

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

Special Course

スペシャルコース

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.

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



活 あわびの鉄板焼



国産黒毛和牛ステーキ



お好み焼

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

季節の前菜
Seasonable appetizers

季節のスープ
Seasonable soup

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

Bakes romaine lettuce with half boiled egg

……1,300yen



和牛タルタル ブルスケットタ

和牛タルタル ブルスケットタ
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

※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.

— *Side dish* (一品料理)



大阪名物 とんぺい焼

大阪名物 とんぺい焼930yen
Omelet of pork



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880yen
Baked bread with shrimp paste

ポテトのチーズ焼880yen
Baked potato with cheese

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

ぷちぷちこんにゃくステーキ830yen
Konjac steak

きのこのガーリックバター焼950yen
Mushroom Sauté with garlic butter

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830yen
Tofu steak wrapped in egg

季節の魚料理1,500yen
Seasonal fish dishes
※内容はスタッフへお尋ねください
※Please ask the staff

特製“鉄板エビマヨ”1,580yen
Prawn with mayonnaise
※海老を1尾追加可能です+700yen
※Add one shrimp +700 yen



特製“鉄板エビマヨ”

※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 additionalone 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
Foie gras and fried egg
Kyoto-style sweet white bean paste sauce

……2,800yen

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

……2,800yen

— *Meat* (肉類)



薩摩大摩桜鶏 鉄板焼

薩摩大摩桜鶏 鉄板焼
Grilled japanese chicken

……1,600yen



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
Japanese beef fillet steak

80g ……7,600yen

◎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

※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 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)

豚玉（豚肉） ……1,600yen
Okonomiyaki “BUTATAMA”
(Pork)



ねぎ焼

海鮮焼（小海老、イカ、タコ、帆立貝柱） ……2,100yen
Okonomiyaki “KAISEN”
(shrimp, squid, octopus, scallops)

ねぎ焼（豚肉、すじコンニャク） ……1,800yen
Okonomiyaki “Negi-yaki”
(Pork, Stringy beef and konjac stew)



ぷモンジュ

ぷモンジュ（豚肉、小海老、イカ、そば麺） ……1,900yen
Okonomiyaki “Pu-Monju”
(Pork, Shrimp, Squid, Fried-Noodles)

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)



白雪姫

ぷれじでんと焼 ……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

まっ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)

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

玉子のせ

Topping fried egg

..... +200yen

ねぎのせ

Topping finely chopped green onions

..... +250yen

ねぎ玉のせ

Topping fried egg& finely chopped green onions

..... +450yen

※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

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



ぷれじでんと特製アイスもなか

ぷ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

※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.

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プで新鮮・澁刺としたフィニッシュへと続いています。

ディアンノ・ヴィーノ・スプマンテ・ミレジマート・エクストラ・ドライ

……9,800yen

Dianno Vino Spumante Millesimato Extra Dry (ITALY)

産地 イタリア/ヴェネト ブドウ品種 グレーラ主体

白桃や青リンゴ、柑橘を思わせるフレッシュなアロマに、ほのかに白い花のニュアンス。口当たりは非常に柔らかく、繊細でクリーミーな泡が果実味と調和します。ミネラル感のあるすっきりとした酸が全体を引き締め、爽快で心地よい余韻が続きます。

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 ビノノワール 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。

コレクション / ルイ・ロデレー

Collection – Louis Roederer (FRANCE)

……18,000yen

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

白い花や柑橘、熟した果実のアロマに、ほのかなブリオッシュの香りが重なります。口に含むとしなやかで、果実味とミネラル感が美しく調和したエレガントな味わい。フレッシュさと奥行きを兼ね備えた、洗練された余韻が長く続きます。

テタンジェ・ブリュット・レゼルヴ

Taittinger Brut Réserve (FRANCE)

……25,000yen

産地 フランス/シャンパーニュ ブドウ品種 ビノ・ノワール主体

リンゴや洋ナシの果実香に、トーストやナッツの香ばしいニュアンス。クリーミーで滑らかな泡立ちと、豊かな果実味がバランス良く広がります。親しみやすさの中に品格があり、料理との相性の良さが際立つ一本です。

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イプフルーツ・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、グレイ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 ……1,200yen
Glass wine (White) Errazuriz Aconcagua Cuvee Sauvignon Blanc (CHILE)

フィーストアンドヴァインシャルドネ ……1,200yen
Feast & Vine Chardonnay (AMERICA)

マールボロ ソーヴィニヨン・ブラン ……6,000yen
Marlborough Sauvignon Blanc (NEW ZEALAND)

産地 ニュージーランド / マールボロ ブドウ品種 ソーヴィニヨン・ブラン

パッションフルーツやグレープフルーツ、ハーブを思わせる澁刺とした香り。シャープで生き生きとした酸味が果実味を引き立て、爽快感のある口当たり。清涼感あふれるフィニッシュで、すっきりとした余韻が印象的です。

ミスカデ・セーヴル・エ・メーヌ シュール・リー グルヌイユ ……7,000yen
Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie “Greneuille” (FRANCE)

産地 フランス / ロワール ブドウ品種 ミスカデ

レモンや青リンゴを思わせるクリーンな香りに、潮のニュアンス。軽快でドライな口当たりながら、旨味を感じる果実味が広がります。ミネラル感とキレのある酸が際立ち、余韻は非常にすっきりとしています。

メゾン・ジョセフ・ドルーアン ブルゴーニュ・アリゴテ ……8,500yen
Maison Joseph Drouhin Bourgogne Aligoté (FRANCE)

産地 フランス / ブルゴーニュ ブドウ品種 アリゴテ

柑橘や青リンゴのフレッシュなアロマに、ほのかな白い花の香り。軽快な酸味とピュアな果実味が調和し、非常に爽やかな印象。後味はすっきりとしており、心地よい余韻が続きます。

リースリング・リューディ・ハース・トラディション ……8,500yen
Riesling Rüdesheimer Hassel Tradition (GERMANY)

産地 ドイツ / ラインガウ ブドウ品種 リースリング

白桃やアプリコット、花を思わせる華やかな香り。口に含むと上品な甘みと美しい酸が広がり、バランスの取れた味わい。余韻にはミネラル感が感じられ、エレガントな印象が残ります。

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。

シャブリ・プルミエ・クリュ・ヴァイヨン ……12,000yen
Chablis Premier Cru Vaillons (FRANCE)

産地 フランス / ブルゴーニュ ブドウ品種 シャルドネ

柑橘や白い花、火打石を思わせるミネラルの香り。張りのある酸と透明感のある果実味が美しく調和しています。フィニッシュは非常にクリーンで、上質な余韻が長く続きます。

ムルソー・ヴィエイユ・ヴィーニュ ……19,800yen
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)

アルデッシュ・ブルグラシャン ピノ・ノワール
Ardèche Bourg Grassion Pinot Noir (FRANCE)

……1,200yen

バルベーラ・ダスティ・スペリオール
Barbera d'Asti Superiore (ITALY)

……1,200yen

アルトス・イベリコス・クリアンサ

Altos Ibéricos Crianza (SPAIN)

……6,000yen

産地 スペイン / リオハ

ブドウ品種 テンブラニーリョ

熟した赤系果実に、バニラやスパイスの香りが重なります。滑らかな口当たりで、樽由来のまろやかさと程よいタンニン。全体に調和が取れた、奥行きのある味わいです。

スワートランド レイン・オブ・テロワール ピノタージュ

Swartland "Reign of Terroir" Pinotage (SOUTH AFRICA)

……7,000yen

産地 南アフリカ / スワートランド

ブドウ品種 ピノタージュ

ブラックベリーやブラムの濃密な香りに、スモーキーなニュアンス。凝縮感のある果実味とスパイス感が力強く広がります。余韻は長く、飲みごたえのある印象が残ります。

メゾン・シシエル・シリウス ボルドー・ルージュ 2020

Maison Sichel "Sirius" Bordeaux Rouge 2020 (FRANCE)

……7,000yen

産地 フランス / ボルドー

ブドウ品種 メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン

カシスやブラックベリーの芳醇なアロマ。柔らかな口当たりで、果実味とタンニンのバランスが良好。親しみやすく、余韻まで穏やかな印象の一本です。

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)

……9,500yen

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

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

ヴィニョーブル・トゥルヌフィーユ C-135

……12,000yen

Vignobles Tournoufeuille C-135 (FRANCE)

産地 フランス / ボルドー ブドウ品種 メルロー

最大の特徴は、伝統的な樽ではなくアンフォラで熟成されていること。
木樽由来の香りに頼らないチェリーやプラムを中心としたピュアな果実のアロマ。
口に含むと透明感のある果実味と、角の取れたきめ細かなタンニンが感じられます。

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。スミレやチェリーと、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。

ジュヴレ・シャンベルタン

……19,000yen

Gevrey-Chambertin (FRANCE)

産地 フランス / ブルゴーニュ ブドウ品種 ビノ・ノワール

赤系果実にスパイスや土のニュアンスが重なる複雑な香り。口当たりは力強くもエレガントで、
緻密なタンニンが印象的。深みのある余韻が美しく広がります。

※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

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・パレットが初めて手がけたソーヴィニヨン・ブラン。澁刺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。

……21,000yen

……HALF 11,000yen

— Red wine(赤ワイン)



rindo

紫 鈴

rindo

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。良質な葡萄が持つピ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。

……28,000yen

……HALF 15,000yen



ai

藍

ai

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

純粋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、至高への揺ぎ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。

……50,000yen

……HALF 25,000yen

※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.

KENZO ESTATE

WINERY

純粋な自然に守られ葡萄を育む、癒しの聖地

世界有数のカルトワインの産地である、米国カリフォルニア州ナパ・ヴァレー。

ケンゾー エステイトは、ナパ・ヴァレーの東南部に位置するワイルドホース・ヴァレーという標高 500m の山間に 470 万坪もの敷地を有しています。

しかし、広大な敷地の中で葡萄畑が占めるのは、わずか 7% ほど。敷地の大半は手つかずの大自然です。その緑豊かな森や湖が、車の排気ガスや街での排水などから畑を隔離し、純粋な葡萄を育てているのです。これが、ケンゾー エステイトのこだわり。ゆえに、その葡萄畑は茶畑のように整然と美しく、洞窟のようなケイブや小さな村に見えるワイナリー棟など、すべての施設で自然との共生を目指しています。



世界最高峰を目指して情熱を傾けるチーム

偉大なワインと平凡なワインの分岐点とは？

気候や土壌といった自然環境、栽培や醸造の技術といった諸条件はさることながら、ワインの運命を最終的に決定づけるのは、そこにひたむきな情熱を捧げる人間がいるかどうか、ということです。既存のワイナリーを買うのではなく、ゼロから出発し、長い歳月をかけてワイナリーを立ち上げた辻本憲三のワインづくりにかける情熱。その思いに共鳴するかのように、同じ情熱をもった仲間が運命的な出会いを経て、ここに集まりました。そして、情熱という固い絆で結ばれたこのチームに支えられて、世界最高峰のワインづくりが始まったのです。



醸造家 マーク・ネインズ
Vineyard Manager / Marc Nanes

名門「ハンドレッドエーカー」などで名だたるワインメーカーとともに、様々なプレミアムワインの製造に携わり、ロバート・パーカーによる評価点で4度100点満点を獲得するなど、数々のワインでアワードに輝くトップスコアを獲得している醸造家。



ワイナリーオーナー 辻本 憲三
Winery Owner / Tsujimoto Kenzo

いまや世界 220 カ国に市場を持つエンターテインメント産業の旗手、カブコンの創業者で現 CEO。その一方でナパ・ヴァレーの未開の山林を開拓し、自らのワイナリー、ケンゾー エステイトを開業。明確なビジョンと卓越したマーケティング力で、世界的に評価される最高峰のワインづくりを目指し、オーナーとして指揮を執っています。



栽培家 デビッド・アブリュー
Vineyard Manager / David Abreu

『コルギン』『ブライアント・ファミリー』『ハーラン・エステイト』など、様々なカルトワインを生んだ名門ワイナリーで葡萄栽培を手掛けてきたカリスマ的な栽培家。ケンゾー エステイトの創業以来、そのヴィンヤード・マネージャーとして采配を振るっています。