



BIRRA

サッポロ 黒ラベル 生ビール
SAPPORO Draft Beer

¥680(740)

ノンアルコール ビール 小瓶
Non Alcohol Beer

¥550(600)

イタリア モレッティ 小瓶
ITALIAN MORETTI BEER

¥700(770)

SPUMANTE

本日のスプマンテ
Today's Spumante

grass

ミモザ（オレンジジュース割り）
スプロッシ（ブラッドオレンジ割り）

各¥900(990)

プロセッコ カルペネ・マルヴォルティ
Prosecco Carpene Malvolti グレラ

¥5200(5720)

ペーリ タレント ブリュット46
PERI tarento Brut46 シャルドネ

¥6000(6600)

フェラーリ マキシマム ブリュット
FERRARI MAXIMUM シャルドネ

¥7500(8250)

カデルボスコ フランチャコルタ
Ca'del Bosco franciacorta シャルドネ/ピノピアソコ/ピノネロ

¥7500(8250)

VINO

es ハウスワイン glass 白
House White

¥700(770)

es ハウスワイン glass 赤
House Red

¥700(770)

ソムリエお勧めワイン grass 白
Sommelier recommended White

¥800(880)～

ソムリエお勧めワイン grass 赤
Sommelier recommended Red

¥800(880)～



ワールドワイン(白)

1 ヴィリエラ ジャスミン(Villiera Estate) 南アフリカ	モスカート 50% リースリング 27% ゲヴュルツトラミネール 23%	4000(4400)
華やか マスカット由来の爽やかさが心地よく、ほんのりスパイシー		
2 甲州 祝(勝沼醸造) 日本/山梨	甲州 100%	4800(5280)
桃を連想させるふくよかなアロマを持ちながら、キュッと締まったミネラル感とほろ苦味の後味		
3 レ カピテル コートデュローヌ ブラン(Les Capitals) フランス/ローヌ地方	グルナッシュブラン、クレレット、ヴィオニエ	4800(5280)
アプリコットやパイナップルのボリュームある果実味 清涼感のある酸 ふうわり林檎の風味も		

ワールドワイン(赤)

1 ドニヤ パウラ エステート マルベック(Dona Paula) アルゼンチン/ mendosa	マルベック 100%	4500(4950)
しなやかでしっかり 甘みを含んだタンニンに黒果実が絡んだフルボディ		
2 シャングリラ ピノ・ノワール (Blackenbrook) ニュージーランド/南島ネルソン	ピノ・ノワール 100%	5200(5720)
飲み口シルキー、果実味パワフル 黒ベリーの印象のピノ・ノワール		
3 シックス・センス シラー(Michael David Winery) カリフォルニア/ローダイ	シラー95% プティシラー5%	6300(6930)
黒ベリーやココア、熟したイチジクの豊かなフレーバー 酸がバランス良く全体を引き締めるフルボディ		
4 ブルゴーニュ オー コート ド ニュイ レ ダム ユゲット(Domaine Mongeard Mugneret)	ピノ・ノワール 100%	8000(8800)
色調は鮮やか 赤や黒の果実に加えて花束のような風味 繊細であり、しっかり厚い		

VINI BIANCHI イタリア白ワイン

1 ファランギーナ(Vinosia) カンパニーナ州 ファランギーナ 100%	4000(4400)
爽快であり、豊かな果実味にライムやグレープフルーツの香り、クリアなミネラルが備わる	
2 アッシジ グレケット (Sportoletti)ウンブリア州 グレケット 100%	4500(4950)
フルーティーでコクあり 白桃やジャスミンを交えた甘く繊細な香りを楽しめる	
3 ソアヴェ クラッシコ(Fornaro) ヴェネト州 ガルガーネガ 100%	5000(5500)
グレープフルーツのようなキレ 主張しすぎない酸味 火山性由来のミネラルが美しい	
4 ゲヴュルツトラミネール(Tramin) トレンティーノ-アルト-アディジエ州 ゲヴュルツトラミネール 100%	5800(6380)
バラ、パッションフルーツ、ライチの織りなす複雑な香り 硬いミネラルに彩られたドライ	
5 ネストリ・ビアンコ(Meroi) フリウリ-ヴェネツィア-ジューリア州 シャルドネ 40% ピノ・ビアンコ 30% フリウラーノ 15% ソーヴィニヨン 15%	6500(7150)
密に詰まった果実の凝縮感 香りは白桃、洋梨 ギュッとジューシーな中に酸由来の爽やかさもあり	
6 フィアーノ ディ アヴェッリーノ(Rocco del Principe) カンパニア州 フィアーノ 100%	6500(7150)
パイナップルの酸に蜜を加えた印象 果実味と酸味がバランス良く広がり、長めの余韻にほろ苦み	
7 ロエロ アルネイス(Bruno Giacosa)ピエモンテ州 アルネイス 100%	9000(9900)
白い花やセージの複雑なアロマ ボディは細めながら、そこから厚いミネラル、凝縮果実が拡がる	
8 シャルドネ(Planeta) シチリア州 シャルドネ 100%	12000(13200)
アプリコットやシトラス、ヴァニラの深く芳醇な香り バターやナッツのように滑らかでコクがあります	

VINI ROSSI イタリア赤ワイン

1 ビコーズ(Because) シチリア州 ネロダーヴォラ 100%	3800(4180)
ブドウの甘みと控えめな酸の絶妙のバランス オレンジやチョコの香りものぼる	
2 ベネヴェンターノ アリアニコ(Lava)カンパニーナ州 アリアニコ 100%	4800(5280)
輝く赤の入ったガーネット色 酸は穏やかで、ヴァニラの香り混じりの凝縮果実感を堪能できます	
3 カベルネ(Carpenters)プーリア州 カベルネソーヴィニヨン 100%	5000(5500)
深いルビー色 舌触り滑らか、果実味豊かな南イタリアのカベルネ	
4 ボルゲリ ロッソ(Grattamacco) トスカーナ州 カベルネソーヴィニヨン、カベルネフラン、メルロー、サンジョベーゼ、プティ-ヴェルド フルボディ 完熟ブラックベリーの豊かな芳香 果実の厚みがありつつ、しなやかな口当たり	6500(7150)
5 キャンティ リゼルヴァ(Sangervasio) トスカーナ州 サンジョヴェーゼ 100%	7200(7920)
完全無農薬栽培 綺麗な酸が利きつつまろやか 熟したチェリーをはじめとする凝縮果実香	
6 バローロ セッラルンガ ダルバ(Fontanafredda) ピエモンテ州 ネッビオーロ 100%	10000(11000)
薔薇やスミレ、スパイスやバニラの複雑な香り 上質な酸とタンニンの融合	
7 ロッソ デル ニエミツ(Ronco del Gnemiz) フリウリ ヴェネツィア-ジュリア州 カベルネソーヴィニヨン 50% カベルネフラン 50%	13000(14300)
上質なクラシックボルドーを想わせる 凝縮感溢れるパワーを持ちながら、芯に透明感あり	

Degestivo

食後酒

dessert wine デザートワイン

サンタアリシア レイトハーヴェスト (貴腐 遅摘) ~SANTA ALICIA Late Harvest~ ¥ 500(550)
繊細な酸混じりの甘み 花や蜂蜜の香り

コローシ パッシートシチリア (陰干し) ~COLOSI PASSITO sicilia~ ¥ 800(880)
フレッシュ感のある程よい甘み アプリコットやドライイチヂクの香

sherry シエリー酒

クリーム イースト インディア ~EAST INDIA SOLERA sherry crem~ ¥ 700(770)
干し葡萄やナツツの風味を感じる甘口シェリー

porto ポルト酒

クローンリッチ ルビーポート ~KROHN porto ruby~ ¥ 600(660)
濃厚ブラックベリーの果実味にショコラの甘苦い風味が混じる甘口ワイン

liqueur リキュール

エスプレッソコーヒーリキュール ~EXPRESSO espresso liqueur~ ¥ 800(880)
エスプレッソの余韻にヴァニラの濃厚な甘味

アマーロ アヴェルナ ~AVERNA amaro siciliano~ ¥ 800(880)
優しい甘味のシチリアの薬草酒

リモンチェッロ ~LIMONCELLO amalfi~ ¥ 700(770)
アマルフィのレモンリキュール

grappa グラッパ

モンテロンド グラッパ ディ ガーヴィ ~MONTEROTONDO grappa di gavi~ ¥ 900(990)
コルテーゼ ステンレスタンク熟成

グラッパ ディテ ドーロ バリック ~grappa VITE D'ORO barrique~ ¥ 1000(1100)
ブレンド 小樽熟成

トレ ソーリ トレ ネッビオーロ ~TRE SOLI TRE grappa di nebbiolo~ ¥ 1600(1760)
ネッビオーロ 小樽7年熟成

rum ラム酒

ロン サカバ23 ~Ron Zacapa gran reserva 23~ ¥ 1000(1100)
長期熟成 驚くほど複雑で芳潤でコクのある味わい



COCKTAIL

カシス (ソーダ/オレンジ/烏龍茶)

Cassis

¥600(660)

アペロール (ソーダ/オレンジ)

Aperol

¥600(660)

ハイボール (白州/山崎 1100円)

Whisky soda

¥600(660)

リモンチェッロ (ソーダ/ストレート)

Limoncello

¥700(770)

アマレット (ソーダ/オレンジ/ジンジャー)

Amaretto

¥650(710)

カンパリ (ソーダ/オレンジ)

Campari

¥600(660)

サングリア(赤/白)

Sangria

¥700(770)

アランチェッロソーダ

Arancello

¥700(770)

BEVANDA

コカコーラ

Coca Cola

¥600(660)

トニックウォーター

Tonic Water

¥600(660)

オレンジ

orange

¥600(660)

ブラッドオレンジ

Bloodorange

¥650(710)

自家製ジンジャーエール

HM gingerale

¥700(770)

ACQUA MINERALE

サンペレグリノ

S.Pellegrino

¥900(990)

アクアパンナ

Acqua Panna

¥900(990)

DEGESTIVO

Grappa • Rum • etc

¥900(990)~

ソムリエセレクト食後酒 各種 Sommelier select Digestif