

# La P L A G E

## Drink menu

CHAMPAGNE  
**POMMERY**  
A REIMS-FRANCE



ポメリー ブリュット・ロワイヤル NV

Pommery Brut Royal

1874年にシャンパーニュ史上初の辛口を誕生させたポメリー社

エレガントな香りとフレッシュかつ快活な味わい  
そして長い余韻がポメリーのスタイルを守っています  
まろやかなボリューム感とクリーンなフィニッシュが特徴的

Glass ¥ 2,500 Bottle ¥ 15,000

## Soft Drinks

<b>季節のノンアルコールカクテル</b>	¥ 1,300
Non Alcoholic Cocktail 季節に合わせたオリジナルカクテル	
<b>ノンアルコールスパークリングワイン</b>	¥ 1,100
Non Alcoholic Sparkling Wine ブドウ本来の甘味を生かしたノンアルコール	
<b>ローズレモネード</b>	¥ 1,100
Rose Lemonade レモンにジンジャーをほんのり利かせた微炭酸、ローズの香り	
<b>ジンジャーエール</b>	¥ 800
Ginger ale<Sweet or Dry>	
<b>ペリエ (330ml)</b>	¥ 900
Perrier	
<b>金沢棒茶</b>	¥ 800
KANAZAWA Roasted Stem Tea 茎を焙じあげた芳ばしい香りが特徴	
<b>青森産100%りんごジュース</b>	¥ 900
Apple Juice りんごの生産量「日本一」を誇る青森県から安心、安全な果汁100%	
<b>ピンクグァバ</b>	¥ 900
Pink Guava 甘く熟した魅惑的な香りと、甘酸っぱく華やかな味わい	
<b>クランベリー</b>	¥ 900
Cranberry さわやかな甘酸っぱさ、すっきりした飲みごち	
<b>ノンアルコールビール</b>	¥ 1,200
Non Alcoholic Beer	
<b>ノンアルコールワイン&lt;赤・白&gt;</b>	¥ 1,100
Non Alcoholic Wine	

## Alcoholic Drinks

<b>生ビール</b>	ASAHI Premium 熟選	¥ 1,500
Draft Beer	ASAHI SUPER DRY	¥ 1,300
<b>ウイスキー &lt;水割り or ソーダ割 or ロック&gt;</b>		¥ 1,100
Whisky		
<b>金沢ゆずチューハイ</b>		¥ 1,100
Takara Craft Cocktail Kanazawa Yuzu		
<b>萬歳楽 加賀梅酒 &lt;ソーダ割 or ロック&gt;</b>		¥ 800
Manzairaku Kaga Plum Wine		
<b>日本酒</b>		(90ml) ¥ 1,100
Japanese Sake		(180ml) ¥ 2,100

スパークリング



ガンチア グラン・レアレ ブリュット  
Gancia Grand Reale Brut Sparkling Wine

産地 : イタリア / ピエモンテ  
品種 : シャルドネ、ガルガーネガ 他  
イタリアで初めてスパークリングワインを製造したガンチア社が作るしっかりとした泡立ちとフルーティさを兼ね備える辛口のスパークリングワイン。

Glass ¥ 1,200 Bottle ¥ 7,000

白ワイン



ピーツ・ピュア ソーヴィニヨン・ブラン 2024  
Petes Pure “Sauvignon Blanc”

産地 : オーストラリア / ニュー・サウス・ウェールズ  
品種 : ソーヴィニヨン・ブラン  
レモンやトロピカルフルーツのアロマに、若草やハーブを思わせるニュアンスが溶け込む爽やかなワインです。

Glass ¥ 1,200 Bottle ¥ 7,000

白ワイン



ソプラソレ ヴェルメンティーノ 2024  
Soprasole “Vermentino”

産地 : イタリア / サルディーニャ  
品種 : ヴェルメンティーノ  
地中海沿岸で栽培される白ワイン用品種、ヴェルメンティーノ。柑橘やハーブの香りと爽やかな酸味が特徴。リッチで厚みのある味わいです。

Glass ¥ 1,600 Bottle ¥ 10,000

白ワイン



パナメラ シャルドネ 2023  
Panamera “Chardonnay”

産地 : アメリカ / カリフォルニア  
品種 : シャルドネ  
焼きリンゴ、洋ナシ、パイナップルに、ほのかなバニラやココナッツを感じる。上質な酸味を伴う濃厚でクリーミーな、心地よいシャルドネ。

Glass ¥ 1,700 Bottle ¥ 11,000

## - Wine Menu - Sommelier's Selection

シェフが創り出す繊細な料理に寄り添う厳選のワインをご用意いたしました。  
こちらのメニュー以外にもボトルワインのリストもございます。

赤ワイン



カベルネ・ソーヴィニヨン ヴィエイユ・ヴィーニュ 2023  
“Cabernet Sauvignon” Vieilles Vignes Alma Cersius

産地 : フランス/ラングドック・ルーション  
品種 : カベルネ・ソーヴィニヨン  
柔らかな舌触りの力強く、見事にバランスのとれたワイン。長く心地良い余韻が楽しめる。

Glass ¥ 1,200 Bottle ¥ 7,000

赤ワイン



ネロ ダーヴォラ 2023  
Nero d' Avola

産地 : イタリア / シチリア  
品種 : ネロ・ダーヴォラ  
ネロ ダーヴォラはシチリア原産のブドウ品種。甘やかで濃厚な果実味、タンニンは量が多いながらも滑らかな口当たりで優美な飲み心地。

Glass ¥ 1,700 Bottle ¥ 11,000

赤ワイン



サヴィニー・レ・ボーヌ 2023  
Savigny les Beaune “Pinot Noir”

産地 : フランス / ブルゴーニュ  
品種 : ピノ・ノワール  
濃厚で香り高い芳香。スマイル、フランボワーズ、ブラックカラントが香るエレガントなブーケ。

Glass ¥ 2,300 Bottle ¥ 15,000

ロゼワイン



シャトー・ド・セグリエス タヴェル・ロゼ 2023  
Tavel Rose Chateau de Segries

産地 : フランス / ローヌ タヴェル  
品種 : グルナッシュ50%、サンソー30%、シラー10%、クレレット10%  
かつてフランス王族にも愛されたタヴェルのロゼ。セニエ方式で造られた濃厚な朱の色合いがとても美しい。イチゴジャムや熟した赤いベリーの良い香り。

Glass ¥ 1,400 Bottle ¥ 8,000

オレンジワイン



ベドバ オレンジワイン 2022  
Bedoba Orange Wine from Georgia

産地 : ジョージア / カヘティ  
品種 : ルカツィテリ、キシィ  
葡萄を房ごとクヴェヴリと言われる素焼きの壺で天然酵母とともに発酵。ドライアプリコット、ハチミツ、オレンジピールとほのかなタンニン。

Glass ¥ 1,600 Bottle ¥ 10,000



### Local Wine from“NOTO”

能登の2つのワイナリーのワインをご用意しています。  
ぜひお料理とご一緒にお召し上がりください！



### 能登ワイン

奥能登・穴水町「能登ワイン」

#### 樽熟成 心の雫

Kokoro no Shizuku “Yama-Sauvignon”

品種 : ヤマソーヴィニヨン95% メルロー5%  
木樽熟成によるバニラやチョコレートのような甘く香ばしい香り。酸味が滑らかでタンニンは力強い。

Glass ¥ 1,700 Bottle ¥ 11,000



HEIDEE WINERY 奥能登・輪島市門前町「ハイディワイナリー」

カルテット ホワイトスノー 2024  
Quartet White Snow “Koshu”

品種 : 甲州 100%  
レモンやライムなどの柑橘とミントやレモングラスのハーブを思わせる青みを伴った甘く清涼感のある香り。

ボトルセール

Glass ¥ 1,700 Bottle ¥ 9,500

### ペアリングコース - Harmonie アルモニー

〈60~90ml 6種〉  
¥ 7,500 ~

「至福のフルコース」をより深く味わっていただけるシャンパーニュを含むセレクション。一皿ごとにお料理との調和（アルモニー）をお楽しみください。

### ペアリングコース - Mariage マリアージュ

〈60~90ml 7種〉  
¥ 10,000 ~

「シェフのスペシャリテ」と共に、シャンパーニュから始まる独創的な料理に合わせたペアリング。料理とワインが織りなすマリアージュをご堪能ください。

ワインの量や種類を調整して欲しいなどのご要望がございましたらスタッフにご相談ください