

S E N 
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、デイト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

ウェルカムモクテル付きアフタヌーンティー 120 分制 ¥7,000
Afternoon Tea with Welcome Mocktail 120 minutes

スペシャルデザート付きアフタヌーンティー 120 分制 [2 日前事前予約制] ¥7,000
Afternoon Tea with Special Desert 120 minutes [2-day advance reservation required]

秀吉の兜をモチーフにしたスイーツをはじめとし、クリスマス为主题にした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 decorative "SAMURAI" helmet motif are placed at the top of Girandole, and also Christmas-themed sweets. 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.
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 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 ¥5,000
High Tea 120 minutes with 1 Drink

ハイティー 120分制 飲み放題付き(90分) ¥7,000
High Tea 120 minutes with Drinks Free-Flow 90minutes

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

Cocktail

カクテル

DTO ブルー

DTO Blue

柚子マティーニ

Yuzu Martini

“茶々”

“CHA-CHA”

フローズン サングリア

Frozen Sangria

Non-Alcohol Cocktail

ノンアルコールカクテル

アペリティブスパーク

Aperitif Spark

梅ジンジャーエール

Plum Ginger Ale

ジャスミンピーチティー

Jasmin Peach Tea



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.

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”

“Comfort Food Menu”

国産牛ステーキ丼

¥5,500

～国産牛ロース肉グリル(100g)丼ぶり オニオンソース みそ汁、香の物付き～

“Grilled Japanese Beef Donburi”

Grilled Japanese Beef Loin (100g) Donburi with Onion Sauce, Miso Soup and Pickles

うなぎ丼

～うなぎと出し巻きたまごのオリジナル丼ぶり みそ汁、香の物付き～

¥4,000

“Grilled Eel Donburi”

Original Donburi Grilled Eel and Dashimaki Egg, Miso Soup and Pickles

ビーフピラフ ミニサラダ添え

¥2,500

Beef Pilaf with Side Green Salad

ビーフカレー ミニサラダ添え

¥2,000

Beef Curry with Side Green Salad

生スパゲッティ ごろごろミートソース ミニサラダ添え

¥2,000

Spaghetti Meat Sauce with Side Green Salad

スパゲッティ 野菜のペペロンチーノ ミニサラダ添え

¥2,000

Spaghetti Vegetable Peperoncino with Side Green Salad



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

¥3,500

SEN Original 100% Beef Hamburger with French Fries

SEN オリジナル 国産牛ロース肉グリルサンド(100g) フライドポテト添え

¥6,800

SEN Original Grilled Japanese Beef Loin Sandwich (100g) with French Fries

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

¥2,500

SEN Original Club Sandwich with French Fries



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)

ストロベリーと紅茶のパフェ “SHOGUN” Strawberry and Earl Grey Tea Parfait “SHOGUN”	¥2,800
オレンジとヨーグルトのミニパフェ Orange and Yogurt Mini Parfait	¥1,600
バスクチーズケーキ Basque-style Cheesecake	¥1,400
栗とほうじ茶のケーキ Chestnut and Roasted Green Tea Cake	¥1,400
チョコレートムース Chocolate Mousse	¥1,400
アイスクリームとシャーベット (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)	¥800

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 Pickles 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		¥2,000
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
串カツ 4 種盛り合わせ 紅ショウガ・蓮根・豚肉・鶏肉 Assorted 4 Kinds of Kushikatsu Red Ginger, Lotus Root, Pork, Chicken		¥1,200
SEN おつまみ SEN Bar Snacks		¥800
スパイシーミックスナッツ Spicy Mixed Nuts		¥900
フライドポテト French Fries		¥1,200
ドライフルーツ 3 種盛り合わせ Assortment of 3 Kinds of Dried Fruit		¥1,200
チーズ 5 種盛り合わせ Assortment of 5 Kinds of Cheese		¥2,500



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 生ビール 450ML Asahi Super Dry Draft Beer 450ML	¥1,600	サッポロ エビス生ビール 450ML Sapporo YEBISU Draft Beer 450ML	¥1,800
アサヒ マルエフ生ビール 450ML Asahi Maruef Draft Beer 450ML	¥1,800	アサヒ ドライゼロ ノンアルコールビール 330ML Asahi Dry Zero Non-alcoholic Beer 330ML	¥1,200
河内のエール ペールエール 330ML Kawachi No Ale Pale Ale 330ML	¥1,800	河内のエール ピルスナー 330ML Kawachi No Ale Pilsner 330ML	¥1,800

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 ブリュット・アンペリアル Moët et Chandon Brut Impérial Champagne, France	¥3,000	シャンドンブリュット Chandon Brut Victoria, Australia / Chardonnay	¥2,200
ピエール・ゼロ 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	¥1,500		

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

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

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

ウイスキー

Scotch Whisky

スコットランドウイスキー

Speyside

スペイサイド

グレンリベット 12 y Glenlivet 12y	¥2,000	グレンリベット 18 y Glenlivet 18y	¥4,500
-------------------------------	--------	-------------------------------	--------

マッカラン 12 y Macallan 12y	¥5,000		
----------------------------	--------	--	--

Islay

アイラ

ボウモア 12 y Bowmore 12y	¥2,000	アードベック 10 y Ardbeg 10y	¥3,000
--------------------------	--------	---------------------------	--------

ラフロイグ 10 y Raphroaig 10y	¥4,000	ラガヴァリン 16 y Lagavulin 16y	¥5,000
-----------------------------	--------	------------------------------	--------

Hiland

ハイランド

グレンモーレンジイ Glenmorangie	¥2,000		
---------------------------	--------	--	--

Brended

ブレンド

ジョニーウォーカー Johnie Walker Black	¥2,000	オールドパー 12y Old Parr	¥2,000
----------------------------------	--------	------------------------	--------

バラントイン 12 y Ballantines 12y	¥1,600	バラントイン 17 y Ballantines 17u	¥4,000
--------------------------------	--------	--------------------------------	--------

シーバスリーガル 12 y Chivas Regal 12y	¥2,000	シーバスリーガル 水樽 Chivas Rigal MIZUNARA Special	¥2,000
-----------------------------------	--------	--	--------

シーバスリーガル 18 y Chivas Regal 18y	¥4,000	シーバスリーガル 25 y Chivas Regal 25y	¥10,000
-----------------------------------	--------	-----------------------------------	---------

ロイヤルサルート 21 y Royal Salute 21y	¥7,000	ロイヤルハウスホールド Royal House Hold	¥15,000
-----------------------------------	--------	---------------------------------	---------

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.

Japanese Whisky

ジャパニーズウイスキー

山崎シングルモルト NV Yamazaki Single Malt NV	¥3,000	山崎シングルモルト 12 年 Yamazaki Single Malt 12y	¥6,000
白州シングルモルト NV Hakushu Single Malt NV	¥3,000	白州シングルモルト 12 年 Hakushu Single Malt 12y	¥6,000
知多シングルグレーン Chita Single Grain NV	¥2,500	桜尾シングルモルト Sakurao Single Malt NV	¥3,000
竹鶴ピュアモルト Taketsuru Pure Malt NV	¥2,000	宮城峡シングルモルト Miyagikyo Single Malt	¥2,500
余市シングルモルト NV Yoichi Single Malt NV	¥3,000	余市シングルモルト 10 y Yoichi Single Malt 10 y	¥4,500
イチローズモルト モルト & グレーン Ichiros Malt Malt&Grain	¥2,000	黄桜 丹波 シングルモルト 2024 Kizakura Tamba Single Malt 2024	¥6,000
響 Blender's Choice Hibiki Blender's Choice	¥6,000	響 100 周年ブレンド Hibiki 100 th anniversary Blend	¥13,000

American Whisky

アメリカンウイスキー

ジャックダニエル ブラック Jack Daniels Black	¥1,600	I.W.ハーパー ゴールド I.W.Harper Gold	¥2,000
ワイルドターキー 8y Wild Turkey 8y	¥1,600	ワイルドターキー ライ Wild Turkey Rye	¥1,600

Others Whisky

その他ウイスキー

カナディアンクラブ Canadian Culb	¥1,600	ジェムソン スタンダード Jemson Standard	¥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.

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	モスコミュール	¥1,600
Gin and Tonic (Gin, Lime, Tonic Water)		Moscow Mule (Vodka, Lime, Ginger Ale)	
モヒート	¥1,600	ネグローニ	¥1,600
Mojito (White Rum, Soda, Sugar Syrup, Mint Leaf)		Negroni (Dry Gin, Campari, Sweet Vermouth, Orange Peel)	
マンハッタン	¥1,800	グラスホッパー	¥1,800
Manhattan (Canadian Whiskey, Sweet Vermouth, Angostura Bitters, Maraschino Cherry)		Grasshopper (Green Mint liqueur, Crème de cacao, Fresh Cream)	
ソルティードッグ	¥1,800	ギムレット	¥1,800
Salty Dog (Vodka, Grapefruit Juice, Salt)		Gimlet (Dry Gin, Lime Juice, Sugar Syrup)	
サイドカー	¥1,800	ダイキリ	¥1,800
Sidecar (Brandy, White Curacao, Lemon Juice)		Daiquiri (White Rum, Lime Juice)	
オールドファッション	¥1,800	ピニャコラーダ	¥1,800
Old-Fashioned (Bourbon Whiskey, Angostura Bitters)		Pina Colada (White Rum, Pineapple Juice, Coconut Milk)	
シャンディーガフ	¥2,000	レッドアイ	¥2,000
Shandygaff (Beer, Ginger Ale)		Red Eye (Beer, Tomato Juice)	
ブラッディーメアリー	¥2,000	マティーニ	¥2,400
Bloody Mary (Vodka, Tomato Juice, Cut Lemon)		Martini (Gin, Dry Vermouth, Stuffed Olive)	
ミモザ	¥2,400	ベリーニ	¥2,400
Mimosa (Champagne, Orange Juice)		Daiquiri (White Rum, Lime Juice)	
シンガポールスリング	¥2,400		
Singapore Sling (Dry Gin, Lemon Juice, Cherry Brandy, Pineapple 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

季の美 京都 ドライジン Kino Bi Kyoto Dry Gin	¥2,500	季の TEA 京都 ドライジン Kino Tea Kyoto Dry Gin	¥2,500
ヘンドリックス ジン Hendricks Gin	¥2,000	GOLD 999.9 ジン GOLD 999.9 Gin	¥2,000
ベルヴェデーレウォッカ Belvedere Vodka	¥2,500	グレイグース ウォッカ Grey Goose Vodka	¥2,500
ホセクエルボ 1800 アネホ Jose Cuervo 1800 Anejo	¥3,000	ホセクエルボ 1800 レポサド Jose Cuervo 1800 Reposado	¥2,000

Non-Alcoholic 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	¥1,600	シンデレラ Cinderella (Orange Juice, Pineapple Juice, Lemon Juice)	¥1,600
SEN Original Seasonal Non-Alcoholic Cocktails			
シャーリーテンプル Shirley Temple (Grenadine Syrup, Ginger Ale)	¥1,600	バージンモヒート Virgin Mojito (Mojito Syrup, Fresh Mint, Soda)	¥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.

Mineral Water

ミネラルウォーター

アクアパンナ (500ml) Aqua Panna	¥1,300	サンペレグリーノ (500ml) Sanpellegrino	¥1,300
------------------------------	--------	-----------------------------------	--------

Soft Drink

ソフトドリンク

ウーロン茶 Oolong Tea	¥900	オレンジジュース Orange Juice	¥900
マンゴージュース Mango Juice	¥900	アップルジュース Apple Juice	¥900
コカ・コーラ Coca-Cola	¥900	コカ・コーラ ゼロ Coca-Cola Zero	¥900
ジンジャーエール Ginger Ale	¥900	パイナップルジュース Pineapple Juice	¥900
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	¥900	ココア Cocoa	¥900
カルピス Calpis	¥900	レモンスカッシュ Lemon Squash	¥1,000
ミックスジュース Mixed Juice	¥1,300	苺クリームソーダ Strawberry Cream Soda	¥1,500
南国クリームソーダ Tropical Cream Soda	¥1,500		

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
イルガチエ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 Americano	¥1,700	カフェラテ Cafe Latte	¥1,700
カプチーノ Cappuccino	¥1,700	エスプレッソ Espresso	¥1,700
カフェモカ Cafe Mocha	¥1,700	エスプレッソマキアート Espresso Macchiato	¥1,700
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)	¥1,700		



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	¥1,200	カフェラテ Cafe Latte	¥1,200
カプチーノ Cappuccino	¥1,200	エスプレッソ Espresso	¥1,200
カフェモカ Cafe Mocha	¥1,200	エスプレッソマキアート Espresso Macchiato	¥1,200
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)	¥1,200	デカフェコーヒー Decaffeinated Coffee	¥1,200
アイスコーヒー Iced Coffee	¥1,200	アイスカフェラテ Iced Cafe Latte	¥1,200
アイスカプチーノ Iced Cappuccino	¥1,200	アイスカフェモカ Iced Cafe Mocha	¥1,200
アイスティー Iced Tea	¥1,200	ダージリン Darjeeling Tea	¥1,200
アールグレイ Earl Grey Tea	¥1,200	アッサム Assam Tea	¥1,200
ペパーミント Peppermint Tea	¥1,200	ルイボスバニラ Rooibos Vanilla Tea	¥1,200
レモンスカイ Lemon Sky Tea	¥1,200	デカフェティー Decaffeinated Tea	¥1,200

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.

Champagne&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 Moët et Chandon Brut Impérial (Champagne, France) NV	¥18,000
モントーダnbrュット Montaudon Brut (Champagne, France) NV	¥20,000
モエ・エ・シャンドン ロゼ・アンペリアル Moët et Chandon Rose Impérial (Champagne, France) NV	¥22,000
ペリエジュエ グランブリュット Perrier-Jouët Grand Brut (Champagne, France) NV	¥25,000
フィリポナ ロワイヤル レゼルヴ ブリュット Philipponnat Royale Réserve Brut (Champagne, France) NV	¥28,000
ボランジェ スペシャルキュベ Bollinger Special Cuvée (Champagne, France) NV	¥30,000
ルイ ロデレール カルト ブランシュ Louis Roederer Carte Blanche (Champagne, France) NV	¥32,000
ルイナール ブラン・ド・ブラン Ruinart Blanc de Blancs (Champagne, France) NV	¥45,000
ドン・ペリニヨン Dom Perignon (Champagne, France) 2013	¥70,000
ペリエジュエ ベルエポック Perrier-Jouët Belle Époque (Champagne, France) 2014	¥80,000

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.

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 Project Quattro Cava Premium Reserve Conca de Barbera, Catalonia, Spain / Macaboo, Charellou, Parellada, Chardonnay	¥8,000
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 Sileni Estates Sparkling Cuvée Sauvignon Blanc New Zealand / Sauvignon Blanc	¥9,000
シャンドン ブリュット Chandon Brut Victoria, Australia / Chardonnay	¥10,000
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 Roederer Estate Quartet Anderson Valley Brut California, USA / Chardonnay, Pinot Noir	¥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.

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 Sauvignon Blanc Attitude Pascal Jolivet Touraine, Loire, France / Sauvignon Blanc	¥10,000
クレランドル ロゼ Clarrendelle Rose Bordeaux, France / Merlot, Cabernet Sauvignon	¥10,000
クレランドル ブラン Clarrendelle Blanc Bordeaux, France / Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle	¥11,000
ゲヴェルツトラミネール トリンバック Gewürztraminer Trimbach Alsace, France / Gewürztraminer	¥12,000
マルセル ダイス ピノ グリ Marcel Dice Pinot Gris Alsace, France / Pinot Gris	¥18,000
マルセル ダイス リースリング Marcel Dice Riesling Alsace, France / Riesling	¥20,000
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 Chablis Premier Cru Fleuchaume Domaine Alain Portlet Chablis, Burgundy, France / Chardonnay	¥24,000

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.

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 Santa Cristina Giardino Rose Tuscany, Italy / Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	¥9,000
ソアヴェ クラシコ フォスカリーノ Soave Classico Foscari Veneto, Italy / Garganega	¥16,000

Other Countries

その他

レオパーズ リープ シュナン ブラン Leopard's Leap Chenin Blanc Franschuk, South Africa / Chenin Blanc	¥8,000
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 Francis Coppola Diamond Collection Chardonnay California, USA / Cabernet Sauvignon, Petit Sirah, Petit Verdot	¥12,000
オー ボン クリマ シャルドネ ツバキ ラベル Au Bon Climat Chardonnay Tsubaki Label California, USA / Chardonnay	¥15,000
キムラ セラーズ シャルドネ Kimura Cellars Chardonnay New Zealand / Chardonnay	¥17,000

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.

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 Bourgogne Pinot Noir Henri Bourgogne, France / Pinot Noir	¥13,000
ラ ソムリエール セリエ デ ドーファン La Sommeliere Serie des Dauphin Côtes du Rhône, France / Bourboulenc, Clairette Blanche, Grenache Blanc, Viognier	¥16,000
ピノ ノワール レゼルヴ トリンバック Pinot Noir Reserve Trimbach Alsace, France / Pinot Noir	¥17,000
ル ルレ ド デュルフォール ヴィヴァン Le Relais de Durfort Vivant Bordeaux, France / Cabernet Sauvignon, Merlot	¥22,000
シャトー ヌフ デュ パプ テレグレム Château Neuf du Pape Terregrem Rhône, France / Grenache, Syrah, Mourvedre, Cinsault	¥24,000

Italian

イタリア産

ペポリ キャンティ クラシコ アンティノリ Pepoli Chianti Classico Antinori Tuscany, Italy / Sangiovese, Mer, Syrah	¥13,000
モンテッス アグリコーラ プニカ Montes Agri Cola Punica Sardinia, Italy / Carignano, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah	¥15,000

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.

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 Philippe 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.