

# *Steak Course*

ステーキコース

**暁** AKATSUKI

税込価格  
Tax included

お1人様 …… 14,000yen

季節の前菜  
Seasonable appetizers

季節の魚料理  
Seasonable fish dishes

活 あわびの鉄板焼  
Live abalone

フォアグラのソテー 赤ワインソース  
Sautéed foie gras with red wine sauce

国産黒毛和牛サーロインステーキ 旬の焼野菜 鉄板焼  
Japanese wagyu beef sirloin steak with Seasonable vegetables

※国産黒毛和牛フィレステーキに変更可能です +2,200yen(税込)  
Add 2,200yen(Tax included)for your choice japanese wagyu beef fillet steak.

ガーリックライス  
Garlic rice

本日のおすすめデザート  
Today's recommended dessert



活 あわびの鉄板焼



フォアグラのソテー  
赤ワインソース



国産黒毛和牛ステーキ

# *Original Course*

オリジナルコース

## 宴 UTAGE

税込価格  
Tax included

お1人様 …… 11,500yen

季節の前菜  
Seasonable appetizers

季節の魚料理  
Seasonable fish dishes

特製“鉄板エビマヨ”  
Prawns with mayonnaise sauce

活 あわびの鉄板焼  
Live abalone

国産黒毛和牛サーロインステーキ  
Japanese wagyu beef sirloin steak

※国産黒毛和牛フィレステーキに変更可能です +1,100yen(税込)  
Add 1,100yen(Tax included)for your choice japanese wagyu beef fillet steak.

好み焼 or 焼そば (ハーフサイズ) ※お1人様どちらか1つ  
Okonomiyaki or Yakisoba noodles half size

本日のおすすめデザート  
Today's recommended dessert



活 あわびの鉄板焼



国産黒毛和牛ステーキ



好み焼

# *Standard Course*

スタンダードコース

憩 IKOI

税込価格  
Tax included

お1人様 ..... 9,000yen

始まりの一皿  
First dishes

季節の前菜  
Seasonable appetizers

旬の野菜 鉄板焼  
Seasonable vegetables

季節の魚料理  
Seasonable fish dishes

国産黒毛和牛サーロインステーキ  
Japanese wagyu beef sirloin steak

※国産黒毛和牛フィレステーキに変更可能です +1,100yen(税込)  
Add 1,100yen(Tax included)for your choice Japanese wagyu beef fillet steak.

お好み焼 or 焼そば(ハーフサイズ) ※お1人様どちらか1つ  
Okonomiyaki or Yakisoba noodles half size

本日のおすすめデザート  
Today's recommended dessert



季節の前菜



季節の魚料理



国産黒毛和牛ステーキ

# *Salad & hors d'oeuvre*

サラダ・前菜



玉子サラダ

玉子サラダ  
Egg salad

.....950yen



焼ロメインレタスのサラダ  
半熟卵を絡めて

焼ロメインレタスのサラダ  
半熟卵を絡めて

.....1,300yen

Bakes romaine lettuce with half boiled egg



和牛タルタル ブルスケッタ

和牛タルタル ブルスケッタ  
Wagyu beef tartare bruschetta

.....1,200yen



鮮魚のカルパッチョ 白トリュフ塩で

鮮魚のカルパッチョ  
白トリュフ塩で  
Carpaccio with white salt of truffle

.....1,200yen

季節の前菜  
※内容はスタッフへお尋ねください  
Seasonal appetizers

.....1,200yen

# Teppanyaki

## 鉄板焼

※当店の豚肉は「宮崎ブランドポーク」を使用しております

### — Side dish(一品料理)



大阪名物 とんぺい焼

#### 大阪名物 とんぺい焼

Omelet of pork

.....930yen



海老パン 焼カマンベール添え

#### 海老パン 焼カマンベール添え

Baked bread with shrimp paste

.....880yen

#### ポテトのチーズ焼

Baked potato with cheese

.....880yen



ぶちぶちこんにゃくステーキ

#### 豚肉ともやしの炒め物 にんにく醤油風味

.....950yen

Quick fried bean sprouts and pork with garlic soy sauce

#### ぶちぶちこんにゃくステーキ

Konjac steak

.....830yen

#### きのこのガーリックバター焼

Mushroom Sauté with garlic butter

.....950yen

#### グリーンアスパラガスとほうれん草のチーズ焼

.....990yen

Baked for asparagus and spinach with cheese

#### 豆腐ステーキ オムレツ風

Tofu steak wrapped in egg

.....830yen



特製“鉄板エビマヨ”

#### 季節の魚料理

Seasonal fish dishes

※内容はスタッフへお尋ねください

※Please ask the staff

.....1,500yen

#### 特製“鉄板エビマヨ”

Prawn with mayonnaise

※海老を1尾追加可能 +700yen

※Add one shrimp +700 yen

.....1,580yen

※税込価格 Tax included

当店ではご飲食代金の10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

# Teppanyaki

## 鉄板焼

※当店の豚肉は「宮崎ブランドポーク」を使用しております

### — Grilled Vegetable (焼野菜)

.....各 450yen



焼野菜

・かぼちゃ •じゃがいも •エリンギ •ほうれん草  
Pumpkin Potato Pleurotus eryngii Spinach

・玉葱 •長芋 •椎茸  
Onion Yam shiitake mushroom

にんにく .....600yen  
Garlic

アスパラガス .....900yen  
Asparagus

焼野菜盛り合わせ (3種類) .....1,300yen  
Assorted three kinds of grilled vegetable

### — Seafood (魚介類)



水たこの鉄板焼

水たこの鉄板焼 .....1,600yen  
Octopus

アオリイカの鉄板焼 .....1,600yen  
Squid

### — Live Seafood (活魚介類)



活あわびの鉄板焼

活あわびの鉄板焼 (約90g) .....3,600yen  
Live abalone(90g)

活あわびの鉄板焼 (約350g) .....8,400yen  
Live abalone(350g)

活車海老の鉄板焼 (2尾) .....3,600yen  
Live Japanese tiger prawn(two of prawn)

※車海老は1尾単位で追加できます。1尾につき +1,800yen  
※You can add the live Japanese tiger prawn. 1,800yen per additional one of prawn.

※税込価格 Tax included

当店ではご飲食代金の10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

# Teppanyaki 鉄板焼

※当店の豚肉は「宮崎ブランドポーク」を使用しております

## — Side dish(一品料理)



フォアグラエッグ  
西京みその和風ソース

フォアグラエッグ  
西京みその和風ソース ..... 2,800yen  
Foie gras and fried egg  
Kyoto-style sweet white bean paste sauce

フォアグラの鉄板焼  
赤ワインソース ..... 2,800yen  
Foie gras teppanyaki  
red wine sauce

## — Meat(肉類)



薩摩大摩桜鶏 鉄板焼

薩摩大摩桜鶏 鉄板焼 ..... 1,600yen  
Grilled Japanese chicken



国産黒毛和牛サーロインステーキ

国産黒毛和牛サーロインステーキ 80g ..... 5,600yen  
Japanese beef sirloin steak

◎お肉の量はg単位で追加できます。  
You can add the quantity of meat.

- ◆追加 40 g ..... 2,800yen
- ◆追加 10 g ..... 700yen

120g ..... 8,400yen

160g ..... 11,200yen

国産黒毛和牛フィレステーキ 80g ..... 7,600yen  
Japanese beef fillet steak

◎お肉の量はg単位で追加できます。  
You can add the quantity of meat.

- ◆追加 40 g ..... 3,800yen
- ◆追加 10 g ..... 950yen

120g ..... 11,400yen

160g ..... 15,200yen

# *Special Okonomiyaki*

特選お好み焼

※当店の豚肉は「宮崎ブランドポーク」を使用しております



千房焼

千房焼 (有頭海老、帆立貝柱、イカ、豚肉) .....2,600yen  
Okonomiyaki "CHIBO"  
(Prawn, Scallops, Squid, Pork)



ねぎ焼

豚玉 (豚肉) .....1,600yen  
Okonomiyaki "BUTATAMA"  
(Pork)



ぶモンジュ

ぶモンジュ (豚肉、小海老、イカ、そば麵) .....1,900yen  
Okonomiyaki "Pu-Monju"  
(Pork, Shrimp, Squid, Fried-Noodles)



白雪姫

白雪姫 .....2,800yen  
(有頭海老、チーズ、アボカド、トマト、ベーコン、メレンゲ)  
Okonomiyaki "Shirayukihime"  
(Prawn, Cheese, Avocado, Tomato, Bacon, Meringue)

ぶれじでんと焼 .....3,500yen  
(活車海老、帆立貝柱、黒毛和牛)  
Okonomiyaki "President"  
(Live Japanese tiger prawn, Scallops, Japanese beef)

※税込価格 Tax included  
当店ではご飲食代金の10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

# *Modan-Yaki*

もだん焼



ミックスもだん焼

## まつたりチーズもだん焼

.....1,900yen

(素干し小海老、チーズ、ほうれん草、アスパラガス、そば麺)

Modan-yaki with cheese"

(Dried shrimp, Cheese, Spinach, Asparagus, Fried-Noodles)

## ミックスもだん焼

.....1,900yen

(素干し小海老、豚肉、イカ、小海老、そば麺)

Modan-yaki combination

(Dried shrimp, Pork, Squid, Shrimp, Fried-Noodles)

# *Yamaimo-Yaki*

山芋焼



もっちり山芋焼

## もっちり山芋焼

.....1,900yen

(チーズ、餅、豚肉、大葉)

Yamaimo-yaki with cheese

(Cheese, Rice cake, Pork, Perilla)

## ミックス山芋焼

.....1,900yen

(豚肉、イカ、小海老、大葉)

Yamaimo-yaki combination

(Pork, Squid, Shrimp, Perilla)

## — *Topping*(トッピング) Select two kinds of topping.

### 玉子のせ

.....+200yen

Topping fried egg

### ねぎのせ

.....+250yen

Topping finely chopped green onions

### ねぎ玉のせ

.....+450yen

Topping fried egg& finely chopped green onions

\*税込価格 Tax included

当店ではご飲食代金の10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

# Special Yakisoba Noodles

特選焼そば



豚焼そば

## 千房焼そば

(有頭海老、帆立貝柱、イカ、豚肉)

Yakisoba Noodles "CHIBO"

(Prawn, Scallops, Squid, Pork)

.....2,600yen

## 海鮮焼そば

(小海老、イカ、タコ、帆立貝柱)

Yakisoba Noodles "KAISEN"

(shrimp, squid, octopus, scallops)

.....2,100yen



豚肉と九条ねぎの塩焼そば

## 豚肉と九条ねぎの塩焼そば

(素干し小海老、豚肉、九条ねぎ)

Yakisoba Noodles salty taste

(Dried shrimp, Pork, Long green onion)

.....1,800yen

## 豚焼そば

(豚肉)

Yakisoba Noodles "BUTA"

(Pork)

.....1,600yen

全店共通

# Rice

ごはんもの

※国産米を使用しております



神戸名物“そばめし”

## ガーリックライス

Garlic rice

.....950yen

## 神戸名物“そばめし”

Soba-meshi(Quick fried rice and noodles)

.....1,200yen

※税込価格 Tax included

当店ではご飲食代金の10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

# Dessert デザート

---



季節のシャーベット／アイスクリーム

季節のシャーベット /  
アイスクリーム  
Sherbet / Icecream  
※内容はスタッフへお尋ねください

…各 350yen



わらび餅とおすすめアイス

わらび餅とおすすめアイス  
Bracken rice cake and icecream

……620yen



ぶれじでんと特製アイスもなか

ぶれじでんと特製アイスもなか  
Special iced monaka

……750yen



鉄板 de フォンダンショコラ

鉄板 de フォンダンショコラ  
Fondant Chocolat

……1,080yen

# *Alcoholic Drinks*

お飲物

---

サッポロ樽生	Glass of draft Beer "SAPPORO"	.....880yen
エビス 中瓶	Bottle Beer "YEBISU"	.....980yen
エビス黒 小瓶	Bottle Beer "YEBISU THE BLACK"	.....830yen
サワー(レモン / ライム / カルピス)	Japanese vodka sour (Lemon / Lime / Calpis)	.....780yen
千房特製サワー(紅茶サワー)	CHIBO special sour	.....800yen
ウーロン茶割 / 緑茶割	Japanese vodka sour (Oolong tea / Japanese tea)	.....780yen
カクテル (ウォッカ / ジン / カシス / カンパリ / ディタ)	Cocktail (Vodka base / Gin base / Cassis base / Campari base / Dita base)	.....780yen

# *Non-Alcoholic Drinks*

ソフトドリンク

---

プレミアムアルコールフリー (ノンアルコールビールテイスト炭酸飲料)	PREMIUM ALCOHOL FREE Non-Alcohol Beer	.....700yen
ノンアルコールカクテル ハイボール / カシスオレンジ / シャルドネスパークリング	Non-Alcohol Cocktail (Highball Taste / Cassis Orange / Chardonnay Sparkling)	.....700yen
千房特製ソーダ(紅茶ソーダ)	CHIBO's Original tea soda	.....680yen
山崎の水(微発泡炭酸水)	Sparkling water	.....900yen
黒烏龍茶	Black oolong tea	.....700yen
玉露入りお茶	Japanese green tea	.....600yen
コーラ	Coke	.....600yen
ジンジャーエール	Ginger ale	.....600yen
オレンジジュース	Orange juice	.....600yen
アップルジュース	Apple juice	.....600yen
グレープフルーツジュース	Grapefruit juice	.....600yen
カルピス(ウォーター / ソーダ)	Calpis (water/soda)	.....600yen
ミネラルウォーター	Mineral water	.....500yen

※税込価格 Tax included

当店ではご飲食代金の10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

## *Whiskey* ウイスキー

---

デュワーズ 12年	Dewar's 12years	.....980yen	Bottle.....9,500yen
シーバスリーガル 12年	CHIVAS REGAL 12years	.....1,100yen	Bottle.....11,000yen
碧	AO	.....1,500yen	Bottle.....17,000yen
六甲山	ROKKOSAN MIZUNARA	.....1,800yen	Bottle.....31,000yen
山崎 12 年	YAMAZAKI 12years	.....2,200yen	Bottle.....42,000yen

## *Sho-chu* 焼酎

---

一粒の麦	麦	HITOTSUBUNOMUGI	.....880yen	Bottle.....8,000yen
つくし 黒ラベル	麦	TSUKUSHI	.....980yen	Bottle.....9,000yen
だいやめ	芋	DAIYAME	.....880yen	Bottle.....8,000yen
赤兎馬	芋	SEKITOBA	.....980yen	Bottle.....9,000yen

## *Japanese plum liqueur* 梅酒

---

和三盆梅酒	WASANBON	.....850yen
山崎樽仕上げ	YAMAZAKI cask-matured plum liqueur	.....950yen

## *Sake* 日本酒

---

冷酒	COLD SAKE
熱燗	HOT SAKE

※銘柄、価格は従業員へお尋ねください Please ask our staff for brands and prices.

※税込価格 Tax included

当店ではご飲食代金の 10% のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

# *Sparkling wine* スパークリングワイン

## タルターニ T シリーズ スパークリング

Taltarni T Series Sparkling (AUSTRALIA)

.....6,800yen

産地 オーストラリア / ヴィクトリア ブドウ品種 シャルドネ 57%、ピノノワール 43%

明るい果実味が前面に出たワインで、シトラス、メロン、そして熟したストロベリーのフレーバーが層を成して現れてきます。

クリーミーなテクスチャの口当たりはクリスピで新鮮・澁刺としたフィニッシュへと続いていきます。

## アストリア プロセッコ ミレジマート

Astoria Prosecco Millesimato (ITALY)

.....9,800yen

産地 イタリア / ヴェネト ブドウ品種 グレラ

白桃、洋梨を想わせるアロマティックな香りに、バナナやパッションフルーツ、アカシア、セージを想わせる清涼な香りが広がり華やか。口当たりは柔らかく、繊細でクリーミーな泡にミネラル感ある果実味が溶け込み豊潤。滑らかな酸が広がり、余韻に続く心地よい苦味が調和する洗練された味わいです。

# *Champagne* シャンパン

## モエ・エ・シャンドン・ブリュット・アンペリアル

Moe & Chandon Brut Impérial (FRANCE)

.....16,800yen

HALF 9,200yen

産地 フランス / シャンパーニュ ブドウ品種 ピノノワール 30-40%、ピノ・ムニエ 30-40%、シャルドネ 20-30%

グリーンアップル、洋ナシといった新鮮な果実とミネラル、白い花のニュアンスにブリオッシュ、シリアルなどの成熟した香りが調和。フレッシュでありながらエレガントで、口当たりはしなやかで芳醇。アペリティフからデザートまで、どんな料理にも絶妙に調和します。

## ヴーヴ・クリコ イエローラベル

Veuve Clicquot (FRANCE)

.....17,500yen

産地 フランス / シャンパーニュ ブドウ品種 ピノ・ノワール 50-55%、シャルドネ 28-33%、ピノ・ムニエ 15-0%

桃やシトラスの果実の華やかなアロマに、ミネラル感を思わせる香りとトースト香が広がります。口当たりは穏やかで、ふくよかな印象。果実の柔らかな甘みが口全体に広がり、すっきりとした余韻が後味を締めます。

## ルイナール ブラン・ド・ブラン ブリュット

Ruinart Blanc de Blancs Brut (FRANCE)

.....25,000yen

産地 フランス / シャンパーニュ ブドウ品種 シャルドネ

アーモンドクッキー、フルーツタルトなどの甘さと香ばしさ。優しい口当たりとしなやかな印象で、ルイナールのスタイルを表現した一本です。上品な余韻も長く続きます。

## ベル・エポック

Belle Epoque (FRANCE)

.....42,000yen

産地 フランス / シャンパーニュ ブドウ品種 シャルドネ 50%、ピノ・ノワール 45%、ピノ・ムニエ 5%

熟したジューシーな洋ナシのアロマにほのかなイエローグレープフルーツ・ライムの柑橘系の香り、グリーンペッパー、ジンジャー、微かな塩気が混ざり合います。梨、マンダリン、グレープフルーツの皮とともに織りなすリンデンの花の香り、豊かで調和のとれた味わいが続きます。

※税込価格 Tax included

当店ではご飲食代金の10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

# White wine 白ワイン

グラスワイン(白) エラスリス アコンカグアキュヴェ ソーヴィニヨンブラン .....980yen  
Glass wine (White) Errazuriz Aconcagua Cuvee Sauvignon Blanc (CHILE)

アルディッシュ・ブルグ・ラシャン・シャルドネ .....1,200yen  
Ardeche Bourg Lachamps Chardonnay (FRANCE)

ガヴィ・デル・コムーネ・ディ・ガヴィ .....7,000yen  
Gavi Del Comune Di Gavi (ITALY)

産地 イタリア / ピエモンテ ブドウ品種 コルテーゼ

ミネラル、青リンゴ、レモンのようなフレッシュな香り。スズランなどの白い花やレモン、青リンゴを思わせる香りが豊かに感じられます。辛口で、バランスの取れたエレガントな味わいです。

エクスプレッション・リースリング .....8,000yen  
Expression Riesling (FRANCE)

産地 フランス / アルザス ブドウ品種 リースリング

シトラス系、菩提樹の花などの上品な香り。澆刺とした若さに溢れ、口に含むとフルーティーかつクリスピな旨味のある酸味に満たされる、お手本のようなリースリングです。

メゾン・ジョセフ・ドルーアン シャブリ .....8,800yen  
Maison Joseph Drouhin Chablis (FRANCE)

産地 フランス / ブルゴーニュ ブドウ品種 シャルドネ

淡い黄金色。爽やかなシトラス系の香りに青リンゴやミント、レモングラスを思わせる香り。イキイキとしたクリーンで上品な酸、バランスよくフィニッシュに心地よいミネラルがしっかりと感じられます。

サンセール・セレクション .....9,000yen  
Sancerre Selection (FRANCE)

産地 フランス / ロワール ブドウ品種 ソーヴィニヨン・ブラン

熟した果物や柑橘類の華やかな香り、果実味があり、サンセール特有のミネラル感もしっかりとあります。心地よく、わずかにミントのような風味が感じられ、余韻が長く続きます。

ジャーニーズエンド シャルドネ .....9,800yen  
Journey's End Chardonnay (SOUTH AFRICA)

産地 南アフリカ / ステレンボッシュ ブドウ品種 シャルドネ

ブドウは全て手収穫。フリーランジュースだけ使用し、野生酵母にて発酵しています。ナシやピーチを連想させるフルーツの香りと、キレのある酸味の長い余韻が心地よい一本。

エステート・コレクション・キャメロット・ハイランズ・シャルドネ 22 .....12,600yen  
Estates Collection Camelot Highlands Chardonnay (AMERICA)

産地 アメリカ / カリフォルニア ブドウ品種 シャルドネ

ドライアップルやオレンジピールのアロマ、パイナップルなどの熟度の高いトロピカルフルーツの香りに、バニラの濃密なニュアンスが重なります。口に含むと、優しい酸にふくよかな果実の風味が感じられリッチな印象。余韻にかけては硬質なミネラル感があり、全体の印象を引き締まったものにしています。熟した果実の風味に奥行きが加わった逸品です。

ムルソー・ヴィエイユ・ヴィーニュ .....25,000yen  
Meursault Vieilles Vignes (FRANCE)

産地 フランス / ブルゴーニュ ブドウ品種 シャルドネ

リンゴや白桃、白い花のフローラルなアロマに、ヘーゼルナッツやバニラなどの複雑味のある香りが立ち昇ります。余韻には果実に加えて、トーストやアーモンドの香ばしい風味も感じられる1本です。

※税込価格 Tax included

当店ではご飲食代金の10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

# *Red wine* 赤ワイン

## グラスワイン(赤)

Glass wine (Red)

エラスリス アコンカグアキュヴェ ピノ・ノワール  
Errazuriz Aconcagua Cuvee Pinot Noir (CHILE)

.....980yen

カベルネ・ソーヴィニヨン・ペイドック  
Cabernet Sauvignon Pays d'Oc (FRANCE)

.....1,200yen

## サンド・ポイント・ピノ・ノワール

Sand Point Pinot Noir (AMERICA)

産地 アメリカ / カリフォルニア

ブドウ品種 ピノ・ノワール

.....6,000yen

濃厚な熟したイチゴとチェリーコーラの風味。スパイスの香りが最初の香りに溶け込み、  
なめらかでバランスの取れたワインです。

## カストロ セラーズ エステート ジンファンデル

Castoro Cellars Estate Zinfandel (AMERICA)

産地 アメリカ / カリフォルニア

ブドウ品種 ジンファンデル 94%、プティ・シラー 6%

.....7,000yen

ベリーにブルーン、カシスなどの香りにペッパーのような風味が特徴。  
まろやかさのなかにすっきりした風味を感じられます。  
毎年のように、ワイン評論家から高い評価を受けている1本です。

## プリオリ・キャンティ・リゼルヴァ

Terre de' Priori Chianti Riserva (ITALY)

産地 イタリア / トスカーナ

ブドウ品種 サンジョヴェーゼ

.....8,200yen

フルボディでバニラや黒コショウの風味が感じられ、タンニンはきめ細かです。  
全体的に調和がとれており旨味とバランスの良い酸味、長い余韻があります。

## クロ・アンリ エステート ピノ・ノワール

Clos Henri Estate Pinot Noir (NEW ZEALAND)

産地 ニュージーランド / マールボロ

ブドウ品種 ピノ・ノワール

.....8,800yen

新鮮でいて華奢。みずみずしいイチゴとドライイタリアンハーブの香り。口に含むと、  
僅かな白いタバコと独特な赤い果実の香りが刺激的な風味と調和しつまでも続きます。  
鮮やかな酸味が際立たせる消えないミネラル感と共に自然な後味。

## ジャーニーズエンド カベルネ・ソーヴィニヨン

Journey's End Cabernet Sauvignon (SOUTH AFRICA)

産地 南アフリカ / ステレンボッシュ

ブドウ品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

.....8,800yen

果実由来のカシスや芳醇なフルーツケーキ、オーク樽由来のシナモンスパイスと  
ダークチョコレートの香り。濃縮したダークベリーのような果実味は、  
クリーミーで柔らかくエレガントなタンニンを伴い、フィニッシュは美しくて長い。

※税込価格 Tax included

当店ではご飲食代金の10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

# *Red wine* 赤ワイン

## バローロ・イ・トレ・パイス

.....12,000yen

Barolo I Tre Pais (ITALY)

産地 イタリア / ピエモンテ ブドウ品種 ネッビオーロ

口に含むと、まずフレッシュでリッチな味わいが広がり、その後は滑らかでバランスの取れた味わいへと変化します。ピュアな赤い果実と洗練されたタンニンを感じられます。

## シャトー・シュヴァル・ノワール

.....12,000yen

Chateau Cheval Noir (FRANCE)

産地 フランス / ボルドー ブドウ品種 メルロー 95%、カベルネ・フラン 5%

非常に美しく深い濃厚なガーネットレッド。力強い赤い果物のブーケに燻したオークのニュアンス、スパイシーなヒントとスボワのオーバートーンが感じられます。口当たりは細かい構造と丸みがあり、エレガントなタンニンによりシルキーに仕上げられています。

## ジャーニーズエンド ザ・グリフィン シラー

.....13,000yen

Journey's End The Griffin Syrah (SOUTH AFRICA)

産地 南アフリカ / ステレンボッシュ ブドウ品種 シラー

若々しさと複雑さを持ったワイン。スマレやチェリーと、かすかな白コショウの香り。アメリカンオーク樽を使用することで、ほのかなキャラメルの香りに、口に含んだ時の重みと口当たりが生まれている。全体的にリッチでジューシー。シルキーかつ磨かれたタンニンが、ストラクチャーとエレガントな余韻をもたらしている。

## シュブレ・シャンベルタン・ヴィエイユ・ヴィーニュ

.....19,000yen

Gevrey Chambertin Vieilles Vignes (FRANCE)

産地 フランス / ブルゴーニュ ブドウ品種 ピノ・ノワール

まろやかな口当たりとしっかりとしたタンニンが特徴です。濃密なフルーツの味わいとスパイシーなニュアンスが絶妙に調和し、長い余韻が感じられます。

\*税込価格 Tax included

当店ではご飲食代金の10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

# Premium wine プレミアムワイン

KENZO ESTATE  
WINERY

ワインの聖地ナパ・ヴァレーで生まれたプレミアムワイン

## — White wine(白ワイン)



あさつゆ

asatsuyu

.....21,000yen

.....HALF 11,000yen

■産地 アメリカ カリフォルニア州 ナパ・ヴァレー

■ブドウ品種 ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン

清涼感と芳醇さを併せ持つ唯一無二の白ワイン

ケンゾー エステイトの唯一の白ワインは、ハイディ・バレットが初めて手がけたソーヴィニヨン・ブラン。澆汁とした清涼感を放ち、透明感の中に華やかさ芳醇さと厚みを併せ持っています。

## — Red wine(赤ワイン)



紫 鈴

rindo

.....28,000yen

.....HALF 15,000yen

■産地 アメリカ カリフォルニア州 ナパ・ヴァレー

■ブドウ品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、プティ・ヴェルド、マルベック、カベルネ・フラン

深みとしなやかさを併せ持つ繊細な赤ワイン

『ケンゾー エステイト』のフラッグシップワイン。良質な葡萄が持つビュアな黒果実の香りが広がり、緻密できめ細かいタンニンが口中を優しく包み込みます。



紫

murasaki

.....50,000yen

.....HALF 25,000yen

■産地 アメリカ カリフォルニア州 ナパ・ヴァレー

■ブドウ品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、プティ・ヴェルド、マルベック、カベルネ・フラン

高貴さと優雅さを表す上級ボルドーブレンド

最上級の樽のメルロを主体につくられた上級ボルドーブレンド。

複雑で繊細な香りが漂い、シルキーななめらかさで、優雅な余韻を愉しめます。



藍

ai

.....50,000yen

.....HALF 25,000yen

■産地 アメリカ カリフォルニア州 ナパ・ヴァレー

■ブドウ品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、プティ・ヴェルド、マルベック、カベルネ・フラン

純粹な葡萄の魅力が頂点で花開く珠玉の名品

厳選された樽だけを厳選した、カベルネ・ソーヴィニヨンを主体につくられた珠玉の逸品。

「藍」は、至高への掲げない意思と溢れる情熱を表わす神秘的な色。

まさにこの名品を語るに相応しい言葉です。

※税込価格 Tax included

当店ではご飲食代金の10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.