



SPARKLING WINE

スパークリングワイン

1杯/50ml 1杯/100ml

<p> ■ ■ NV FRANCIA CORTA ALMA GRAN CUVEE BRUT/ BELLAVISTA フランチャコルタ・アルマ・グラン キュヴェ・ブリュット /ベラヴィスタ </p>	<p> ¥ 650 ¥ 1,100 (715) (1,210) </p>
<p> ■ ■ NV BARONS DE ROTHSCHILD BRUT / CHAMPAGNE BARONS DE ROTHCHILD シャンパーニュ・バロン・ド・ロスチャイルド・ブリュット /シャンパーニュ・バロン・ド・ロスチャイルド </p>	<p> ¥ 850 ¥ 1,500 (935) (1,650) </p>
<p> ■ ■ 2012 LOUIS ROEDERER BRUT VINTAGE / LOUIS ROEDERER ルイ・ロデレール・ブリュット・ヴィンテージ /ルイ・ロデレール </p>	<p> ¥ 1,000 ¥ 1,800 (1,100) (1,980) </p>

ROSE WINE

ロゼワイン

1杯/100ml

<p> ■ ■ 2018 BY OTT ROSE/DOMAINES OTT バイ・オット・ロゼ /ドメヌ・オット </p>	<p> ¥ 800 (880) </p>
--	--

※写真はイメージです。

WHITE WINE

白ワイン

1杯/50ml 1杯/100ml

 2017 ESTATE SELECTION THE LODGE CHARDONNAY/ SILENI ESTATES

エステート・セレクション・ザ・ロッジ・シャルドネ **¥ 800**
(880)
/シレーニ・エステート

 2018 SANCERRE /PASCAL JOLIVET

サンセール **¥ 900**
(990)
/パスカル・ジョリヴェ

カラフェ(375ml) **¥ 2,700**
(2,970)

 2017 CERVARO DELLEA SALA/ CASTELLO DELLA SALA

チェルヴァロ・デラ・サラ **¥ 850 ¥ 1,500**
(935) (1,650)
/カステッロ・デラ・サラ

カラフェ(375ml) **¥ 4,500**
(4,950)

 2010 RIESLING CUVÉE FREDERIC EMILE/ TRIMBACH

リースリング・キュヴェ・フレデリック・エミール **¥ 950 ¥ 1,700**
(1,045) (1,870)
/トリンバック

カラフェ(375ml) **¥ 5,100**
(5,610)

 2016 CHATEAUNEUF DU PAPE CLOS DES PAPES BLANC / CLOS DES PAPES(PAUL AVRIL)

シャトーヌフ・デュ・パペクロ・デ・パプ・ブラン **¥ 1,100 ¥ 2,000**
(1,210) (2,200)
/クロ・デ・パプ(ポール・アヴリル)

カラフェ(375ml) **¥ 6,000**
(6,600)

RED WINE

赤ワイン

1杯/50ml 1杯/100ml

 2016 MONTESSU / AGRICOLAPUNICA

モンテッス **¥ 800**
(880)
/アグリコーラ・プニカ

カラフェ(375ml) **¥ 2,400**
(2,640)

 2017 SANCERRE LA BONDENOTTE/PASCAL JOLIVET

サンセール・ラ・ボンドウノット **¥ 900**
(990)
/パスカル・ジョリヴェ

カラフェ(375ml) **¥ 2,700**
(2,970)

 2016 GRAND RESERVE CABERNET SAUVIGNON/KENDALL-JACKSON

グランド・リザーヴ・カベルネ・ソーヴィニヨン **¥ 650 ¥ 1,100**
(715) (1,210)
/ケンダル・ジャクソン

カラフェ(375ml) **¥ 3,300**
(3,630)

 2015 POMMARD / OLIVIER LEFLAIVE

ポマール **¥ 900 ¥ 1,600**
(990) (1,760)
/オリヴィエ・ルフレーヴ

カラフェ(375ml) **¥ 4,800**
(5,280)

 2014 PETRA /PETRA

ペトラ **¥ 1,000 ¥ 1,800**
(1,100) (1,980)
/ペトラ

カラフェ(375ml) **¥ 5,400**
(5,940)

CAFE MENU

カフェメニュー

SOFT DRINK

ソフトドリンク

ESPRESSO
エスプレッソ **SINGLE ¥ 400**
(440)
DOUBLE ¥ 600
(660)

COFFEE
コーヒー(HOT/ICE) **¥ 500**
(550)

CAFE AU LAIT
カフェオレ **¥ 600**
(660)

EARL GREY TEA
紅茶 アールグレイ(HOT,ICE) **¥ 600**
(660)

GINGER ALE
ジンジャーエール **¥ 500**
(550)

ORANGE JUICE
オレンジジュース **¥ 500**
(550)

MINERAL WATER WITHOUT GAS
ミネラルウォーター(アクアパンナ) **¥ 500**
(550)

MINERAL WATER WITH GAS
ミネラルウォーター(サンペレグリノ) **¥ 500**
(550)

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) **¥ 600**
(660)

DESSERTS

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
(甘口シェリー酒) **¥ 500**
(550)

VANILLA ICE CREAM WITH ESPRESSO
バニラアイスクリーム & エスプレッソ **¥ 500**
(550)

APPETIZER AND SNACK

前菜・おつまみ

MARINATED OLIVES

ジャンボグリーンオリーブのマリネ ¥ 600
(660)

SALAD OF THREE KINDS OF CHEESE

3種チーズのグリーンサラダ ¥ 800
(880)

SEASONAL SALADA WITH RASPBERRY DRESSING

季節野菜のガーデン風サラダ~フランボワーズの優しい香りと共に~ ¥ 900
(990)

TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE "CAPRESE"

水牛モッツアレラのカプレーゼ ¥ 900
(990)

CONFIT OF FOIE GRAS (COLD)

冷製フォアグラのコンフィ 一人前¥ 1,800
(1,980)

※提供時間目安：20分

BAGUETTE

バゲット (2p) オリーブオイル付き ¥ 200
(220)

GARLIC TOAST

ガーリックトースト (2p) ¥ 300
(330)

TODAY'S SOUP

本日のスープ ¥ 300
(330)

CHARCUTERIE

シャルキュトリー

PATE DE CAMPAGNE

パテ・ド・カンパーニュ ¥ 900
(990)

SMOKED PROSCIUTTO "SPECK"

イタリア産 燻製生ハム "スペック" ¥ 1,100
(1,210)

SALAME TOMASSONI CIAUSCOLO

サラミ トマッソーニ チャウスコロ ¥ 900
(990)

SALAME MILANO

サラミ ミラノ ¥ 800
(880)

SALAME FINOCCHIONA

サラミ フィノッキオーナ ¥ 800
(880)

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 ¥ 1,000
(1,100)

ASSORTED CHARCUTERIE

お勧めシャルキュトリー3種盛り合わせ ¥ 1,200
(1,320)

HOT MEAL

温かい料理

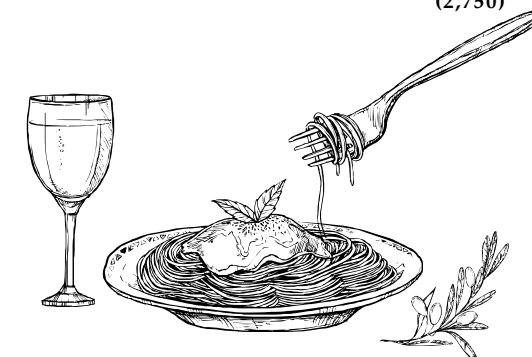
DAUPHINOIS ほくほくジャガイモのグラタン (ドフィノア)	¥ 900 (990)
CHICKEN AND SEAFOOD SPICEY AJILLO 鶏肉と魚介のスパイシーアヒージョ	¥ 1000 (1,100)
TODAY'S PASTA 本日のパスタ	¥ 900 (990)
TODAY'S RISOTTO 本日のリゾット	¥ 1,200 (1,320)
ASSORTED SAUSAGE 3種のソーセージ盛り合わせ	¥ 1,200 (1,320)
SMOKED DUCK SANDWICH PLENTY OF VEGETABLES 野菜たっぷり！スモーク鴨のサンドウィッチ	¥ 1,200 (1,320)

ENOTECA
For All Wine Lovers

HOT MEAL

温かい料理

BOUILLABAISSSE (for 1person) ブイヤベース (1人前) バゲット添え	¥ 1,200 (1,320)
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	¥ 1,500 (1,650)
BEEF STEW ワイン屋さんのビーフシチュー	¥ 1,200 (1,320)
DUCK CONFIT WITH MASHED POTATOES 合鴨のコンフィ ジャガイモのムースと共に	¥ 1,500 (1,650)
BRAISED BEEF IN RED WINE DEMEGLASS SAUCE 牛ほほ肉の赤ワインデミソース	¥ 2,000 (2,200)
STEWED BEEF TONGUE WITH MASHED POTATOES 濃厚デミグラスで煮込んだ牛タンステーキ ジャガイモムース添え	¥ 2,500 (2,750)



ENOTECA
For All Wine Lovers