

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 <5月限定 カーネーションを添えた母の日ver>
 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

アミューズからメインまでそれぞれに合わせて5杯をご用意いたします

- Dining33のsommelier teamがセレクトした ワインペアリング 11,000
- 最初から最後まで全て「泡」 スパークリングワイン ペアリング 16,500
- 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~

Sparkling Wine of Early Summer

～初夏のおすすめスパークリング～

シャンパンと飲み比べても遜色ない味わいと、
 それぞれの生産地域の風土や特徴が反映された個性的な魅力のスパークリングワイン
 その中でも瓶内二次熟成を中心に味わい深いものを厳選いたしました



N.V. クラシック レゼルヴ ブリュット ハッティングレイ ヴァレー 2,800
 Classic Reserve Brut Hattingley Valley, U.K.
 シャルドネ 47% ピノ・ノワール 32% ピノ・ムニエ 19% ピノ・ノワール プレコス 2%



N.V. フランチャコルタ ブリュット アディエンダ フォルゲッティーナ 2,400
 Franciacorta Brut, Italy
 シャルドネ 85% ピノネロ 15%



N.V. リースリング ゼクト エクストラ ブリュット シュロス フォルラーツ 2,000
 Riesling Sekt Extra Brut Sekt Schloss Vollrads, Germany
 リースリング 100%



N.V. スパークリング ソーヴィニヨンブラン スティーンバーグ 1,800
 Sparkling Sauvignon Blanc Steenberg, South Africa
 ソーヴィニヨン・ブラン 100%

【5月限定】スパークリングワイン フリーフロー 90分 11,000-
 上記の4種類のスパークリングワインをお楽しみいただけます

Champagne

Glass

N.V. ドラピエ ブリュット ナチュラル 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

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

Bottled Beer ベアレン 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

【Recommend Wine “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

White

Glass

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 プィイ 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

2015 ヴーヴレイ グラン・アネ マルク プレディフ ● 2,800
 Vouvray Grande Année, Marc Bredif, Loire, France

2018 ムルソー レ・プート ヴィーニュ 3,500
 Meursault Peutes Vignes Cuvée MIKUNI, Frédéric Magnien, Bourgogne, France

Red

2023 コート デュ ローヌ ルージュ ル カイク クロ デュ カイク 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 ロッシユ・ヌーヴ ● 3,000
 Neuves Saumur Champigny La Marginal, Roches Neuves Loire, Francee

2019 マルゴー ミクニ 3,300
 Margaux MIKUNI, Bordeaux, France

2020 ジュブレ シャンベルタン スーブレ 3,900
 Gevrey Chambertin Seuvrées, Frégdéric Magnien, Bourgogne, France

Orange

2020 ヴァントウ 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

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

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

Tea Based Mocktail

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

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

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

カオスグレープ ～グレープ カシス 紅茶 クロブ～ 1,300
Chaos Grape Grape, Black Currant, Black Tea, Clove

Soft Drink

【期間限定】萩の夏みかんジュース 1000
Summer Mandarine Orange
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 900
Coca Cola

ジンジャーエール(フィーバーツリー) 900
Ginger Ale

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

Mineral Water

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

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