

ENOTECA[®]
For All Wine Lovers

※ストップ 20 歳未満 飲酒 ・ 飲酒運転。
※妊娠中及び授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に
悪影響を与えるおそれがあります。



CHAMPAGNE

シャンパーニュ

1杯/50ml

1杯/100ml

■ ■ NV MAXIME BLIN GRANDE TRADITION / MAXIME BLIN

マキシム・ブラン グランド・トラディションNV1,100円(税込) 1,980円(税込)
/マキシム・ブラン

■ ■ NV LOUIS ROEDERER COLLECTION 244 / LOUIS ROEDERER

ルイ・ロデレール・コレクション 244 NV1,155円(税込) 2,090円(税込)
/ルイ・ロデレール

■ ■ 2015 LOUIS ROEDERER BRUT VINTAGE / LOUIS ROEDERER

ルイ・ロデレール・ブリュット・ヴィンテージ2015年1,540円(税込) 2,860円(税込)
/ルイ・ロデレール

DESSERT WINE

デザートワイン

■ ■ 2017 GEWURZTRAMINER VENDANGE TARDIVE / TRIMBACH

ゲヴュルトトラミネール ヴァンダンジュ・タルディヴ2017年1,650円(税込)
/トリンバック

70ml 1Glass

※写真はイメージです。

ENOTECA
For All Wine Lovers

WHITE WINE

白ワイン

1杯/50ml

1杯/100ml

RED WINE 【サンジョベーゼ特集～3種類のスタイルを楽しむ～】

赤ワイン

1杯/50ml

1杯/100ml

 2020 EXCEPTIONAL SELECTION CHARDONNAY / SILENI ESTATES

エクセプショナル・セレクション・シャルドネ2020年880円(税込) 1,540円(税込)
/シレーニ・エステーツ

カラフェ(375ml) 4,620円(税込)

 2018 SAN LORENZO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE / CASTELLO DI AMA

サン・ロレンツォ キャンティ・クラシコ 1,045円(税込) 1,870円(税込)
グラン・セレッツィオーネ2018年
/カステッロ・ディ・アマ

カラフェ(375ml) 5,610円(税込)

 2021 LES DEMOISELLE DE LARRIVET HAUT-BRION BLANC / PESSAC LEOGNAN

レドモワゼルド ラリヴェ オーブリオン・ブラン2021年990円(税込) 1,760円(税込)
/ペサック・レオニャン

カラフェ(375ml) 5,280円(税込)

 2011 SOLARE / CAPANNELLE

ソラーレ2011年 / カパンネッレ 1,155円(税込) 2,090円(税込)

カラフェ(375ml) 6,270円(税込)

 2021 HERMITAGE BLANC / TARDIEU LAURENT

エルミタージュ・ブラン2021年1,375円(税込) 2,530円(税込)
/タルデュ・ローラン

カラフェ(375ml) 7,590円(税込)

 2017 BRUNELLO DI MONTALCINO VECCHIE VIGNE / LE RAGNAIE

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ 1,760円(税込) 3,300円(税込)
ヴェッキエ・ヴィニエ2017年/レ・ラニャイエ

カラフェ(375ml) 9,900円(税込)

These foods can be served from 12:00 noon on Saturdays, Sundays and holidays.

※こちらのページに記載のお食事は、
土・日・祝日のお昼12時からのみご提供しております。

APPETIZER AND SNACK

前菜・おつまみ

MARINATED OLIVES グリーンオリーブのマリネ	660円(税込)
SALAD OF THREE KINDS OF CHEESE 3種チーズのグリーンサラダ	1,045円(税込)
SMOKED DUCK SALADA ~BALSAMIC FLAVOR~ スモーク鴨のサラダ ~バルサミコ風味~	1,320円(税込)
TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE "CAPRESE" 水牛モッツアレラのカプレーゼ	1,320円(税込)
BAGUETTE バゲット (2p) オリーブオイル付き	220円(税込)
GARLIC TOAST ガーリックトースト (2p)	330円(税込)

These foods can be served from 12:00 noon on Saturdays, Sundays and holidays.

※こちらのページに記載のお食事は、
土・日・祝日のお昼12時からのみご提供しております。

CHARCUTERIE

シャルキュトリー

PATE DE CAMPAGNE パテ・ド・カンパーニュ	1,320円(税込)
JAMON TERUEL 生ハム ハモン・テルエル	1,320円(税込)
SALAME BIANCO サラミ ビアンコ	880円(税込)
SALAME FINOCCHIONA サラミサルッチャピカンテ	880円(税込)
SALAME JAMON IBERICO BELLOTA ADMIRACION サラミ ハモン・イベリコ・ベジョータ・アドミラシオン	1,100円(税込)
ASSORTED CHARCUTERIE お勧めシャルキュトリー3種盛り合わせ	1,320円(税込)

These foods can be served from 12:00 noon on Saturdays, Sundays and holidays.

※こちらのページに記載のお食事は、
土・日・祝日のお昼12時からのみご提供しております。

HOT MEAL

温かい料理

DAUPHINOIS
ほくほくジャガイモのグラタン（ドフィノア） 1,210円(税込)

TODAY'S PASTA
本日のパスタ 1,210円(税込)

ASSORTED SAUSAGE
3種のソーセージ盛り合わせ 1,540円(税込)

SMOKED DUCK SANDWICH PLENTY OF VEGETABLES
野菜たっぷり！スモーク鴨のサンドウィッチ 1,540円(税込)

These foods can be served from 12:00 noon on Saturdays, Sundays and holidays.

※こちらのページに記載のお食事は、
土・日・祝日のお昼12時からのみご提供しております。

HOT MEAL

温かい料理

BOUILLABAISSE (for 1person)
ブイヤベース（1人前）バゲット添え 1,650円(税込)
※提供時間目安：15分

MUSSEL STEAMED IN WHITE WINE WITH GARLIC TOAST
たっぷりムール貝の白ワイン蒸しガーリックトースト添え 1,980円(税込)

DUCK CONFIT
合鴨のコンフィ 1,980円(税込)
※提供時間目安：20分

BRAISED BEEF IN RED WINE DEMEGLASS SAUCE
牛ほほ肉の煮込み 赤ワインデミソース 2,750円(税込)
※提供時間目安：15分



S O F T D R I N K
ソフトドリンク



What's “アラン・ミリア”?

「ワイン屋が推薦するっておきのジュース」

☑ 美食の国フランス生まれのフルーツジュース

フランス・リヨン郊外で果樹園を営む家に生まれ育ったアラン・ミリア氏。「厳選した果実の採れたての美味しさをジュースやネクターを通して多くの人に伝えたい」という思いで造られたとっておきのジュースはフランスが誇る美食のひとつとして注目を集めています。

☑ 厳選した果実を使用したこだわりの製造方法

原料はフランス産を中心に果実の産地を厳選、果実ごとの甘味や酸味のバランス、製造方法などを深く研究し、ワイン同様の濾過方法を用いるなど、果実本来の味わいを実現しています。芳醇な香りや、素材本来の甘み、酸味、年による味わいの変化などワインのように味わえるのも魅力のひとつです。

Alain milliat (Please ask staff what today's selection is.)

アラン・ミリア330ml 各種(本日の銘柄はスタッフにお尋ねください)

1,540円(税込)

MINERAL WATER WITHOUT GAS

ミネラルウォーター(アクアパンナ) 550円(税込)

MINERAL WATER WITH GAS

ミネラルウォーター(サンペレグリノ) 550円(税込)

B E E R

ビール

ASAHI SUPER DRY -BOTTLED BEER

アサヒ・スーパードライ小瓶(334ml) 660円(税込)

These foods can be served from 12:00 noon on Saturdays, Sundays and holidays.

※こちらのページに記載のお食事は、
土・日・祝日のお昼12時からのみご提供しております。

D E S S E R T S

デザート

VANILLA ICE CREAM WITH PEDRO XIMENEZ SHERRY

バニラアイスクリーム&ペドロヒメネス 770円(税込)
(甘口シェリー酒)

CHOCOLATE FONDANT WITH MIXED BERRY SAUCE AND ICE CREAM

フォンダンショコラ ミックスベリーのソース 990円(税込)
バニラアイス添え

NEW YORK CHEESECAKE

ニューヨークチーズケーキ 990円(税込)