

Champagne

<u>Veuve Olivier Fils Carte d'Or Brut (Champagne / Pinot Meunier, Chardonnay)</u>	Glass	¥2,750
ブーヴ オリヴィエ ブリュット カルト ドール : ピノムニエ主体 桃やリンゴのフレッシュな白い果実やシトラス香るフローラルなアロマ	Bottle	¥16,500

Sparkling Wine

<u>Sabartes Cava Brut Nature Gran Reserva(Spain / Xarelo, Macobeo)</u>	Glass	¥1,540
サバルテス カバ ブリュットナチュール グランレゼルバ : チャレロ マカベオ主体 熟したリンゴや柑橘系果実のフルーティーな香り、生き生きとした果実味と酸の心地よい余韻	Bottle	¥8,800

Japanese Wine

<u>2023 Chardonnay d'or domaine tetta(Okayama / Chardonnay)</u>	Glass	¥2,980
2023 シャルドネ ドール ドメーヌ テッタ : シャルドネ 凝縮された甘い香りと優雅な樽香にボリュームが大きく、濃密な果実味とミネラルあふれる酸の長い余韻	Bottle	¥17,700

White Wine

<u>Stefan Meyer</u>		
<u>AUS RHODT Riesling BUNTSANDSTEIN Trocken(Germany / Riesling)</u>	Glass	¥1,540
シュテファン マイヤー アウス ロート リースリング ブンザントシュタイン トロッケン : リースリング エキゾチックな花の香りに青リンゴのアロマ	Bottle	¥8,800
<u>Henri Bourgeois Petit Bourgeois Sauvignon Blanc (Loire / Sauvignon Blanc)</u>	Glass	¥1,870
アンリブルジョワ プティブルジョワ : ソーヴィニヨンブラン ハーブやグレープフルーツのような香りに、しっかりとした果実感とミネラル感あふれる酸味	Bottle	¥11,000
<u>Louis Latour Bourgogne CHARDONNAY (Bourgogne / Chardonnay)</u>	Glass	¥2,310
ルイ ラトゥール ブルゴーニュ シャルドネ : シャルドネ 洗練されたフローラルと果実のアロマ、バニラクリームのようなめらかなさとバランスの良いクラシカルなシャルドネ	Bottle	¥12,980

Red Wine

<u>MORCA Flor de Morca(Spain / Grenache)</u>	Glass	¥1,540
モルカ フロール デ モルカ : グルナッシュ 黒系の果実のアロマが層を成し、はじけるような果実味とダークチョコレートのような香りが心地よい	Bottle	¥8,800
<u>Ch. Thieuley Sainte Anne Rouge (Bordeaux / Merlot, Cabernet Sauvignon)</u>	Glass	¥1,870
サンタンヌ ルージュ : メルロー カベルネソーヴィニヨン カシスやブラックベリー豊かな果実の香り、エレガントでコクのあるミディアムボディ	Bottle	¥11,000
<u>Stéphane Brocard Bourgogne Rouge (Bourgogne / Pinot Noir)</u>	Glass	¥2,310
ステファン プロカール ブルゴーニュ ルージュ : ピノワール 新鮮で赤い小さな果実の香りが華やかな果実香とともに豊かな酸を感じさせる	Bottle	¥12,980

Dessert Wine

<u>Petit Guiraud (Bordeaux / Semillon)</u>	Glass	¥1,430
プティギロー : セミヨン種主体		

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	¥1,320
---------------------	-----------------	--------

Sake

SEIRYO ZEN The Plains	成龍然	¥1,650
-----------------------	-----	--------

Shochu

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

Liqueur

Sake based Umeshu“Koshunbai”	日本酒仕込み梅酒“香春梅”	¥1,210
HPNOTIQ	ヒプノティック	¥1,210

Whisky

Single Malt Japanese Whisky“Togouchi”	戸河内	¥2,640
Blended Japanese Whisky “SOGAINI”	ソガイニ	¥1,320

Non-Alcoholic Selection

Duc de Montagne Mini(Sparkling Wine)	デュク・ドゥ・モンターニュ・ミニ	¥1,540
Asahi Zero(Beer)	アサヒゼロ	¥1,430
100-year zero(Plum Wine)	百年零	¥990
ESSENCE AKI QUEEN(Grape Nectar)	エッセンス 安芸クイーン	¥1,430
ESSENCE PIONE(Grape Nectar)	エッセンス ピオーネ	¥1,430
“Setouchi”Lemonade Sparkling	瀬戸内レモネードスパークリング	¥1,210
“Kochi”Yuzu Ginger Ale	高知柚子ジンジャーエール	¥1,210
AWA “Tokushima”Cola	AWA徳島コーラ	¥1,210
“Ehime”Mandarin Orange Juice	POM 完熟みかんストレート	¥880
Oolong Tea	ウーロン茶	¥770

Mineral Water 500ml

S.pellegrino	サンペレグリノ	¥1,320
Acqua Panna	アクアパンナ	¥1,320

Mariage de Vin

Marriage de Bordeaux

マリアージュ ド ボルドー

1st
Champagne
2nd
Alto de Cantenac Brown
3rd
Sarget de Gruaud Larose

¥8,800

Marriage de Seto

マリアージュ ド セト

1st
Champagne
2nd & 3rd
Recommended Wine 2 Glasses

¥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

Non-Alcohol Pairing

Pairing Tea

ペアリングティー

1st
Flowery Lychee
2nd
Poire Lemongrass
3rd
Cacao Gin Darjeeling

¥6,400

茶葉をベースに果実やハーブ、スパイスを使用した
ペアリングの為の特別なノンアルコール飲料

Seasonal cocktail

Hojicha Latte

ほうじ茶ラテ

Takase roasted green tea with the aroma
of Kochi ginger and yuzu.

A smooth-textured hot cocktail

高瀬のほうじ茶に高知の生姜と柚子の香り

滑らかな口当たりのホットカクテル

¥1,760

Cocktail

“Sakurao” Martini

桜尾マティーニ

“Tokushima” Sudashi Moscow Mule

徳島スダチのモスコミュール

“Ehime” Mandarin Sunrise

完熟みかんサンライズ

All ¥1,650

Mocktail

Creil

クレイユ

Mocktail inspired by Monet's table,
based on Ehime mandarin orange juice.

愛媛みかんジュースをベースに
モネの食卓をイメージしたモクテル

Symbole Jaune

サンボルジョーヌ

Cinderella remake mocktail inspired
by the symbol of Naoshima.

直島のシンボルをイメージした
シンデレラのリメイクモクテル

All ¥1,540