

日本の文化や食材に敬意を表した【JAPONISÉE COCKTAIL】

フレンチの技法や日常を切り取った【FRENCH COCKTAIL】

Dining33でしか味わうことのできない、2種のコンセプトカクテルコレクションをどうぞお楽しみください

COCKTAIL

ALL 1,800

JAPONISÉE

水晶文旦のバラライカ

Crystal Pomelo Balalaika

さつまいもウォッカ 水晶文旦 はっさく デイル
Sweet Potato Vodka, Crystal Pomelo, Hassaku Orange, Dill

自家製日本酒

Homemade Sake

どぶろく ライチ 青林檎 トンカ豆
"Doburoku" Sake, Lychee, Green Apple, Tonka Bean

いちごとブランケット

Strawberry Chai and Memories of Winter

自家製いちごラム 自家製チャイ いちごの氷
Homemade StrawberryRum, Homemade Chai, Strawberry Ice

FRENCH

モダニズムベリーニ

Modernism Bellini

スパークリングワイン 白桃 赤肉メロン 林檎
Sparkling Wine, White Peach, Japanese Red Melon, Apple

ポワール ピ스타ージュ

Poire Pistache

ウォッカ 洋梨 ローストピスタチオ メープルシロップ 林檎
Vodka, Pear, Roasted Pistachio, Maple Syrup, Apple

ルード ド フロマージュ

Route de Fromage

自家製カマンベールジン 林檎 ハチミツ アニス 卵白
Homemade Camembert Gin, Apple, Honey, StarAnise, Eggwhite

タルトタタン・サワー

Tarte Tatin Sour

林檎酒 少しの牛乳 クロワッサン 林檎 バニラ 焦がしチコリ シナモン
Calvados, a few drops of Milk, Croissant, Apple, Vanilla Beans, Browned Chicory, Cinnamon

ESP オランジェシカ

Espresso Martini with Orangette and Chocolate Sause

バーボン グランクラシコ エスプレッソ オレンジ 卵白 焦がしバターバーボンオレンジ チョコレート
Bourbon, GranClassico Bitter, Espresso, Orange, Eggwhite, Browned Butter Bourbon-marinated Orange, Chocolate Sauce

MOCKTAIL

ALL 1,600

JAPONISÉE

湯気と和柑橘

Yuzu Flavored "Gyokuro" Japanese Green Tea

玉露 柚子 カルダモン ハチミツ 自家製柚子ジャム
"Gyokuro", Yuzu, Cardamon, Honey, Homemade Yuzu Jam

赤と黒の間

Between Red Wine & Black Cherry

ブラックチェリー ダージリン 未熟葡萄果汁 エストラゴン レモン シナモン
Black Cherry, Darjeeling, Verjuice, Tarragon, Lemon, Cinnamon

FRENCH

デュオ ブラン

White Duet

白葡萄 ノンアルコール白ビール 洋梨 林檎 ハチミツ 玉露
White Grape, Non-Alcoholic White Beer, Pear, Apple, Honey, "Gyokuro"

イヴェール デ レコルト

Hiver des Récoltes

いちご マスカット みかん 林檎 ホワイトチョコレート
Strawberry, Muscat, Mandarin Orange, White Chocolate,

Pairing

Dining33のsommelier teamがセレクトした

ワインペアリング

11,000

お料理とお酒の新たな組み合わせの発見を楽しんでいただく

"ディスカバリー" ペアリング

22,000~

それぞれアミューズからメインまで合わせてご用意いたします

Champagne

Glass

N.V.

ペリエ ジュエ グラン プリュット

2,400

Perrier Jouët Grand Brut, Vallée de la Marne, France

N.V.

ドラピエ プリュット ナチュラル <Mikuni Select>

3,000

Drappier Brut Nature, Côte des Bar, France

N.V.

ローラン ペリエ グラン シエクル

8,800

Laurent Perrier Grand Siècle, France

Sparkling Wine

N.V.

クレマンド ロワール プリュット ゼロ

1,800

Crémant de Loire Brut Zero, Château de L'Aulée, France

White Wine

2022

ブーズロン レフィア ドメーヌ ドラ モネット

1,700

Bouzeron Les Fias, Domaine de la Monette, Bourgogne, France

2022

リースリング セレクション ド ヴィエイユヴィーニュ トリンバック

2,400

Riesling Selection de V.V., Trimbach, Alsace, France

2018

ムルソー レ・プート ヴィーニュ <Mikuni Select>

3,500

Meursault Peutes Vignes Cuvée MIKUNI, Frédéric Magnien, Bourgogne, France

Special Select

2022

シャサーニュ モンラッシェ プルミエクリュ マシュレルトマ モレ

8,800

Chassagne Montrachet 1er Cru Les Macherelles Thomas Morey, Bourgogne, France

Orange Wine

2021

クアトリ ピノ グリージョ

2,200

Cuatri Pinot Grigio, Furiuli, Italy

2020

ヴァントウ ブラン クロ ドウトウリア

2,800

Ventoux Blanc Clos de Trias, Even A. Bakke, Côtes du Rhône, France

Rosé Wine

Glass

2021

ロゼ ドゥ ニンフ エミュ シャトー マリス

2,000

Rose de Nymphe Emue Château Marisu, Minervois, France

Red Wine

2022

コート デュ ローヌ ルージュ ル カイユ クロ デュ カイユ

1,900

Côtes du Rhône Rouge Le Caillou, Clos du Caillou, Rhône, France

2020

シノン クロ ド ロスピス ジャン モーリス ラフォー

2,600

Chinon Clos de l'Hospice, Jean Maurice Raffault, Loire, France

2019

マルゴー ミクニ <Mikuni Select>

3,300

Margaux MIKUNI, Bordeaux, France

2019

ジュブレ シャンベルタン スーブレ <Mikuni Select>

3,900

Gevrey Chambertin Seuvrées, Frégdéric Magnien, Bourgogne, France

Special Select

1999

シャトー カロン セギュール

15,900

Château Calon Segur , Bordeaux, France

BEER

Draft Beer

プレミアムモルツ マスターズドリーム

1,200

Premium Malt's Master's Dream

Bottle Beer

ピルスナー ウルケル

1,400

Pilsner Urquell

ヒューガルデン ホワイト

1,400

Hoegaarden White

ギネス

1,400

Guinness

志賀高原 IPA

1,600

Shiga Kogen IPA

お車でお越しの方の飲酒は固く禁じさせていただきます / アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください
全て税込み価格です / サービス料12%別途申し受けます

Driving under the influence is strictly prohibited. / Alert your server about allergies.
All prices include tax. / A 12% service charge will be charged separately.

NON-ALCOHOLIC

Pairing

Dining33がオススメする
ここでしか楽しめない
コースに合わせたノンアルコールカクテルのペアリング 6,600

Sparkling

ジョエア オーガニック スパークリング シャルドネ 1,700
Joyéa, Organic Sparkling, Chardonnay

Special Blend Tea

ラウンドジンジャー 1,300
Round Ginger
生姜 ジャスミン アプリコット シナモン
Ginger, Jasmine, Apricot, Cinnamon

エレガントアップル 1,300
Elegant Apple
林檎 釜炙り茶 カモミール 柚子
Apple, Roasted tea, Chamomile, Yuzu

ハーバルピーチ 1,300
Herbal Peach
白桃 ルイボス ローズヒップ 大麦
White peach, Rooibos, Rose hip, Barley

カオスグレープ 1,300
Chaos Grape
グレープ カシス 紅茶 クローブ
Grape, Black Currant, Black tea, Clove

Soft Drink

コカ・コーラ 900
Coca Cola

ジンジャーエール(フィーバーツリー) 900
Ginger Ale

オレンジジュース(完熟オレンジ) 900
100% Orange Juice

アップルジュース(ワンダーアップル) 900
100% Apple Juice

ヒルドンスティルウォーター 750ml 1,500
HILDON Still Water 750ml

ヒルドンスパークリングウォーター 750ml 1,500
HILDON Sparkling Water 750ml

奥会津金山天然水 720ml 1,500
Oku-Aizu Kaneyama Natural Water 720ml

奥会津金山天然炭酸の水 720ml 1,500
Oku-Aizu Kaneyama Natural Carbonated Water 720ml

COFFEE、TEA のご用意もごさいます (700円～)
ご要望の際はスタッフまでお声掛けください。

お車でお越しの方の飲酒は固く禁じさせていただきます / アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください
全て税込み価格です / サービス料12%別途申し受けます

Driving under the influence is strictly prohibited. / Alert your server about allergies.
All prices include tax. / A 12% service charge will be charged separately.

Carte des Boissons