



おすすめ

グラス スパークリングワイン

Glass Sparkling wine 120ml



グランド キュヴェ ブランド ブラン ブリュット NV  
GRANDE CUVÉE COURTAGE BLANC DE BLANCS BRUT

フランス / マルチ・リージョン

¥2,200

温度管理を行いながらステンレスタンクで発酵。  
毎日澱を攪拌させながら3ヶ月感熟成。

4つの白ブドウ品種を用いることで、  
フルーティーながらも爽やかな酸とクリーミーな  
テクスチャーに仕上げています。

シャルドネ、シュナン・ブラン、ユニ・ブラン、コロンバール

PAIR

おすすめの料理

1. 銀杏の厳選アミューズ

2. 瞬の味わい【旬のお魚料理】

● **ワインセット スパークリング・白・赤**  
**3 Glass Sparkling wine and wine set (each 100ml)**  
**¥5,200**

● **ノンアルコール付きワインセット**  
**スパークリング・白・赤・ドゥワレス・ペアリングティー**  
**5 Glass Sparkling wine and wine and**  
**2 kinds non alcohol drink set (each 100ml)**  
**¥8,000**



おすすめ

グラス白ワイン

Glass White Wine 140ml



シャトー・ド・クラン・ブラン2022

Château de Crain Blanc 22y

フランス / ボルドー

¥2,000

粘土石灰質の土壌で造られた

ブドウを使用することで、力強さと繊細さを

兼ね備えた、ミネラル感のある仕上りのワイン

また複数のブドウ品種を併せることで、コクのある味わい。

セミヨン45%、ソーヴィニヨン・ブラン25%、

ソーヴィニヨン・グリ22%、ミュスカデル10%

PAIR

おすすめの料理

1.【活鮑】時季の素材とのマリナーージュ

2.愛情たっぷり銀杏の【炊き込み御飯】

3.北陸近海の【海の幸】とどうぞ!



おすすめ

グラス赤ワイン

Glass Red Wine 140ml



クレイ・クリーク・ヴィンヤーズ ピノ・ノワール 2024年  
Clay Creek Vineyards Pinot Noir 24y  
アメリカ / カルフォルニア州

¥2,000

収穫したブドウの一部をフレンチオークやアメリカンオークで熟成、その他はステンレススチールタンクにて熟成されます。プラム、ダークフルーツ、トースティなオークのアロマとモカのようなニュアンス。ブラックチェリーやドライフルーツ、スパイスにバニラ等の樽由来のアロマが重なった余韻があります。

PAIR

おすすめの料理

1.お肉!

2.お肉!お肉!

3.お肉、とにかくお肉どうぞ!!

# ビール Beer

## クラフト生ビール Draft Beer

アサヒ プレミアム生ビール 熟撰 ¥1,300

### **Asahi Premium Draft beer JUKUSEN**

通常のビールより長い時間熟成させることで  
余韻のある深い味わい。

## 瓶ビール Bottle Beer



地ビール 金澤ブルワリー

バージンエール 330ml btl ¥1,500

### **VIRGIN ALE Beer**

適度なコクとほのかな甘みにより口当たりが優しく、  
ビール好きはもちろん、普段あまりビールを飲まない方に  
まで楽しんでいただけます。



地ビール 金澤ブルワリー

IPA - EVE イヴ - 330ml btl ¥1,500

### **IPA - EVE - Beer**

柑橘類、桃、パッションフルーツ、樹木のような香りと、  
控えめな苦味が特徴の特別醸造ビール。



クラフトワンダー バレルワンダー (アンバーエール) ¥3,000

### **CRAFT WONDER Beer -Amber Ale 310ml btl**

ミズナラのウイスキー樽で熟成した至極のビール  
アルコール分10%と高く複雑で奥深い香りの  
アフターディナービール。

for share



クラフトワンダー ユズ ホワイト 310ml btl ¥3,000

### **CRAFT WONDER Yuzu White Wonder**

国産低農薬柚子の搾汁後の皮のみを使用  
発酵タンクに入れ、一緒に発酵させることで柚子の香りと  
麦の旨みのハーモニーを楽しむ。

for share

国産瓶ビール(中瓶) 500ml btl ¥1,350

### **Japanese bottled beer**

銘柄は係の者にお尋ねください。

## ウイスキー

### Whisky

---

ニッカシングルモルトウイスキー宮城峡 45% ￥2,500

**MIYAGIKYO Single Malt Whisky**

グレンフィディック12年 40% ￥2,200

**Glenfiddich 12years**

メーカーズマーク レッドトップ 45% ￥2,200

**Maker's Mark Red top**

アードベッグ 10年 46% ￥2,500

**Ardbeg Uigeadail**

シーバスリーガル 12年 40% ￥2,000

**Chivas Regal mizunara aged 12 years**

### リキュール・その他

#### Gin/campari/Liqueur/other drink

---

クラフトチューハイ  
金沢ゆず 奥能登塩使用 ￥1,100

**Kanazawa Yuzu Chu-hi** 330ml btl

加賀梅酒 60ml ￥1,100

**Plum Brandy (mixed your favorite drinks)**

ドライジン 京都 季の美 45ml ￥1,700

**Kyoto Premium Dri Gin -Kinobi- with tonic / soda ?**

カンパリ お好みの飲み方でどうぞ 45ml ￥1,400

**CAMPARI**

サンジェルマン 45ml ￥1,700

( エルダーフラワーリキュール )

**St-Germain Elderfloewr Liqueur**

 ソフトドリンク  
Soft drink

ノンアルコール

黒烏龍茶 ¥800

**Oolong tea KURO**

ジンジャーエール ¥750

**Ginger ale**

ペリエ 330ml btl ¥800

**Perrier**

ノンアルコールビール ¥1,200

**Non Alcoholic beer**

フェンティマンス ローズレモネード 275ml btl ¥1,100

**FENTIMANS rose lemonade botanically brewed**

ジャスミン茶 ¥800

**Jasmine Tea**

クラフトノンアルコール

ちょっと贅沢なソフトドリンク!!

無添加で優しい味わい。お料理と合わせてお楽しみください。



ドゥレス 【ハーバル ピーチ】

**Douxless [HERBAL PEACH] 500ml btl**

炭酸は控えめで、食事に寄り添うす滑らかな口当たり。  
飲み進めるほどに、静かな温かみが余韻としてほどけていきます

Glass ¥1,600    Bottle ¥5,000



ペアリングティー 【カカオダーズリン】

**PairingTea [CACAO DARLEELING] 300ml btl**

赤ワインのような渋味を持つダーズリンと肉料理と  
カカオの香ばしさを加えることで幾層にも重なる香りのハーモニー

Bottle ¥3,900    お二人様でのシェアにおすすめ。