

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 appetizer

季節の魚料理
Seasonable fish

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 appetizer

季節の魚料理

Seasonable fish

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 appetizer

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

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



新たまごサラダ 卵の陶器で

新たまごサラダ 卵の陶器で
Fresh Egg Salad (served in egg shell)

……980yen



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



瞬間燻製炙りローストビーフ
半熟卵とトリュフ醤油を絡めて

瞬間燻製炙りローストビーフ
半熟卵とトリュフ醤油を絡めて

……1,400yen

Smoked Roast Beef with Soft Egg & Truffle Soy



魚介のカルパッチョ 白トリュフ塩で

出来立てフレッシュドレッシングの
サラダ

……1,600yen

Fresh Salad with House Dressing

魚介のカルパッチョ 白トリュフ塩で

……1,300yen

Carpaccio with white salt of truffle

季節の前菜

……1,200yen

Seasonal appetizers

※内容はスタッフへお尋ねください
Please ask the staff

季節のスープ

……650yen

Seasonal soup

※内容はスタッフへお尋ねください
Please ask the staff

※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)



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880yen
Baked bread with shrimp paste



海老パン 焼カマンベール添え

パリパリ鉄板餃子880yen
Crispy gyoza

ぷちぷちこんにゃくステーキ830yen
Konjac steak

豆腐ステーキ オムレツ風830yen
Tofu steak wrapped in egg



ポテトのとろとろチーズ焼

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

ポテトのとろとろチーズ焼1,200yen
Cheesy Baked Potatoes

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”

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

アクアパッツァココット1,800yen
Cocotte Acqua Pazza
※リゾットのご用意可能です+300yen
+¥300 for risotto

※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 500yen



焼野菜

- ・かぼちゃ Pumpkin
- ・じゃがいも Potato
- ・エリンギ Pleurotus eryngii
- ・玉葱 Onion
- ・長芋 Yam
- ・ほうれん草 Spinach

にんにく
Garlic

……600yen

アスパラガス
Asparagus

……900yen

焼野菜盛り合わせ (3種類)

……1,300yen

Assorted three kinds of grilled vegetable

※上記から3種類お選びください
Choose any 3 items above

— Seafood (魚介類)



水たこの鉄板焼

アオリイカゲソの鉄板焼
Squid Leg's

……1,400yen

アオリイカの鉄板焼
Squid

……1,600yen

水たこの鉄板焼
Octopus

……1,600yen

— Live Seafood (活 魚介類)



活 あわびの鉄板焼

活 あわびの鉄板焼(約90g)
Live abalone(90g)

……3,600yen

活 あわびの鉄板焼(約350g)
Live abalone(350g)

……8,400yen

活 車海老の鉄板焼 (2尾)
Live japanese tiger prawn(two of prawn)

……3,600yen

※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)



フォアグラココット
オニオングラタン風

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

……2,800yen

フォアグラココット
オニオングラタン風
Foie Gras Cocotte, Onion Gratin Style

……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

厚切り牛タンの鉄板焼
Grilled Thick-Cut Beef Tongue

……3,200yen



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 40g ……2,800yen

◆追加 10g …… 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 40g ……3,800yen

◆追加 10g …… 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

広島焼 (豚肉、小海老、イカ) ……2,100yen
Okonomiyaki “Hiroshima-yaki”
(Pork, Shrimp, Squid)

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

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)

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、そば麵)

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、そば麵)

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2,600yen
(有頭海老、帆立貝柱、イカ、豚肉)
Yakisoba Noodles "CHIBO"
(Prawn, Scallops, Squid, Pork)

海鮮焼そば2,100yen
(小海老、イカ、タコ、帆立貝柱)
Yakisoba Noodles "KAISEN"
(shrimp, squid, octopus, scallops)



豚肉と九条ねぎの塩焼そば

豚肉と九条ねぎの塩焼そば1,800yen
(素干し小海老、豚肉、九条ねぎ)
Yakisoba Noodles salty taste
(Dried shrimp, Pork, Long green onion)

豚焼そば1,600yen
(豚肉)
Yakisoba Noodles "BUTA"
(Pork)

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980yen
Garlic rice

神戸名物“そばめし”1,300yen
Soba-meshi(Quick fried rice and noodles)

※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 400yen



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



クレープシュゼット
～ぷれじでんとスタイル～

クレープシュゼット
～ぷれじでんとスタイル～
Crêpes Suzette - President Style

……1,080yen



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 sour800yen
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
グラススパークリングワイン (ポールスター)	Glass sparkling wine "Polestar"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 Beer700yen
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
ノンアルコール梅酒	Non- Alcohol Plum liqueur700yen
千房特製ソーダ(紅茶ソーダ)	CHIBO's Original tea soda680yen
山崎の水(微発泡炭酸水)	Sparkling water900yen
黒烏龍茶	Black oolong tea700yen
玉露入りお茶	Japanese green tea600yen
コーラ	Coke600yen
ジンジャーエール	Ginger ale600yen
オレンジジュース	Orange juice600yen
アップルジュース	Apple juice600yen
グレープフルーツジュース	Grapefruit juice600yen
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 water500yen

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
3年熟成果肉入 梅酒	Aged plum liqueur (3-Year Fruit-Infused)	……1,500yen

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・潑刺としたフィニッシュへと続いていきます。

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

白桃や青りんご、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 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。

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 ピノ・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 ……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。

ミュスカデ・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 ミュスカデ

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 Rudesheimer 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 (ITARY)

……1,200yen

アルトス・イベリコス・クリアンサ

Altos Ibéricos Crianza (SPAIN)

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。

……6,000yen

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)

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。

……7,000yen

メゾン・シシェル・シリウス ボルドー・ルージュ 2020

Maison Sichel "Sirius" Bordeaux Rouge 2020 (FRANCE)

産地 フランス/ボルドー

ブドウ品種 メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン

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。

……7,000yen

ジャーニーズエンド カベルネ・ソーヴィニオン

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・ソーヴィニオン

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。

……9,500yen

※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.

Red wine 赤ワイン

ヴィニョブル・トゥルヌフィーユ C-315

……12,000yen

Vignobles Tournoufeuille C-315 (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。

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 ピノ・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

ワインの聖地ナバ・ヴァレーで生まれたプレミアムワイン

— Sparkling wine(スパークリングワイン)



sei

清

sei

……23,000yen

産地 アメリカ カリフォルニア州 ナバ・ヴァレー

ブドウ品種 ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン

繊細な泡に包まれ広がる芳しい果実の香り

滑らかな泡で、ライチや桃といった果実の上質な香り、はちみつや焼いた梨の香りとも相まってグラスからふわりと広がっていきます。そのしっかりとした深みのある味わいをぜひお楽しみください。

— White wine(白ワイン)



asatsuyu

あさつゆ

asatsuyu

……21,000yen

……HALF 11,000yen

産地 アメリカ カリフォルニア州 ナバ・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。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。

— Red wine(赤ワイン)



rindo

紫 鈴

rindo

……28,000yen

……HALF 15,000yen

産地 アメリカ カリフォルニア州 ナバ・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。



ai

藍

ai

……50,000yen

……HALF 25,000yen

産地 アメリカ カリフォルニア州 ナバ・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・ソーヴィニオ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。

※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.