

S E N 
RESTAURANT

SEN

RESTAURANT

SEN の総料理長である北原は、日系ホテルを皮切りに、1986 年にヒルトン大阪のオープニングメンバーとしてヒルトンでのキャリアをスタート。

各国のシェフと共に約 8 年間、調理の技術・統率力を磨く。日本初進出となる外資系ホテルにオープニングメンバーとして入社後、「料理人を始めて 10 年で料理長」になる夢を実現。レストラン料理長・宴会料理長を経て、料理長から 10 年後には副西洋料理長に就任、その後勤続 24 年の知識と経験を活かしフレンチレストランをはじめ、道の駅等の立ち上げの総料理長を務める。2023 年 2 月には、外資系ホテルの総料理長に就任、経験等を活かして 2023 年 12 月よりダブルツリー-by ヒルトン大阪城のオープニングメンバーとしてヒルトンに戻り総料理長を務める。

Chef Kitahara started his career with Hilton in 1986 as an opening member of Hilton Osaka.

He worked with chefs from various countries for about 8 years, honing his culinary skills and leadership abilities. After joining the first foreign-affiliated hotel in Japan as an opening member, he accomplished his dream of becoming "Chef de Cuisine" within 10 years. In February 2023, he assumed office as the Executive Chef of a foreign-affiliated hotel, and with his experience and other skills, he returned to Hilton as an opening member of DoubleTree by Hilton Osaka Castle.

SEN 総料理長
北原 祥行
Yoshiyuki Kitahara

Full Buffet

フルビュッフェ

Lunch 11:30-14:30 (Last Entry 13:30)

Dinner 17:30-21:00 (Last Entry 20:00)

平日 Weekdays

| | | | | |
|--------|-----------|--------|-----------------------|--------|
| Lunch | 大人 /Adult | ¥5,000 | 子ども/Children (6歳~11歳) | ¥2,500 |
| Dinner | 大人 /Adult | ¥6,000 | 子ども/Children (6歳~11歳) | ¥3,000 |

土日祝 Weekends and Public Holidays

| | | | | |
|--------|-----------|--------|-----------------------|--------|
| Lunch | 大人 /Adult | ¥6,500 | 子ども/Children (6歳~11歳) | ¥3,250 |
| Dinner | 大人 /Adult | ¥6,800 | 子ども/Children (6歳~11歳) | ¥3,400 |

数を表す”千” (SEN) は数多の人が集う場所であり、千客万来、
天下の台所の栄華を今なお体現するオールデイダイニング。
ブレックファースト・ランチ・ディナーとそれぞれバラエティ豊かなメニューを
お楽しみいただけるインターナショナルなお料理を提供するレストランです。
ホテルのダイニングエクスペリエンスとして「OMOROI X FUZEI」をコンセプトにし
関西固有のユニークな価値観“おもろい”と、大阪城築城を機に民衆の中に生まれ育まれた
美意識としての”風情”をテーマにし、お客さまをお迎えします。
大阪城を眺めながらゆっくりとお食事をお召し上がりください。

The number "SEN" is a place where many people gather,
and it is an all-day dining that still embodies the glory of the kitchen under heaven.
It is an a la carte & buffet restaurant serving international cuisine with a variety of menus
for breakfast, lunch and dinner.

Based on the concept of “OMOROI x FUZEI” as a hotel dining experience,
guests will be welcomed with the theme of "OMOROI",
a unique value to the Kansai region, and "FUZEI" as an aesthetic sense that was born and nurtured among the people on the occasion of the construction of Osaka Castle.

Please enjoy your meal while enjoying the view of Osaka Castle.




Ala Carte

アラカルト

11:30-22:00 (Last Order 21:00)

Appetizer

前菜

| | | |
|---|---|--------|
| シーザーサラダ Caesar Salad | | ¥2,000 |
| ミックスグリーンサラダ ノンオイルヴィネグレットソース Mix Green Salad Oil-Free Vinaigrette |  | ¥1,500 |

Soup

スープ

| | | |
|---|---|--------|
| 本日のポタージュスープ Today's Potage Soup | | ¥1,200 |
| アレルギーフリースープ (コーンスープ) Allergen-Free Soup(Corn Soup) |  | ¥1,200 |

Main

メイン

| | | |
|---|--|--------|
| 本日の鮮魚のお料理 Today's Fresh Fish Dish | | ¥3,000 |
| 国産牛ロース肉グリル(150g) 季節野菜を添えて Grilled Japanese Beef Loin(150g) with Seasonal Vegetable | | ¥7,500 |
| 国産牛ロース肉グリル(200g) 季節野菜を添えて Grilled Japanese Beef Loin(200g) with Seasonal Vegetable | | ¥9,500 |



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.

Light Meal

軽食

おすすめ“コンフォートフード”

“Comfort Food”

国産牛ステーキ丼

～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～

¥5,500

“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

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 100%ビーフハンバーガー フライドポテト添え

¥3,500

SEN Original Kuroge Wagyu Beef Hamburger 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

¥2,300

SEN Original Club Sandwich with French Fries

ビーフカレー

¥2,000

Beef Curry

スパゲッティ ミートソース

¥2,000

Spaghetti Meat Sauce

2種類の SEN オリジナルブレッド デイップ添え

¥500

2 Types of SEN Original Bread with 3 Types of Dips

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.

Kids Menu

キッズメニュー

お子様プレート

ハンバーグ・オムライス・ミートソーススパゲッティ・フライドチキン

¥2,000

海老フライ・サラダ・フルーツ・プリン

Kids Plate

Hamburg Steak, Omelet Rice, Spaghetti Bolognese, Fried Chicken

Fried Shrimp, Salad, Fruit Pudding

きつねうどん

¥800

Kitsune Udon

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

| | |
|--|--------|
| 栗とほうじ茶のケーキ Chestnut and Roasted Green Tea Cake | ¥1,400 |
| バスクチーズケーキ Basque-style Cheesecake | ¥1,400 |
| アイスクリーム 2 種 (バニラアイスクリーム/ストロベリーアイスクリーム) Ice Cream 2 types (Vanilla Ice Cream/Strawberry Ice Cream) | ¥800 |

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.

Drink

ドリンク

Free Flow (90 minutes)

飲み放題 (90 分制)

スタンダードプラン

(スパークリングワイン/白ワイン/赤ワイン/
オレンジジュース/ウーロン茶/コカ・コーラ/ジンジャーエール)

¥3,000

Standard Plan

(Sparkling Wine / White Wine / Red Wine / Orange Juice / Oolong Tea / Coca-Cola /
Ginger Ale)

プレミアムプラン

(スパークリングワイン/白ワイン/赤ワイン/瓶ビール/ウイスキー/ジン/
ウォッカ/カシス/オレンジジュース/ウーロン茶/コカ・コーラ/
ジンジャーエール)

¥4,500

Premium Plan

(Sparkling Wine / White Wine / Red Wine / Bottled Beer / Whisky / Gin /
Vodka / Cassis Orange Juice / Oolong Tea / Coca-Cola / Ginger Ale)

飲み放題の終了 15 分前にお声がけさせていただきます。

We will inform you 15 minutes before L.O.

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 | アサヒ マルエフ生ビール 450ML Sapporo YEBISU Draft Beer 450ML | ¥1,800 |
| サッポロ エビス生ビール 450ML Kawachi No Ale Pilsner 330ML | ¥1,800 | 河内のエール ピルスナー 330ML Kawachi No Ale Pilsner 330ML | ¥1,800 |
| 河内のエール ペールエール 330ML Kawachi No Ale Pale Ale 330ML | ¥1,800 | | |

Japanese Sake / Shochu / Plum Wine

日本酒 / 焼酎 / 梅酒

| | | | |
|--|--------|---|--------|
| 瀬祭 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 | 梅酒 CHOYA EXCELLENT Umeshu Choya Exellent | ¥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 | | |

Non-Alcoholic Drink

ノンアルコールドリンク

| | | | |
|---|--|--|--------|
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| 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 |

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.

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 |

White Wine

白ワイン

| | |
|--|--------|
| 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 / Chardonnay | ¥2,300 |
| 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 |

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 |
| ブルゴーニュ ピノノワール アンリ Bourgogne Pinot Noir Henri Bourgogne, France / Pinot Noir | ¥2,600 |

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

| | | | |
|---|--------|--|--------|
| ジントニック Gin and Tonic (Gin, Tonic Water) | ¥1,600 | “六”ジントニック ROKU Gin and Tonic (ROKU Gin, Tonic Water) | ¥2,000 |
| ハイボール Highball (Whisky, Soda) | ¥1,600 | “山崎”ハイボール Yamazaki Highball (YAMAZAKI NV, Soda) | ¥3,000 |
| “白”ウォッカトニック HAKU Vodka Tonic (HAKU Vodka, Tonic Water) | ¥2,000 | “ティーダ”ラムバック TEEDA Rum Back (TEEDA Rum, Ginger Ale) | ¥2,500 |
| モスコミュール Moscow Mule (Vodka, Lime, Ginger Ale) | ¥1,600 | モヒート Mojito (White Rum, Soda, Sugar Syrup, Mint Leaf) | ¥1,600 |
| ミモザ Mimosa (Champagne, Orange Juice) | ¥2,400 | ベリーニ Bellini (Champagne, Peach Juice) | ¥2,400 |
| シャンディーガフ Shandygaff (Beer, Ginger Ale) | ¥2,000 | レッドアイ Red eye (Beer, Tomato Juice) | ¥2,000 |

Non-Alcoholic Cocktail

ノンアルコールカクテル

| | | | |
|--|--------|---|--------|
| バージンモヒート Virgin Mojito (Mojito Syrup, Fresh Mint, Soda) | ¥1,600 | シンデレラ Cinderella (Orange Juice, Pineapple Juice, Lemon Juice) | ¥1,600 |
| シャーリーテンブル Shirley Temple (Grenadine Syrup, Ginger Ale) | ¥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.

Soft Drink

ソフトドリンク

| | | | |
|-------------|------|----------------|--------|
| ウーロン茶 | ¥900 | オレンジジュース | ¥900 |
| Oolong Tea | | Orange Juice | |
| マンゴージュース | ¥900 | アップルジュース | ¥900 |
| Mango Juice | | Apple Juice | |
| コカ・コーラ | ¥900 | コカ・コーラ ゼロ | ¥900 |
| Coca-Cola | | Coca-Cola ZERO | |
| ジンジャーエール | ¥900 | ミックスジュース | ¥1,300 |
| Ginger Ale | | Mixed Juice | |

Mineral Water

ミネラルウォーター

| | | | |
|---------------|--------|-----------------|--------|
| アクアパナ (500ml) | ¥1,300 | サンペレグリノ (500ml) | ¥1,300 |
| Acqua Panna | | Sanpellegrino | |

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.

| | | | |
|---|--------|---------------------|--------|
| エチオピアプレミアムコーヒー Ethiopia Premium Coffee | ¥1,700 | エスプレッソ Espresso | ¥1,700 |
| カプチーノ Cappuccino | ¥1,700 | カフェラテ Cafe Latte | ¥1,700 |

Coffee & Tea

コーヒー&紅茶

| | | | |
|--|--------|----------------------------------|--------|
| ブレンドコーヒー Blended Coffee | ¥1,200 | エスプレッソ Espresso | ¥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 |
| ブレンドアイスティー Blended Iced Tea | ¥1,200 | ジャスミンアイスティー Jasmin Iced Tea | ¥1,200 |
| アールグレイ Earl Grey Tea | ¥1,200 | ダージリン Darjeeling Tea | ¥1,200 |
| ブリリアント・ブレイクファースト Brilliant Breakfast | ¥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)

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 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 |
| 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 |

Italian

イタリア産

| | |
|--|---------|
| サンタ クリステイーナ 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 |

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

| | |
|---|---------|
| 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 / Chardonnay | ¥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 |

Other Countries

その他

| | |
|---|---------|
| 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.