

Drink menu

ドリンクメニュー

Wine menu ワイン

Nagano wine 長野県産ワイン

Sparkling wine スパークリングワイン
たかやしろファーム&ワイナリー シャインマスカットスパークリング

Takayashiro Farm&Winery Shine Muscat Sparkling

マスカットならではの香りとフルーティな中口の仕上がり。
原料になるぶどうの市場の動き次第で来年作れるかは未定だそうで、今季限りの醸造で幻になるかも。

マンズワイン 龍眼スパークリング ¥5,000

RYUGAN Spakling MANN'S WINES

長野県産の龍眼種から造った、すっきりしたやや辛口のスパークリングワイン

楠ワイナリー ナイアガラスパークリング ¥1,300 ¥6,500

Kusunoki Winery Niagara Sparkling

マスカットを思わせる葡萄の香りと甘味を、さわやかな炭酸がキュッと引き締めたスパークリングワイン。
フルーティな口あたりとフレッシュな爽快感が味わえる。

リュードヴァン シードル ¥1,000 ¥4,000

Rue de vin cidore

東御市産ふじりんごを使用。やさしい発泡と甘さを残さない仕上がりでお食事と◎

White wine 白ワイン

アルプスワイン ミュゼ・ドゥ・ヴァン善光寺龍眼 ¥1,000 ¥4,500

ALPS WINE Musee du Vin ZENKOUJI RYUGAN

爽やかな酸味とバランスのとれたライチの様な香味が特徴のやや辛口白ワインです。

マンズワイン リュナリス シャルドネ ¥5,500

Manns Wine KOMORO LUNARIS Chardonnay

長野県産のシャルドネ種を使用。ほどよいボディとフレッシュ感をあわせ持つ辛口。

たかやしろファーム&ワイナリー ソーヴィニオン ブラン TAKEROKU ¥1,500 ¥7,500

Takayashiro Farm&Winery Sauvignon Blanc Cuvee TAKEROKU 2015

ソーヴィニオン・ブラン特有のハーブや青草、柑橘系果実の香りが特徴的。辛口のワインです。

小布施ワイナリー ソガペールエフィス '17 クロド カクトー シャルドネ ¥8,800

Obuse Winery Sogga Père et Fils Clos de Cacteau Chardonnay '17

小布施ワイナリーの自社農場と隣接する、角藤農園産シャルドネを使用。適度な果実味と心地よい樽香。辛口

Red wine 赤ワイン

アルプスワイン ミュゼ・ドゥ・ヴァン松本平ブラッククィーン ¥1,000 ¥4,500

ALPS WINE Musee du Vin MATUMOTODAIRA Blackqueen

信州松本平産ブラッククィーンをフレンチオーク樽で熟成。濃紫色の深い色合い、凝縮された果実味、適度な渋み特徴

たかやしろファーム&ワイナリー カベルネソーヴィニオン HIRAOKA ¥1,500 ¥7,500

Takayashiro Farm&Winery Cabernet Sauvignon HIRAOKA '15

ほんのり樽の香りと熟した果実の香り。やわらかいタンニンとスパイシーな飲み口。

小布施ワイナリー オーディネール メルロー&カベルネ ¥8,300

Obuse Winery Ordinaire Merlot & Cabernet Sauvignon

日本国内の元祖自然派ワイナリー。長年の有機栽培によって作られたワインは多くのファンを生んでいる。

柔らかいタンニン、カシスや干しブドウを連想させる果実味。

小布施ワイナリー ソガペールエフィス '15 キャトルサンク メルロ ¥8,600

Obuse Winery Sogga Père et Fils Lieu Dit Quatreinq Merlot '15

ミディアムボディ 透明感のある果実香、軽やかな味わいと優しいタンニンのワインに仕上がっています。

Champagne シャンパン

クリュグ・グラン・キュヴェ ¥40,000

Krug grande cuvee <France>

Sparkling wine スパークリングワイン

ジュルジュ1870 DOCG オルト・レボ・ハヴェーゼ・メド・クラシコ ¥8,000

GIORGII 1870 ortho-repo pavese metodo classico <Italia>

コリントスパークリング ブリュット ¥1,000 ¥4,000

Corint Spakling brut <Chile>

White wine 白ワイン

マルセル・マルタン ブィ・フュメ ラ・ロシュテー ¥8,800

Marcel Martin Pouilly Fumé La Rochetais <France>

ブルゴーニュ シャルドネ ベルナルル ロワゾー キュヴェ エム ¥1,300 ¥6,000

Bourgogne Chardonnay Cuvee M <France>

シャトーアレグレ ウンブリアACボルドー ¥1,000 ¥4,500

Chateau Allegret AC entre <France>

Red wine 赤ワイン

シャトー トゥール セラン ¥12,000

Chateau Tour Seran 2009AC Medoc Cru Bourgeois <France>

シャトー・グレイサック AC メドック:クリュ・ブルジョワ ¥9,000

Chateau Greysac AC Medoc 2008 Cru Bourgeois <France>

ブルゴーニュ ピノ ノワール ベルナルル ロワゾー キュヴェ ジー ¥1,300 ¥6,000

Bourgogne Pinot Noir Cuvee G <France>

シャトーアレグレ ACボルドー ¥1,000 ¥4,500

Chateau Allegret AC entre <France>

Beer ビール

アサヒスーパードライ<樽生> ¥900

Asahi super dry <Draft>

アサヒ熟撰 <樽生> ¥900

Asahi Jukusen <Draft>

浅間名水 クリア 小瓶 ¥900

Asama meisui <Clear>

浅間名水 ダーク 小瓶 ¥900

Asama meisui <Dark>

アサヒ ドライゼロ ¥700

Non-alcoholic Beer Asahi

Soft drink ソフトドリンク

信州ジュース <リンゴ/桃/ぶどう> ¥800

Shishu juice <Apple/Peach/Grape>

コカ・コーラ ¥600

Coca cola

ジンジャエール <辛口/甘口> ¥600

Ginger Ale <Dry/Sweet>

オレンジジュース ¥500

Orange juice

アイスウーロン ¥500

Iced oolong tea

コーヒー <ホット/アイス> ¥600

Coffee <Hot/Ice>

紅茶 <ホット/アイス> ¥600

Tea <hot/Ice>

ペリエ 330ml (スパークリング) ¥500

Perrier (330ml)

サンタニオール 500ml (スパークリング) ¥600

Sant Aniol 500ml

アクアパンナ 500ml (ミネラルウォーター) ¥650

ACQUA PANNA (500ml)

ベルビニョー (ノンアルコールワイン) グラス ¥900

Bel Vigneau

Sake 日本酒

水尾 <辛口> ¥800

MIZUO dry

黒澤 純米酒 ¥800

KUROSAWA Junmai

亀の海 純米大吟醸 ¥1,000

KAMENOUMI Junmaidainjo

カラフェワイン【ハーフサイズ】

Carafe Wine【half size】

White wine 白ワイン

アルプスワイン ミュゼ・ドゥ・ヴァン善光寺龍眼 ¥2,500

ALPS WINE Musee du Vin ZENKOUJI RYUGAN

シャトーアレグレ ウンブリアACボルドー ¥2,500

Chateau Allegret AC entre <France>

Red wine 赤ワイン

アルプスワイン ミュゼ・ドゥ・ヴァン松本平ブラッククィーン ¥2,500

ALPS WINE Musee du Vin MATUMOTODAIRA Blackqueen

シャトーアレグレ ACボルドー ¥2,500

Chateau Allegret AC entre <France>

※他にワインやバーメニューも御座いますのでスタッフにお尋ね下さい。

※消費税は含まれております。

※All prices include consumption tax

※ディナー利用時、上記料金に別途サービス料10%を加算させていただきます

※Sevice free 10% will be added to the above rates when using dinner

※お会計はお席にてお願いいたします。

※Please pay your server at the table.