



花屋のチーズクリームボード ¥2,420  
ベリーパン・ライ麦パン  
各2個付き (2名様~)

Cheese Cream Board with 2 Berry Breads  
and 2 Rye Breads

cream cheese, gorgonzola sauce, honey, walnuts, cranberries, pink pepper,  
edible flowers, berry bread, rye bread, herb

ゴルゴンゾーラ風味のチーズクリームに、こだわりのパンをたっぷりディップしてお召し上がりください。はちみつはお好みでどうぞ。



パンツェッタとモツアレラの ¥1,320  
アヒージョ バケット添え

Pancetta and Mozzarella Ajillo with Baguette  
olive oil, original blend of spices, mozzarella cheese,  
pancetta, brussels sprouts, tomato, baguette

ハーブがきいたオリジナルスパイスがアクセント。バケットに香り豊かなオイルをたっぷり浸して、どうぞ。(バケットはおかわり自由です)



### 3 種の前菜盛り合わせ

¥1,210

Three-Variety Appetizer Platter

raspberry caprese, carrot salad, french toast&prosciutto

ベリーとモzzarellaのカプレーゼ、キャロットラペ、生ハムのフレンチトーストカナッペ。少しずつ楽しみたい方におすすめ。

### 生ハムとサラミ

¥1,100

Prosciutto and Salami

prosciutto, salami, cranberries

こだわりの生ハムとサラミに、ドライクランベリーを添えて。ワインのお供にどうぞ。



### 粗挽き骨付きソーセージ

¥935

Coarse Ground Bone-In Sausage

ground Sausage, mustard

粗挽きの肉の旨みがぎゅっと詰まったソーセージ。ピリッとしたマスタードが味の決め手。

### 彩り野菜スティック 自家製ビーツソース

¥880

Assorted Vegetable Sticks with Homemade Beet Sauce

beet sauce, kale, tomato, cucumber, celery, paprika, radish, watermelon radish

シャキシャキとした歯ごたえの新鮮野菜に自家製のビーツソースを添えて。



### ローズマリーポテト

¥880

Rosemary Grilled Potatoes

rosemary, potato, salt

ローズマリーが香るホクホクポテト。一口食べればが止まらない美味しさ。

### トルティーヤチップス・ アボカドディップ&サルサソース

¥770

Tortilla Chips with Avocado Dip & Salsa Sauce

tortilla chips, avocado dip, salsa

スパイシーなトルティーヤチップスに自家製アボカドディップとサルサソースを添えて。





## ドメヌ・ロジェ・ブランケット・ド・リムー・ブリュット (スパークリング・辛口)

France / Mauzac, Chardonnay

心地良い白い花、トーストの香り。フジリンゴ、白桃、洋梨を思わせる生き生きとしたフレーバーと一緒に、トーストの香りがはっきりと感じられます。シードル、リンゴ、そしてはっきりと分かるアニスを思わせる風味。スムーズでみずみずしい余韻があります。

glass ¥1,210      bottle ¥6,600

## カール ファフマン ゲヴェルトトラミナー シルバーベルク クーバーアー トロッケン (白・辛口)

Germany / Gewurztraminer

グラスに注ぐと、繊細なバラの香りが広がり、グリーンバナナやスモモの香りも次第に現れます。柑橘系の爽やかな酸味も加わり、ついもう一口飲んでしまいたくなる味わいです。

glass ¥990      bottle ¥5,500



## ボデガス アテカ オノロベラ ロサド (ロゼ・やや辛口)

Spain / Tempranillo, Syrah

赤い果実やチェリーのフレーバー、さらにイチゴやスイカを思わせるフレーバーも感じられます。余韻は非常になめらか。すっきりした味わいで、様々な料理によく合います。

glass ¥990      bottle ¥5,500



## ホルダン・デ・アソ ガルナッチャ (赤・ミディアムボディ)

Germany / Grenache

ガルナッチャ100%。タンニンまでよく完熟しており、まろやかでバランスの良いワインです。ラベルに描かれた絵は、「ひらめき」を表しています。

glass ¥990      bottle ¥5,500



## ドメーヌ・ロンバール ボタン (白・辛口)

France / Roussanne, Marsanne

透明感のある緑がかった色調。しなやかで繊細なアタックに、瑞々しいミネラル感。日本を愛した創業者好きな話にちなみ「牡丹」と名付けられ、鮮やかな黄色のボタンのイラストと「BOTAN」の文字がラベルにあしらわれています。

bottle ¥7,700



## シャトー・ピュイ・ダムール コート・ド・ブール (赤・ミディアム～フルボディ)

France / Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet France

口当たりは羽毛に包み込まれるようにふんわりと柔らかく、果実味はぶどうを丸ごと食べているように鮮やかでジューシーです。ビオロジック栽培により、ナチュラルに醸造されたワイン。ラベルに描かれているバラは、フランスでは「愛」の象徴とされています。

bottle ¥7,700

## ニコラ・ラスピエ ブルゴーニュ オート・コート・ド・ニュイ ルージュ 2020 (赤・ミディアムボディ)

France / Pinot Noir

華やかで上品な果実味と、じんわり染み入る細やかな酸味。ミネラリーでポリューミーな後味。創業時よりすべての畑でビオロジック栽培を実践するブルゴーニュの自然派生産者により、こだわりぬいて造られた希少なワイン。

bottle ¥11,000



## パトリック スティラン シャンパーニュ ブランド ブランド トレパイク プルミエ クリュ NV (シャンパーニュ・辛口)

France / Chardonnay

RM (レコルトマン マニピュラン) と呼ばれる自家栽培・自家醸造の小規模生産者。シャンパーニュの生産者にしては大変珍しくサステナブル認証 (HVE, VDC) を取得。上品な味わい酸味が心地よいシャンパーニュ。シャルドネ100%のブランド ブラン。

bottle ¥14,300

## パトリック スティラン シャンパーニュ ブランド ドノワール アンボネ グラン クリュ NV (シャンパーニュ・辛口)

France / Pinot Noir

シャンパーニュを代表する特級畑の個性が忠実に表現された力強いブランド・ドノワールです。芳醇なアロマを備えたエネルギッシュな味わい。

bottle ¥14,300

