

BOTTLES FROM THE WORLD ALL ¥5,720

WE HAVE A MASTER WINE LIST. PLEASE FEEL FREE TO ASK STAFF IF YOU NEED.
マスターワインリストのご用意もございます。スタッフにお気軽にお申し付けください。

SPARKLING

スパークリングワイン

N.V. CATENA ALAMOS, EXTRA BRUT <MENDOZA / ARGENTINA>

カテナ アラモス エクストラ ブリュット <メンドーサ / アルゼンチン>

A RICH, CREAMY SPARKLING WINE MADE BY TRADITIONAL METHOD

シャンパーニュ方式で造られた、芳醇な味わいのスパークリング



WHITE

白ワイン

2025 LEOPARD'S LEAP, CHENIN BLANC <SWARTLAND / SOUTH AFRICA>

レオパース リープ シュナンブラン <スワートランド / 南アフリカ>

AROMAS OF PEACH, LYCHEE, HERBAL NOTES AND REFRESHING ACIDITY

熟したトロピカルフルーツと爽快な酸が特徴の果実味豊かなワイン



2022 ERRAZURIZ, MAX RESERVA, CHARDONNAY <ACONCAGUA VALLEY / CHILE>

エラスリス マックス レゼルヴァ シャルドネ <アコンカグア ヴァレー / チリ>

A RICH AND ROUNDED WINE WITH TROPICAL FRUIT FLAVORS

熟したトロピカルフルーツと爽快な酸が特徴の果実味豊かなワイン



ROSÉ

ロゼワイン

2024 TORMARECSA, CALAFRIA <PUGLIA / ITALY>

トルマレスカ カラフリア <プーリア / イタリア>

MEDITERRANEAN ROSÉ WHICH IS CHARMING FRUITS AROMAS, DELICATE UMAMI

チャーミングな果実味と絶妙な旨味が共存する注目の地中海ロゼワイン



RED

赤ワイン

2023 SILENI, CELLAR SELECTION, PINOT NOIR <HAWKE'S BAY / NEW ZEALAND>

シレーニ セレクション ピノ ノワール <ホークス ベイ / ニューージーランド>

PURE AND FRUITY PINOT NOIR COMBINED WITH SPICY FLAVOR

ニューージーランドで造られる、ピュアな果実味が特徴の上品で軽やかなピノ ノワール



2023 TERRAZAS, RESERVA MALBEC <MENDOZA / ARGENTINA>

テラザス レゼルヴァ マルベック <メンドーサ / アルゼンチン>

OPULENT FRUITS AND VIOLET NOTE WITH CONCENTRATED TASTE

凝縮感ある果実味とフレッシュなスミレのアロマに豊かな渋みが合わさる赤ワイン



2023 JOSH CELLARS, ZINFANDEL <CALIFORNIA / U.S.A.>

ジョシュ セラーズ ジンファンデル <カリフォルニア / アメリカ>

MELLOW, RICH WINE WITH JUICY DARK CHERRY AROMA AND SWEET SPICES

ジューシーな果実と甘く心地よいスパイス、まろやかで濃厚な味わいの赤ワイン



Please note that menus are subject to market change and availability
All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge
メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承賜りますようお願い申し上げます。
価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

SOMMELIER'S



WINE SELECTION

WE HAVE A MASTER WINE LIST. PLEASE FEEL FREE TO ASK STAFF IF YOU NEED.
マスターワインリストのご用意もございます。スタッフにお気軽にお申し付けください。

“WINE BUFFET”

ワインビュッフェ

BUFFET-STYLE BEVERAGE FREE-FLOW WITH 5 KINDS OF WINES (120MIN)
5種類のワインを含むビュッフェスタイルのフリーフロー (120分)

5,720

YOU MAY ADD CHAMPAGNE <N.V. MOËT ET CHANDON, BRUT IMPERIAL>
+2,530 IN YOUR FREE-FLOW
+2,530 で、シャンパーニュ <N.V. モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル>
をフリーフローにてお楽しみ頂けます。



SOMMELIER RECOMMENDATION – BY THE BOTTLE –

ソムリエお勧めボトルワインセレクション

WHITE

白ワイン

2023 GRACE WINE, KOSHU <YAMANASHI / JAPAN>
グレイス ワイン 甲州 <山梨 / 日本>

15,400

ELEGANCE, PURE WINE MADE FROM AN INDIGENOUS GRAPE "KOSHU"
日本固有の品種"甲州"から作られた、エレガントでピュアな白ワイン



2024 FAMILLE CORDIER, MÂCON AUX BOIS D'ALLIER <BURGUNDY / FRANCE>
ファミリー コルディエ マコン オーボワ ダリエ <ブルゴーニュ / フランス>

14,800

ELEGANT WINE OF TROPICAL FRUITS LIFTED BY OAK-DERIVED FLAVORS
熟したトロピカルフルーツの豊満な果実味と、樽由来の豊かなフレーバーが特徴の華やかなワイン



RED

赤ワイン

2018 CHÂTEAU LES TROIS CROIX <BORDEAUX / FRANCE>
シャトー シャトーレトロワ クロ <ボルドー / フランス>

13,200

SUPPLE TEXTURED WINE OWNED BY LEGENDARY WINEMAKER
数々の有名ワイナリーを手掛けた天才醸造家が造り出すメルロを主としたしなやかな味わい



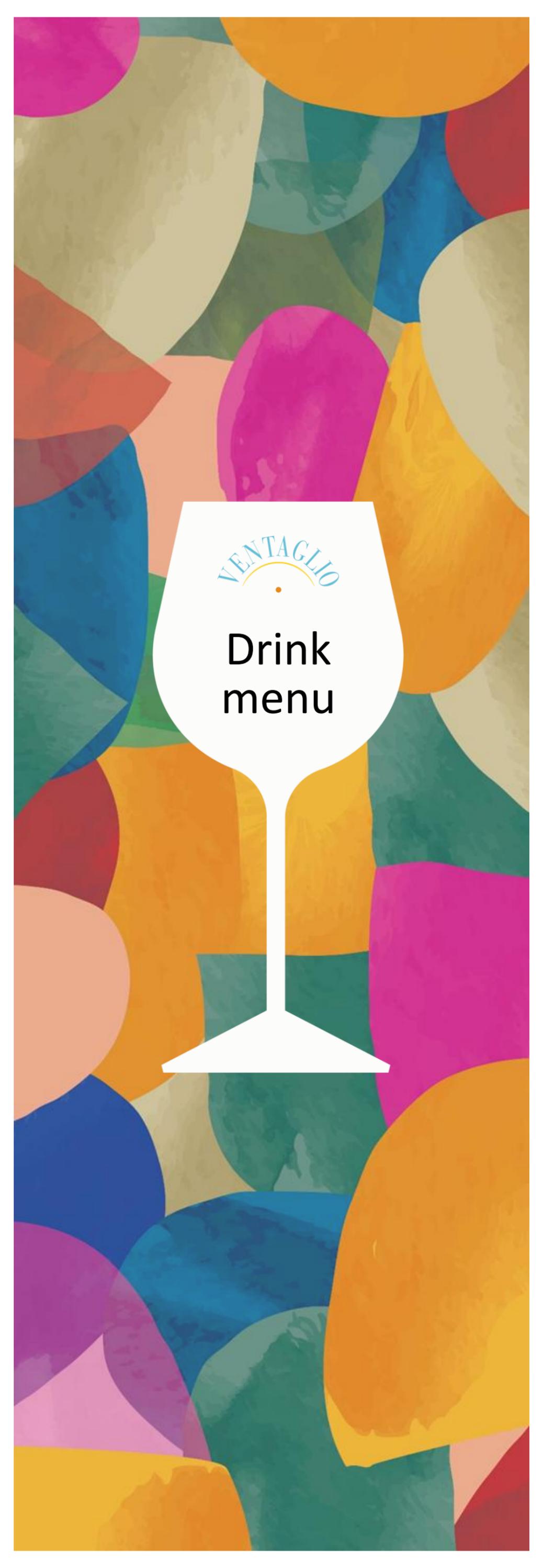
2019 PRODUTTORI DEL BARBARESCO, BARBARESCO <PIEDMONT / ITALY>
プロドゥットーリ デル バルバレスコ バルバレスコ <ピエモンテ / イタリア>

17,600

OPULENT FRUITS AND VIOLET NOTE WITH CONCENTRATED TASTE
様々な畑のブドウをブレンドして造った、優美な風味のエレガントな味わい



Please note that menus are subject to market change and availability
All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge
メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承賜りますようお願い申し上げます。
価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

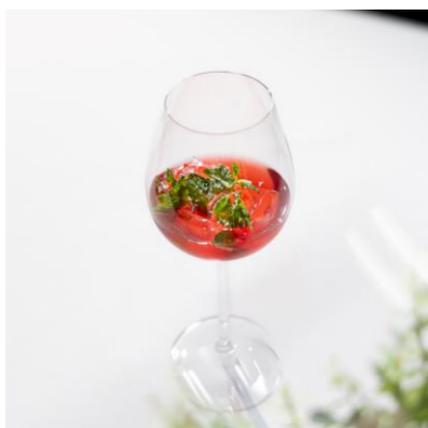


VENTAGLIO

Drink
menu

Seasonal Cocktail / Mocktail

季節のカクテル / モクテル



Scarlet spring スカーレット スプリング

Japanese craft vodka haku / rose / strawberry / citrus

Cranberry / tonic water

ジャパニーズクラフトウォッカ 白 / 薔薇 / 苺 / シトラス

クランベリー / トニックウォーター

Cocktail 1,870

rose / strawberry / citrus / cranberry / tonic water

薔薇 / 苺 / シトラス / クランベリー / トニックウォーター

Mocktail 1,540

A long cocktail with the delicate aromas of strawberry and rose,
heralding the arrival of spring

苺と薔薇がふわりと香る、春の訪れを告げるロングカクテル



Green blossom グリーンブロッサム

Japanese craft gin roku sakura

shiomitsu / Matcha / Grape / Soda

ジャパニーズクラフトジン 六 桜ブルーム エディション

白蜜 / 抹茶 / 葡萄 / ソーダ

Cocktail 1,870

Sakura / Matcha / Grape / Soda

桜 / 抹茶 / 葡萄 / ソーダ

Mocktail 1,540

A strawberry cocktail showcasing
the elegant flavours of tea and rose
桜と抹茶が織りなす、春の息吹を感じる爽やかなグリーンカクテル

Aragoshi Fresh Fruit Sour

自家製あらごしサワー



[Lemon / Lime]
【レモン/ライム】

Japanese Craft Vodka HAKU & Fresh Fruit
ジャパニーズクラフトウォッカ 白とあらごしフレッシュフルーツ

1,760

Enjoy our house-made sour, crafted with vodka made from 100% Japanese rice—gently refined, blended, and bamboo-charcoal filtered—combined with fresh puréed fruit for a luxurious flavor.

原料に国産米を100%使用し、
原料酒の丁寧なつくりわけとブレンド、竹炭濾過により生み出される
やさしく華やかな香りのウォッカと、あらごしのフレッシュフルーツを使用した
贅沢な味わいの自家製サワーをお楽しみください

Please note that menus are subject to market change and availability.

All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございます。予めご了承ください。価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

Champagne シャンパーニュ

N.V. Moët & Chandon, Brut Impérial Champagne <France>

モエエシャンドンブリュットアンペリアル
シャンパーニュ<フランス>

Beloved Champagne around the world
世界中で広く親しまれる、屈指のシャンパーニュ

バイザグラス	
By the Glass	2,420
2 Glasses	4,400
ボトル	
Bottle	15,400



Glass wine from the world

世界のグラスワイン

Sparkling スパークリング

N.V. Bisol, Belstar Prosecco <Italy>
ビソル ベルスター プロセッコ <イタリア>

By the Glass 1,320
Bottle 6,820

A sparkling wine made by Charmat method, with a crisp and juicy flavors
シャルマ方式で造られた爽やかな味わいのスパークリング



White 白ワイン

2024 Corte Adami, Soave <Italy>
コルテ アダミ ソアーヴェ <イタリア>

By the Glass 1,540
Bottle 5,940

Fruit notes of apples and citrus, combined with a mineral character
林檎や柑橘の果実味と爽やかでミネラル豊かなワイン



2024 Maggio Family, Sauvignon Blanc <U.S.A.>
マッジオ ファミリー ソーヴィニヨンブラン <アメリカ>

By the Glass 1,540
Bottle 5,940

A flavor with toropical fruit and a refreshing acidity
南国系のフルーツの芳醇な香りと爽快な酸のあるワイン



RED 赤ワイン

2023 Sileni, Cellar Selection, Pinot Noir
<New Zealand>
シレーニ セレクションピノワール <ニュージーランド>

By the Glass 1,760
Bottle 5,720

Pure and fruity Pinot Noir combined with spicy flavor
ニュージーランドで造られる上品で果実味豊かなピノワール



2020 Château de Rouquette <France>
シャトー ドルーケット <フランス>

By the Glass 1,540
Bottle 5,940

A vibrant wine with notes of berry fruit and spice
ベリー系の果実味とスパイス感が調和するしなやかなワイン



Beer

ビール

Suntory the Premium Malt's 1,540
サントリー プレミアムモルト (生ビール)

Japanese Craft Beer "MINOH" 【Pale Ale / Osaru IPA】 1,540
箕面ビール【ペールエール / おさるIPA】

Spirit / whisky / Liqueur

スピリッツ / ウイスキー / リキュール

THE JAPANESE CRAFT VODKA HAKU 1,760
ジャパニーズクラフトウォッカ 白

THE JAPANESE CRAFT GIN ROKU 2,640
SAKURA BLOOM EDITION
ジャパニーズクラフトジン 六 桜 ブルーム エディション

Iwai Tradition, Blended Whisky, Kagoshima 1,760
岩井 トラディション ブレンデッドウイスキー

Plum Wine Yamazaki Distillery SUPERIOR 1,760
山崎蒸溜所貯蔵梅酒ブレンド スーペリア

Spirits & liqueur served With your choice of:
Soda / Tonic water / Ginger Ale / Orange Juice / Oolong Tea
ソーダ / トニックウォーター / ジンジャーエール
オレンジジュース / 烏龍茶

Mineral Water

ミネラルウォーター

San Pellegrino (500ml)
1,320
サンペレグリノ

Acqua panna (500ml)
1,320
アクアパンナ

Please note that menus are subject to market change and availability.
All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございます。予めご了承賜りますようお願い申し上げます。
価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

Soft Drink

ソフトドリンク

Tosayama Ginger Ale, Kochi
土佐山ジンジャーエール (高知県) 1,320

Tosayama Yuzu Squash, Kochi
土佐山柚子スカッシュ (高知県) 1,320

Tsukasagiku Shuzo Sudachi Cider, Tokushima
司菊酒造 スダチ サイダー (徳島県) 1,210

Shoubun Kyoho Vinegar Cider, Fukuoka
庄分 巨峰ビネガーサイダー (福岡県) 1,210

Juice

ジュース

Apple
りんご 1,210

Pineapple
パイナップル 1,210

Mango
マンゴー 1,210

Blueberry
ブルーベリー 1,210

Cranberry
クランベリー 1,210

Non-Alcoholic

ノンアルコール

“Traubenmost” White / Red, Neudörfel, Austria
“トラウベンモスト” ワイン用ぶどうのジュース 白 / 赤 1,320

Suntory All-Free, Non-Alcoholic Beer
サントリー オールフリー (ノンアルコールビール) 1,320

Coffee

コーヒー

Blend Coffee 1,650
ブレンドコーヒー

American Coffee 1,650
アメリカンコーヒー

Espresso 1,650
エスプレッソ

Café Latte 1,870
カフェ ラテ

Café au Lait 1,870
カフェ オレ

Cappuccino 1,870
カプチーノ

Tea

ティー

English Breakfast 1,870
イングリッシュブレックファスト

Earl Grey 1,870
アール 그레이

Chamomile 1,870
カモミール

Pepper Mint 1,870
ペパーミント

ICEd TEA (Darjeeling) 1,870
アイスティー(ダーズリン)

Mandarin Oriental, Tokyo Blend tea 1,870
マンダリン オリエンタル 東京 ブレンドティー

Please note that menus are subject to market change and availability.

All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございます。予めご了承ください。価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

