

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

はっさくと文旦のバラライカ Hassaku Buntan Balalaika

さつまいもウォッカ 土佐文旦 はっさく デイル
 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

うぐいす色の春 Whispering Spring

うぐいす館 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 シーバックソーン 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

アヴァント ル デセール <Selected for DIAGEO WORLD CLASS 2025 JAPAN TOP50> Avant le Dessert

自家製カマンベールジン、ハニーアップル、アニス、卵白、ナッツ、アードベック10年
 Homemade Camembert Gin, Honey Apple, Star Anise, Egg White, Nuts, Ardbeg 10

MOCKTAIL JAPONISÉE

ALL 1,600

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

きなり色のひだまり 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

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, High - Quality Green Tea

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 バラの花びら
 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

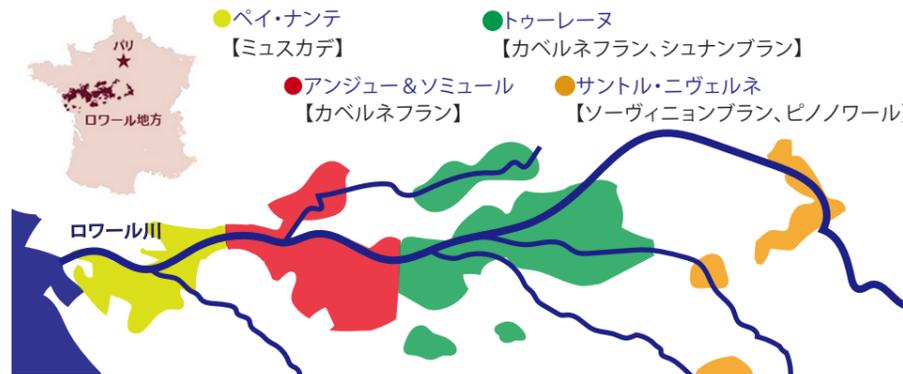
Glass

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

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

2022 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

2020 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

2004 シャトー カロン セギュール 12,600
 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 ペアレン クラシックラガー 1,400
 Baeren Classic Lager

コエド 漆黒 1,400
 COEDO Shikkoku

馨和 白 1,600
 KAGUA Blanc

上勝 IPA 1,600
 KAMIKATZ 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

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
Joyéa, Organic Sparkling, Chardonnay 1,700

Special Blend Tea

ラウンドジンジャー
Round Ginger 1,300
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
Elegant Apple 1,300
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
Herbal Peach 1,300
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
Chaos Grape 1,300
グレープ カシス 紅茶 クローブ
Grape, Black Currant, Black tea, Clove

Soft Drink

【期間限定】萩の夏みかんジュース
Summer Mandarine Orange 1000
濃縮還元や加糖を一切していない、萩の夏みかん100%

コカ・コーラ
Coca Cola 900

ジンジャーエール(フィーバーツリー)
Ginger Ale 900

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

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

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

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

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

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