

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

Lunch & Dinner Buffet

お芋と栗となんきんスイーツ&ランチビュッフェ

ヨーロッパディナービュッフェ

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	¥5,500	子ども/Children (6 歳～11 歳)	¥2,750
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 × 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



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.

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

アレルゲンフリースープ (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

Vegan Menu

ビーガン メニュー

(肉、魚、卵、はちみつ、乳の使用なし/NO Meat, Fish, Egg, Honey, Milk)

ビーガンピザ (ジェノベーゼ 又は ナポリ風どちらかお選びください)

Vegan Pizza (Choice of Genovese or Neapolitan Style)

¥3,000



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、お食事に特別なお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 味噌汁、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 ディップ添え

￥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)

ソフトドリンクプラン (ランチタイム限定)

(ウーロン茶/オレンジジュース/リンゴジュース/グレープフルーツジュース/
コカ・コーラ/ジンジャーエール)

Soft Drink Plan (Lunch Time Only)

(Oolong Tea /Orange Juice /Apple Juice/Grapefruit Juice/

Coca-Cola / Ginger Ale)

¥1,500

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 Asahi Maruefu Draft Beer 450ML	¥1,800
サッポロ エビス生ビール 450ML Sapporo Ebisu 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

Craft Beer

クラフトビール

河内のエール（大阪） ペールエール 330ML Kawachi No Ale Pale Ale (Osaka) 330ML	¥1,800	河内のエール（大阪） ピルスナー 330ML Kawachi No Ale Pilsner (Osaka) 330ML	¥1,800
ブリュードッグ（スコットランド） エルビス・ジュース 330ML BERWDOG ELVIS JUICE (Scotland) 330ML	¥1,500	ブリュードッグ（スコットランド） パンク IPA 334ML BERWDOG PUNK IPA (Scotland) 334ML	¥1,500
ブリュードッグ（スコットランド） ヘイジー・ジェーン 330ML BERWDOG HAZY JANE (Scotland) 330ML	¥1,500	ブリュードッグ（スコットランド） エルビス・ジュース 330ML BERWDOG ELVIS JUICE (Scotland) 330ML	¥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	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		

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

パスカル ジョリヴェ ソーヴィニヨン・ブラン アティテュード Pascal Jolivet Sauvignon Blanc Attitude Touraine, Loire, France / Sauvignon Blanc	¥2,000
ベリンジャー カリフォルニア シャルドネ Beringer California Chardonnay California, USA / Chardonnay	¥1,300

Red Wine

赤ワイン

シレーニ エステート セラーセレクション ピノ・ノワール Sileni Estates Cellar Selection Pinot Noir Hawk's Bay, New Zealand / Pinot Noir	¥2,000
バロンフィリップ ロスチャイルド カデ・ドック カベルネ・ソーヴィニヨン Baron Philippe de Rothchild Cadet Doc Cabernet Sauvignon Langdoc-Roussillon, France / Cabernet Sauvignon	¥1,300

Non-Alcoholic Wine

ノンアルコールワイン

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.

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	サンペレグリーノ (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스티ー Blended Iced Tea	¥1,200	ジャスミンアイ스티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・ブレックファースト 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
モントードンブリュット 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 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

バロンフィリップ ロスチャイルド カデ・ドック シャルドネ ¥7,000
Baron Philippe de Rothchild Cadet Doc Chardonnay
Languedoc-Roussillon, France / Chardonnay

パスカル ジョリヴェ ソーヴィニヨン・ブラン アティテュード ¥9,000
Pascal Jolivet Sauvignon Blanc Attitude
Touraine, Loire, France / Sauvignon Blanc

クラレンス ディロン クラレンドル ロゼ ¥10,000
Clarence Dillon Clarendelle Rose
Bordeaux, France / Merlot, Cabernet Sauvignon

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 ドマー・アラン・ポートル ¥22,000
Chablis Premier Cru Fleuchaume Domaine Alain Portlet
Chablis, Burgogne, France / Chardonnay

Italian

イタリア産

プルノット モスカート ダスティ ¥9,000
Purunotto Moscato D'asta
Piemonte, Italy / Moscato

ソアヴェ クラシコ フォスカリーノ ¥14,000
Soave Classico Foscari
Veneto, Italy / Garganega

イエルマン シャルドネ ¥16,000
Jermann Chardonnay
Friuli Venezia Giulia, Italy / 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.

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
アオゾラ ソーヴィー ソーヴィニヨン・ブラン Aozora Sauvy Sauvignon Blanc Hawk's Bay, New Zealand / Chardonnay	¥10,000
エミリアーナ シグノス・デ・オリヘン オーガニック シャルドネ Emiliana Signos de Origen Organic Chardonay Casablanca, Chile / Chardonnay, Roussanne	¥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 セラース シャルドネ Kimura Cellars Chardonnay Marlborough, 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、お食事に特別なお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

バロンフィリップ ロスチャイルド カデ・ドック カベルネ・ソーヴィニヨン Baron Philippe de Rothchild Cadet Doc Cabernet Sauvignon Langdoc-Roussillon, France / Cabernet Sauvignon	¥7,000
バロンフィリップ ロスチャイルド レゼルヴ ムートン・カデ・メドック Baron Philippe de Rothchild Reserve Mouton Cadet Medoc Bordeaux, France / Merlot, Cabernet Sauvignon	¥10,000
アンリ ブルゴーニュ ピノ・ノワール Bourgogne Pinot Noir Henri Bourgogne, France / Pinot Noir	¥12,000
ラ・ソムリエール セリエ・デ・ドーファン La Sommeliere Serie des Dauphin Langdoc-Roussillon, France / Syrah	¥14,000
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	¥20,000
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	¥22,000

Italian

イタリア産

アレグリーニ コル・ジャーラ・リパッソ ヴァルポリチェッラ Allegrini Corte Giara Ripasso Valpolicella Veneto, Italy / Corvina Veronese, Rondinella	¥10,000
アンティノリ ペポリ キャンティ・クラシコ Antinori Pepoli Chianti Classico Tuscany, Italy / Sangiovese, Merlot, Syrah	¥12,000
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

シレーニ エステート セラーセレクション ピノ・ノワール Sileni Estates Cellar Selection Pinot Noir Hawk's Bay, New Zealand / Pinot Noir	¥8,000
ベリンジャー ファウンダーズ エステート カベルネ・ソーヴィニヨン Beringer Founder's Estate Cabernet Sauvignon California, USA / Cabernet Sauvignon	¥9,000
ペンフォールズ マックス シラーズ Penfolds Max's Shiraz South Australia, Australia / Shira	¥12,000
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
エミリアーナ コヤム ヴァレ・デ・コルチャグア Emiliana Coyam Valle de Colchagua Colchagua Valley, Chile / Syrah, Carmenere, Cabernet Sauvignon, Others	¥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.