

ENOTECA[®]
For All Wine Lovers

※飲酒は20歳になってから。
※飲酒運転は法律で禁止されています。
※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。



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)

550円(税込)

VANILLA ICE CREAM WITH ESPRESSO
バニラアイスクリーム&エスプレッソ

550円(税込)

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
バニラアイス添え

770円(税込)

NEW YORK CHEESECAKE
ニューヨークチーズケーキ

770円(税込)

※写真はイメージです。

ENOTECA[®]
For All Wine Lovers

C A F E M E N U

カフェメニュー

S O F T D R I N K

ソフトドリンク

ESPRESSO
エスプレッソ **SINGLE 440円(税込)**
DOUBLE 660円(税込)

COFFEE
コーヒー(HOT/ICE) **550円(税込)**

CAFE AU LAIT
カフェオレ **660円(税込)**

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

GINGER ALE
ジンジャーエール **550円(税込)**

ORANGE JUICE
オレンジジュース **550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)**

S P A R K L I N G W I N E

スパークリングワイン

1杯/50ml

1杯/100ml

■ NV MARCHESE ANTINORI FRANCIACORTA ROSE / MONTENISA
マルケーゼ・アンティノリ・フランチャコルタ・ロゼ **660円(税込) 990円(税込)**
/モンテニーザ

■ NV LOUIS ROEDERER COLLECTION 242 / LOUIS ROEDERER
ルイ・ロデレールコレクション242 **990円(税込) 1,760円(税込)**
/ルイ・ロデレール

■ 2013 LOUIS ROEDERER BRUT VINTAGE / LOUIS ROEDERER
ルイ・ロデレール・ブリュット・ヴィンテージ **1,100円(税込) 1,980円(税込)**
/ルイ・ロデレール

R O S E W I N E

ロゼワイン

1杯/50ml

1杯/100ml

■ 2020 LES PALLIERES AU PETIT BONHEUR ROSE / VIEUX TELEGRAPHE
レ・パリエールオー・プティ・ボヌール・ロゼ **770円(税込)**
/ヴュー・テレグラフ

WHITE WINE

白ワイン

1杯/50ml

1杯/100ml

2019 BRAMITO / CASTELLO DELLA SALA

ブラミート 660円(税込) 880円(税込)
/カステッロ・デラ・サラ

カラフェ(375ml) 2,640円(税込)

2018 POUILLY FUME INDIGENE / PASCAL JOLIVET

プイイ・フュメ・アンディジェン 825円(税込) 1,430円(税込)
/パスカル・ジオリヴェ

カラフェ(375ml) 4,290円(税込)

2018 MEURSAULT / MATROT

ムルソー 1,045円(税込) 1,870円(税込)
/マトロ

カラフェ(375ml) 5,610円(税込)

2018 HERMITAGE BLANC / TARDIEU LAURENT

エルミタージュ・ブラン 1,100円(税込) 1,980円(税込)
/タルデュエ・ローラン

カラフェ(375ml) 5,940円(税込)

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 1,320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 1,650円(税込)

BEEF STEW

エノテカ特製ビーフシチュー 1,320円(税込)

DUCK CONFIT WITH MASHED POTATOES

合鴨のコンフィ マッシュポテトと共に 1,650円(税込)

※提供時間目安：20分

BRAISED BEEF IN RED WINE DEMEGLASS SAUCE

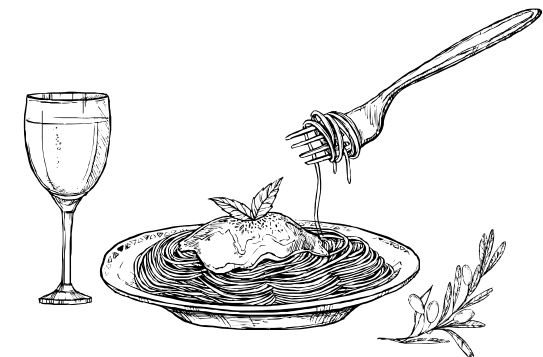
牛ほほ肉の煮込み 赤ワインデミソース 2,200円(税込)

※提供時間目安：15分

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 マッシュポテト添え 2,750円(税込)

※提供時間目安：15分



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) 990円(税込)

TODAY'S PASTA
本日のパスタ 990円(税込)

TODAY'S RISOTTO
本日のリゾット 1,320円(税込)
※お米は北海道産を使用しております。

ASSORTED SAUSAGE
3種のソーセージ盛り合わせ 1,320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 1,320円(税込)

RED WINE

赤ワイン

1杯/50ml

1杯/100ml

2018 TORCICODA / TORMARESCA (ANTINORI)
トルチコーダ 880円(税込)
/ トルマレスカ (アンティノリ)

カラフェ(375ml) 2,640円(税込)

2010 CH.CAMENSAC / HAUT MEDOC
シャトー・カマンサック 880円(税込) 1,540円(税込)
/ オー・メドック

カラフェ(375ml) 4,620円(税込)

2018 GEVREY CHAMBERTIN DIX CLIMATS / DROUHIN LAROZE
ジュヴレ・シャンベルタン・ディス・クリマ 990円(税込) 1,760円(税込)
/ ドルーアン・ラローズ

カラフェ(375ml) 5,280円(税込)

期間限定商品

2016 BAROLO BRICCO BOSCHIS / CAVALLOTTO
バローロ ブリッコ・ボスキス 1,210円(税込) 2,200円(税込)
/ カヴァロット

カラフェ(375ml) 6,600円(税込)

APPETIZER AND SNACK

前菜・おつまみ

MARINATED OLIVES グリーンオリーブのマリネ	550円(税込)
SALAD OF THREE KINDS OF CHEESE 3種チーズのグリーンサラダ	880円(税込)
SMOKED DUCK SALADA ~BALSAMIC FLAVOR~ スモーク鴨のサラダ ~バルサミコ風味~	1,100円(税込)
SMOKED SALMON MARINADE スモークサーモンのマリネ	880円(税込)
TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE "CAPRESE" 水牛モッツアレラのカプレーゼ	990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)

CHARCUTERIE

シャルキュトリー

PATE DE CAMPAGNE パテ・ド・カンパーニュ	1,100円(税込)
SMOKED PROSCIUTTO "SPECK" イタリア産 燻製生ハム "スペック"	1,210円(税込)
SALAME MILANO サラミ ミラノ	880円(税込)
SALAME FINOCCHIONA サラミ フィノッキオーナ	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)