

世界の食前酒 ~Aperitifs of the World~

フランス料理で食前酒と言えば、「シャンパン」が有名ですが、シャンパン以外にも 世界には様々な食前酒が存在します その中から私たちが厳選致した"最初の1杯"をお楽しみください

In French cuisine, Champagne is a well-known apéritif, but the world is filled with a variety of delightful pre-dinner drinks. We have carefully chosen a "first glass" for you to enjoy. Enjoy the first sip of a delightful experience.



クラシックベリーニ (イタリア)
Classic Bellini (Italy)

2,200

イタリア発祥時のレシピを再現した無発泡のクラシックなベリーニ。

A refined, non-carbonated version of the Bellini, faithfully recreating the original recipe from Italy.



フルッチ "トカイ フルミント" (ハンガリー)
Fruiche "Tokaji Furmint" (Hungary)

2,200

白ワインを炭酸水で割った爽やかな食前酒で、その起源は19世紀にまで遡ります。

ハンガリーの代表的なワイン、トカイ フルミントを使用しフルーティーな口当たり仕上げました。

Fruiche is a refreshing, fruity aperitif made with white wine and carbonated water. Its origins date back to the 19th century. This time, we use Tokaji Furmint, a typical Hungarian wine.



クラシック キール "アリゴテ" (フランス)
Classic Kir "Aligoté" (France)

2,400

ブルゴーニュのアリゴテ種とカシス ド デижョンのクラシックスタイルです。

ワインの酸味とカシスの甘みがMIXされた味わいをお楽しみください

The Kir is a classic style made with Aligoté grapes and Cassis de Dijon from Burgundy. Enjoy the acidity of the wine and the sweetness of the cassis.



レブヒート (スペイン)
Rebujito (Spain)

1,800

スペインの伝統的なドライシェリーをフレッシュライムとジンジャーエールで割った、現地で親しまれているカクテルです。

A refreshing cocktail made with traditional Spanish dry sherry, fresh lime, and ginger ale. A popular local favorite.



カペリティブ(南アフリカ)
Caperitif (South Africa)

1,800

約50種類の薬草とスパイスを使った南アフリカの幻のワインリキュール。

現地と同じロックスタイルでお楽しみください。

A unique South African wine-based liqueur infused with around 50 different herbs and spices. Best enjoyed on the rocks, just as it is traditionally served.

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.