

Champagne

Brice Heritage N.V (France / Pinot Noir)

ブリス エリタージュ：ピノ・ノワール種主体

オレンジやレモンクリームを思わせる爽やかさと柔らかさとボリュームのある飲みごたえ

Glass ¥2,750

Bottle ¥16,500

Sparkling Wine

Blanquette de Limoux Closserie des Lys(France / Mauzac)

ブランケットドリムー クロスリー デリ：モーザック種主体

フレッシュなリンゴやアプリコットが香るアロマにフローラルかつトースティなニュアンス
ドライな口当たり

Glass ¥1,540

Bottle ¥8,800

White Wine

Carl Loewen (Germany / Riesling)

カール ローウェン：リースリング種100%

たっぷりとした完熟果実感がありながらも、
はつらつとした酸とピュアなミネラルが心地よく見事なバランス

Glass ¥1,540

Bottle ¥8,800

Kendall-Jackson (U.S.A / Chardonnay)

ケンダルジャクソン：シャルドネ種100%

桃やリンゴ、洋ナシのアロマと、マンゴーやパイナップルなどの香り
バニラやバタートーストを思わせるリッチな味わい

Glass ¥1,870

Bottle ¥11,000

Pichler Krutzler(Austria / Gruner Veltliner)

ピヒラー クルツラー：グリューナーフェルトリーナー種100%

フレッシュなレモンやグレープフルーツなどピュアなアロマ
果実味と塩味を伴ったミネラルが支えており、力強いフィニッシュへと続いていく

Glass ¥2,310

Bottle ¥12,980

Red Wine

Chateau Moulin de Blanchon(France / Cabernet Sauvignon ・ Merlot)

シャトー ムーランドブランション：カベルネソーヴィニヨン・メルロー

カシスなど黒系の果実ドライハーブやグリーンペッパー
柔らかなタンニンと酸を楽しめる

Glass ¥1,540

Bottle ¥8,800

Duckhorn (U.S.A / Cabernet Sauvignon)

ダックホーン：カベルネソーヴィニヨン種主体

カシスやブラックチェリー、プラム、ブラックペッパーにオーク由来のキャラメルやモカのアロマ
滑らかな口当たりに柔らかくて厚みのあるタンニン

Glass ¥1,870

Bottle ¥11,000

Rosso di Montalcino(Italy / Sangiovese)

ロッソ ディ モンタルチーノ：サンジョヴェーゼ種100%

赤いチェリーや小さなベリー系果実に満ちた香りにタバコやスモークのニュアンス
大らかな果実を支える生き生きとした酸と堅固なタンニンとジューシーな味わい

Glass ¥2,310

Bottle ¥12,980

Dessert Wine

Petit Guiraud (France / Semillon)

プティギロー：セミヨン種主体

熟したパイナップルやアカシアの花、蜂蜜の甘い香りがさわやかに流れていく
食後のチョコレートやチーズとともに

Glass ¥1,430

We have a wine list for ordering by the bottle.

ボトルリストは別途ご用意がございます

Beer

Asahi Premium Draft	アサヒ熟撰 プレミアム生ビール	¥1,100
Asahi Dry Zero	アサヒドライゼロ	¥770
Naoshima Beer	直島物語	¥1,430

Sake

Juhachi zakari	十八盛 雄町純米	¥1,650
----------------	----------	--------

Shochu

Naoshima Rice Shochu	直島焼酎	¥1,210
----------------------	------	--------

Plum Wine

Plum Wine from Tottori	倉吉蒸留所造りの梅酒	¥880
100-Year Plum Wine "100-year zero" (Non-Alcoholic)	百年梅酒“百年零(ノンアルコール)”	¥880

Whisky

Single Malt Whisky“Togouchi”	シングルモルト戸河内	¥2,640
Blended Whisky “Tottori” Bourbon Barrel	鳥取バーボンバレル	¥1,320

Non-Alcoholic Wine

Duc de Montagne Mini	デュク・ドゥ・モンターニュ・ミニ	¥1,540
Carl Jung Riesling	カールユングリースリング	¥1,430
Allain Milliat Merlot	アランミリアメルロー”	¥1,430

Soft Drink

Orange Juice	POM 完熟みかんストレート	¥880
Peach Cider from Okayama	岡山清水白桃サイダー	¥880
Ginger Ale	ジンジャーエール	¥770
Coca Cola	コカ・コーラ	¥770
Oolong Tea	ウーロン茶	¥770

Mineral Water 500ml

S.pellegrino	サンペレグリノ	¥1,210
Acqua Panna	アクアパナ	¥1,210

Prices include tax and service charge.

記載されている料金にはサービス料、消費税が含まれております

Mariage de Vin

ソムリエ厳選のグラスワインを
瀬戸内の旬を感じる料理とともに

Champagne

+

Grand Vin Bordeaux Wine 2 Glasses

Virginie de Valandraud Blanc

&

Sarget de Gruaud Larose

シャンパン + グラスワイン2種

ヴィルジニードヴァランドローブラン

&

サルジェドグリュオラローズ

格付けシャトーが手掛ける

正統派ボルドーの白ワインと赤ワイン

¥8,800

Champagne

+

Recommended Wine 2 Glasses

シャンパン

+

おすすめグラスワイン2杯

¥6,600

Also you can enjoy dessert wine +¥1320.

+¥1,320にて

デザートワインも追加でお楽しみ頂けます

Seasonal cocktail

La Brise de Printemps

ラ ブリーズド プランタン

¥1,540

Cocktail based on gin,
Campari and grapefruit juice.
Cherry blossom color, bitter and
refreshing, inspired by spring.

ジン、カンパリ、グレープフルーツジュースを
ベースにしたオリジナルカクテル
春をイメージした桜色、ビターで爽やかな味わい

Original

Non-Alcoholic cocktail

Creil

クレイユ

¥1,430

Cocktail based on Ehime orange juice and
Kochi ginger syrup.

Colors inspired by Monet's dining table.

愛媛県産オレンジジュース、高知県産生姜シロップを
ベースにしたオリジナルカクテル
モネの食卓をイメージとした色合い

Cocktail

Gin Tonic

桜尾ジントニック

¥1,430

Cassis Orange

完熟みかんのカシスオレンジ

¥1,320

Panaché

瀬戸内レモネードのパナシェ

¥1,320