¥20,000*
Montaudon Brut (Champagne, France) NV

モエ･エ･シャンドン ロゼ･アンペリアル *¥22,000*
Moët et Chandon Rose Impérial (Champagne, France) NV

ペリエジュエ　グランブリュット *¥25,000*
Perrier-Jouët Grand Brut (Champagne, France) NV

フィリポナ ロワイヤル レゼルヴ ブリュット *¥28,000*
Philipponnat Royale Réserve Brut (Champagne, France) NV

ボランジェ　スペシャルキュベ *¥30,000*
Bollinger Special Cuvée (Champagne, France) NV

ルイ　ロデレール　カルト　ブランシュ *¥32,000*
Louis Roederer Carte Blanche (Champagne, France) NV

ルイナール　ブラン・ド・ブラン *¥45,000*
Ruinart Blanc de Blancs (Champagne, France) NV

ドン・ペリニヨン *¥70,000*
Dom Perignon (Champagne, France) 2013

ペリエジュエ ベルエポック *¥80,000*
Perrier-Jouët Belle Époque (Champagne, France) 2014

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。
Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Sparkling Wine (Bottle)
スパークリングワイン（ボトル）

プロジェクト　クワトロ　カヴァ　プレミアム　レゼルヴァ *¥8,000*
Project Quattro Cava Premium Reserve
Conca de Barbera, Catalonia, Spain / Macaboo, Charello, Parellada, Chardonnay

シレーニ　エステート　スパークリング　キュベ　ソーヴィニヨン　ブラン *¥9,000*
Sileni Estates Sparkling Cuvée Sauvignon Blanc
New Zealand / Sauvignon Blanc

シャンドン　ブリュット *¥10,000*
Chandon Brut
Victoria, Australia / Chardonnay

ロデレール　エステート　カルテット　アンダーソン　ヴァレー　ブリュット *¥14,000*
Roederer Estate Quartet Anderson Valley Brut
California, USA / Chardonnay, Pinot Noir

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。
Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

White Wine (Bottle)
白ワイン（ボトル）

French
フランス産

ソーヴィニヨン　ブラン　アティテュード　パスカル　ジョリヴェ　*¥10,000*
Sauvignon Blanc Attitude Pascal Jolivet
Touraine, Loire, France / Sauvignon Blanc

クレランドル　ロゼ　*¥10,000*
Clarrendelle rose
Bordeaux, France / Merlot, Cabernet Sauvignon

クレランドル　ブラン　*¥11,000*
Clarrendelle Blanc
Bordeaux, France / Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

ゲヴェルツトラミネール　トリンバック　*¥12,000*
Gewürztraminer Trimbach
Alsace, France / Gewürztraminer

マルセル　ダイス　ピノ　グリ　*¥18,000*
Marcel Dice Pinot Gris
Alsace, France / Pinot Gris

マルセル　ダイス　リースリング　*¥20,000*
Marcel Dice Riesling
Alsace, France / Riesling

シャブリ　プルミエ クリュ　フルショーム　ドメーヌ　アラン　ポートレ　*¥24,000*
Chablis Premier Cru Fleuchaume Domaine Alain Portlet
Chablis, Burgundy, France / Chardonnay

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。
Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Italian

イタリア産

サンタ　クリスティーナ　ジャルディーノ　ロゼ *¥9,000*

Santa Cristina Giardino Rose

Tuscany, Italy / Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

ソアヴェ　クラシコ　フォスカリーノ *¥16,000*

Soave Classico Foscarino

Veneto, Italy / Garganega

Other Countries

その他

レオパーズ リープ シュナン ブラン *¥8,000*

Leopard's Leap Chenin Blanc

Franschuk, South Africa / Chenin Blanc

フランシス コッポラ ダイヤモンド コレクション シャルドネ *¥12,000*

Francis Coppola Diamond Collection Chardonnay

California, USA / Cabernet Sauvignon, Petit Sirah, Petit Verdot

オー ボン クリマ シャルドネ ツバキ ラベル *¥15,000*

Au Bon Climat Chardonnay Tsubaki Label

California, USA / Chardonnay

キムラ セラーズ シャルドネ *¥17,000*

Kimura Cellars Chardonnay

New Zealand / Chardonnay

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。
Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Red Wine (Bottle)
赤ワイン（ボトル）

French
フランス産

ブルゴーニュ　ピノ　ノワール　アンリ　*¥13,000*
Bourgogne Pinot Noir Henri
Bourgogne, France / Pinot Noir

ラ　ソムリエール　セリエ　デ　ドーファン　*¥16,000*
La Sommeliere Serie des Dauphin
Côtes du Rhône, France / Bourboulenc, Clairette Blanche, Grenache Blanc, Viognier

ピノ　ノワール　レゼルヴ　トリンバック　*¥17,000*
Pinot Noir Reserve Trimbach
Alsace, France / Pinot Noir

ル ルレ ド デュルフォール ヴィヴァン　*¥22,000*
Le Relais de Durfort Vivant
Bordeaux, France / Cabernet Sauvignon, Merlot

シャトー　ヌフ　デュ　パプ　テレグレム　*¥24,000*
Château Neuf du Pape Terregrem
Rhone, France / Grenache, Syrah, Mourvedre, Cinsault

Italian
イタリア産

ペポリ　キャンティ　クラシコ　アンティノリ　*¥13,000*
Pepoli Chianti Classico Antinori
Tuscany, Italy / Sangiovese, Mer, Syrah

モンテッス　アグリコーラ　プニカ　*¥15,000*
Montes Agri Cola Punica
Sardinia, Italy / Carignano, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。
Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Other Countries

その他

バロン フィリップ ド ロスチャイルド マイポ チリ エスクード
ロホ レゼルヴァ シラー
Baron Phillippe de Rothschild Maipo Chile Escudo Rojo Reserva Syrah
Central Valley, Chile / Syrah

¥8,000

シレーニ エステート セラー セレクション メルロ
Sireni Estate Cellar Selection Merlot
New Zealand / Merlot

¥9,000

フランシスコッポラ ダイヤモンドコレクション カベルネソーヴィニヨン
Francis Coppola Diamond Collection Cabernet Sauvignon
California, USA / Cabernet Sauvignon

¥14,000

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。
Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.