

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 JAPONISÉE

ALL 1,800

土佐文旦のバラライカ Crystal Pomelo Balalaika

さつまいもウォッカ 土佐文旦 はっさく ディル
 Sweet Potato Vodka, Tosa Pomelo, Hassaku Orange, Dill

お茶割 梅霞と臍 Shochu with Green Tea Plum Haze and Dim

芋焼酎 ウイスキーブレンド梅酒 南高梅 玉露 和三盆 梅の泡
 Potato Shochu, Whiskey Blend Plum Wine, High-quality Green Tea, Wasanbon, Plum Bubbles

春告鳥のさえずり Calling Spring Japanese Bird

うぐいす餡 米焼酎 メロン ココナッツ バニラ塩 花穂紫蘇
 Sweet green pea paste, Rice shochu, Melon, Coconut, Vanilla salt, Shiso flower

FRENCH

アーシーバック ミモザ Earsea Buck Mimosa

スパークリングワイン シーバックソーzen パッションフルーツ ローズヒップハイビスカス 自家製ベリーシロップ
 Sparkling Wine, Sea Buckthorn, Passion Fruit, Rosehip Hibiscus, Homemade Berry Syrup

※ノンアルコールでもご用意できます (Can also be changed to Non-alcoholic)

びわとキウイのフレンチコネクション Biwa Kiwi French Connection

ブランデー アマレット アプリコット びわ キウイ タイム
 Brandy, Amaretto, Apricot, Biwa, Kiwi, Thyme

ルート 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

MOCKTAIL JAPONISÉE

ALL 1,600

生成り色の陽だまり Signs of Spring

白味噌 カモミール 甘いアーモンド ベルガモット カモミールの花
 White miso, Chamomile, Sweet almond, Bergamot, Chamomile flower

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"

プレフェレ マリーアントワネット Marie Antoinette's Favorite

ライチ ラズベリー ローズヒップ レモン マカロン パラの花びら
 Lychee, Raspberry, Rose Hip, Lemon, Macaron, Rose Petals

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

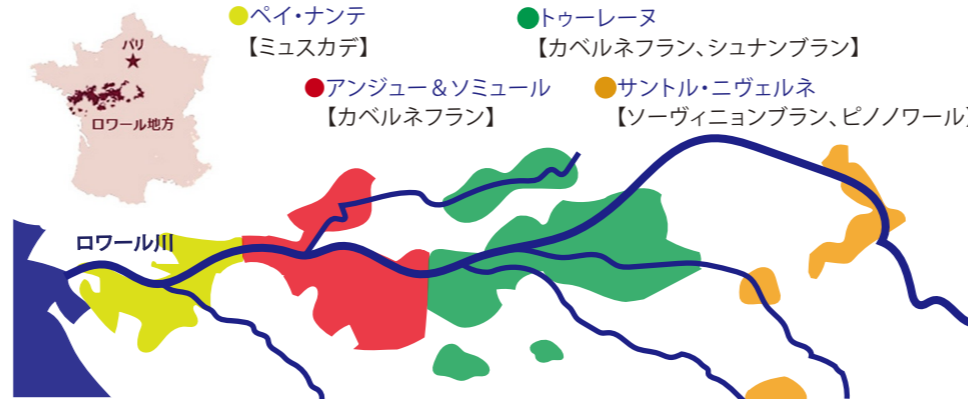
Champagne

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

Monthly Recommend "Val de Loire"



ロワール川の渓谷沿いに広がる地域にはそれぞれ代表する品種があり、バラエティ豊かな
 ワインが造られます 春を感じさせ、お食事と共に楽しめる爽やかな味わいをお楽しみください
 ※当メニュー内、ロワールのワインには目安として生産地ごとの色のついた印をつけております

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, Loire, France

White Wine

2023 ミュスカデ セーヴル エ メーヌ シュール リー ドメーヌ ダヴィッド ● 1,700
 Muscadet Sevre et Maine Sur Lie, Domaine David, Loire, France

2022 プィー フュメ ヴィエイユ ヴィーニュ レジ ミネ ● 2,200
 Pouilly Fumé Vieilles Vignes, Regis Minet, Loire, France

2023 コトー デュ ロワール ブラン レフレ ベリヴィエール ● 2,800
 Coteaux du Loir Blanc L'Effraie, Belliviere, Loire, 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

2020 コルトン ブラン グラン クリュ メゾンリケール 12,100
 Corton Blanc Grand Cru, Maison Rijckaert, Bourgogne, France

Orange Wine

2020 ヴァントゥ ブラン クロ ドゥ トゥリア 2,800
 Ventoux Blanc Clos de Trias, Even A. Bakke, Côtes du Rhône, France

Rosé Wine

2023 シノン ロゼ ジャン モーリス ラフォー ● 2,000
 Chinon Rose, Jean-Maurice Raffault, Loire, 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

2015 サンセール ラブルジョワーズ ルージュ アンリ ブルジョワ ● 2,600
 Sancerre La Bourgeoise Rouge, Henri Bourgeois, Loire, Francee

2018 ソミュール シャンピニー ラ マルジナル ロッシュ・ヌーヴ ● 3,000
 Neuves Saumur Champigny La Marginal, Roches Neuves Loire, Francee

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 スープレ <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 プレミアムモルト マスターズドリーム 1,200
 Premium Malt's Master's Dream

Bottle Beer ビルスナー 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

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 のご用意もございます (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て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