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

1 1 1		

フレッシュ シャインマスカット ダイキリ

2.200

Fresh Shine Muscat Herbal Daiquiri

Creator:及川 良菜

旬を迎えたフレッシュなシャインマスカットを皮ごと使用した贅沢な1杯

ハーブの要素をほんのり加え 爽やかに仕上げた食前酒にピッタリなカクテルです。

A refreshed cocktail made with luscious Shine Muscat Grapes in season, used whole with their delicate skin, finished with a hint of herbs for freshness - an i deal aperitif.

IAPONISÉE 江戸小町

1.800 Creator:及川 良菜

自家製梅昆布茶ウォッカ さくらんぼ 玄米茶 カリカリ梅

Homemade Plum & Kelp Tea Vodka, Cherry, Brown Rice Tea, Crunchy Pickled Plum

和梨グレイユ

1,800

1,800

1,800

Japanese Pear Earl Grey

Creator:吉川 左和乃

自家製アールグレイウォッカ 和梨 和梨リキュール ベルガモット 蜂蜜 もみじ

Homemade Earl Grey Vodka, Japanese Pear, Japanese Pear Liqueur, Bergamot, Honey, Maple Leaf

凡才

Creator: 筧田 優真 Bonsai

盆栽ジン 草木密シロップ 檜ビターズ トニック ソーダ Bonsai Gin, Forest Syrup, Hinoki Cypress Bitters, Tonic, Soda

みたらし団子のブラックルシアン

Black Russian with Mitarashi Dango

Creator:石橋 佑野

ウォッカ さつまいも紅茶 醤油 みりん 蜂蜜 白玉 稲穂

Vodka, Sweet Potato Black Tea, Soy Sauce, Mirin, Honey, Shiratama Mochi, Rice Stalk

FRENCH

ル・エルマチャイ 1,800 Le Elma Chai Creator: 奥原 雅人

自家製ダージリンウイスキー リンゴのリキュール 青りんご メープル 辛口ジンジャー シナモン Homemade Darjeeling Whiskey, Apple Liqueur, Green Apple, Maple, Dry Ginger, Cinnamor

タルト・ド・モンブラン

1.800

Tart de Mont Blanc

Creator: 石橋 佑野

マロンリキュール カスタードクリームリキュール マロン カカオニブ マロンティー マロンタルト Chestnut Liqueur, Custard Cream Liqueur, Chestnut, Cacao Nibs, Chestnut Tea, Chestnut Tart

MOCKTAIL

IAPONISÉE ととのい生姜サワー

1,600

Refreshing Ginger Sour

Creator:及川 良菜

自家製ガリの甘酢 白牡丹茶 大葉 かぼす トニック 自家製ガリ Homemade Sweet Pickled Ginger Vinegar, White Peony Tea, Shiso Leaf, Kabosu,

Tonic, Homemade Pickled Ginger

りんご飴

1.600

Candy Apple

Creator:及川 良菜

Creator: 質田 優直

1,600

1,600

りんご 黒蜜 黒豆茶 赤紫蘇コンブ茶 ローリエの葉 Apple, Black Sugar Syrup, Black Soybean Tea, Red Shiso Kombucha, Bay Leaf

I wanna be a Cabernet Sauvignon

赤のまねごと 1.600 Creator: 筧田 優真

ブラックカラント ブルーベリー 和紅茶 ピーマン エスプレッソ Black Currant, Blue Berry, Japanese Black Tea, Green Pepper, Espresso

FRENCH

シーフ・ロワイヤル

ノンアルコールスパークリングワイン カシス 黒豆茶 プルーン ヨーグルト Non Alcohol Sparkling Wine, Cassis, Black Soybean Tea, Prune, Yoghurt

マドモアゼル マダム

1.600 Mademoiselle Madame Creator:吉川 左和乃

茉莉龍珠 オレンジ ライチ ベルガモット バニラ塩

smine Dragon Pearl Tea, Orange, Lychee, Bergamot, Vanilla Salt

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

Creator: 石橋 佑野

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, Rosehip, Lemon, Macaron, Rose Petals

アミューズからメインまでそれぞれに合わせて5杯ご用意いたします 5 Glasses to Accompany Each Meal from Amuse to Main Course

Wine Pairing

・料理とワインが織りなすハーモニーと 味わいの新境地を探る

"ディスカバリー" ペアリング

A pairing to savor the harmony woven between food and wine, exploring new frontiers of flavor.

Dining33のsommelier teamがセレクトした ワインペアリング

Selection of Wines Selected by Dining33's Sommelier

11,000

Glass

2,400

3,000

8.800

1.800

2,200

3,300

22,000~

Champagne

N.V. ペリエ ジュエ グラン ブリュット Perrier Jouët Grand Brut, Vallée de la Marne, France

N.V. ドラピエ ブリュット ナチュール Drappier Brut Nature, Côte des Bar, France

M.V. ローラン ペリエ グラン シエクル Laurent Perrier Grand Siècle, France

Sparkling Wine

N.V. クレマンド ロワール ブリュット ゼロ 1,800 Crémant de Loire Brut Zero, Château de L'Aulée, Loire, France

White

2023 プイィヒュメ フェルマンドゥザ Pouilly-Fume, Firmin Dezat, Loire, France

2017 アルザス リースリング グラン クリュアイシュベルグ アルベルトヘルツ 2,400 Alsace Riesling Grand Cru Eichberg, Albert Hertz, Alsace, France

2023 グルナッシュ ブラン ヴィエイユヴィーニュ クロ デフェ 2,800 Grenache Blanc Vieilles Vignes, Clos des Fées, Roussillon, France

2018 ムルソー レプートヴィーニュフレデリックマニャン 3,500 Meursault Peutes Vignes Cuvée MIKUNI, Frédéric Magnien, Bourgogne, France

Orange

2022 メティス ドメーヌ ショーンハイツ Mêtis, Domaine Schoenheitz, Alsace, France

Rosé

2023 ロゼドシラー I.G.P. デコリンヌローダニエンヌジャンヌガイヤール 2,000 Rose de Syrah I.G.P. des Collines Rhodaniennes, Jeanne Gaillard, Rhône, France

Red

2022 クローズ エルミタージュ ルージュ レ ヴァンド ヴィエンヌ 1,900 Crozes-Hermitage Rouge, Les Vins de Vienne, Rhône, France

2015 レオードキャロルズ ラテラスデリーズ 2,400 Les Hauts De Carol's, la Terrasse d'Elise, Languedoc, Francee

2023 マルゴー ミクニ Margaux MIKUNI, Bordeaux, France 【 Journey Through Pinot Noir 】

~ピノ・ノワールを巡る旅~

ピノ・ノワールだからこそ生まれる、土地ごとに異なる表情。

果実味、エレガンス、冷涼感など多彩な個性をグラスでお楽しみください。

Pinot Noir reveals a different expression in every terroir. Enjoy its diverse characters of fruitiness, elegance, and freshness by the glass.

Red

ベルンハルト フーバー シュペートブルグンダー

2.800

3 300

3.800

6,800

1.300

1,400

1.400

1,600

Bernhard Huber Spätburgunder, Germany

産地:ドイツ バーデン

スミレ バラの花びら 赤い果実のような透明感がある香り フレッシュな酸と きめ細かくしなやかタンニンで スムーズな口当たり

2023 カレラ ジェンセン レガシー キュヴェ ピノ・ノワール

Calera Jensen Legacy Cuvée Pinot Noir, U.S.A.

産地:アメリカ カリフォルニア州 セントラルコースト

ブルーベリーやプラム、ブラックチェリー等の果実感とスパイスのニュアンス タンニンはきめ細かく酸味と果実味が調和した味わい

サトウ ワインズ ピノ・ノワール ノース カンタベリー

Sato Wines Pinot Noir North Canterbury, New Zealand

産地:ニュージーランド/カンタベリー地方 ノース カンタベリー

チェリーやラズベリーの明るい果実味に ハーブや土のニュアンス 自然派らしいナチュラルなピュアさを持ちつつしっかりとした骨格 奥行きがあり 安定感のある味わい

2017 ユベール リニエ モレ サン ドニ プルミエ クリュ ヴィエイユ ヴィーニュ

産地:フランスブルゴーニュ地方

Hubert Lignier Morey Saint Denis 1er Cru Vieilles Vignes, France

深みのある熟した赤果実とスミレ、ほのかなスパイスの香り しなやかなタンニンと端正な骨格を備えた クラシックブルゴーニュを 体現する上品な味わい

【クラシックとモダン "ピノ" グラス比較セット】 60ml 2杯 4,600

エレガントでしなやか、果実味豊かで力強いスタイル フランスとカリフォルニア、それぞれを代表するピノ・ノワールの違う表情を、 ぜひグラスで味わい比べてみてください

Pinot Noir Tasting Set 2 Glasses (60ml each) – ¥3,600 Compare two iconic Pinot Noirs: elegant and silky, while bold and fruit-driven. Please enjoy comparing the different expressions of Pinot Noir.

BEER

プレミアムモルツ マスターズドリーム Draft Beer

Premium Malt's Master's Dream

東京隅田川ブルーイング香るヴァイツェン

Tokyo Sumidagawa Brewing Aromatic Weizen

COEDO Shikkoku

Bottled Beer コエド 漆黒

上勝 IPA KAMIKATZ 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

All prices include tax. / A 12% service charge will be charged separately

Driving under the influence is strictly prohibited. / Alert your server about allergies

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 5 Glasses of Dining33's Original Mocktail to Complement Your Course

Sparkling

	Sparkling				
ジョエア オーガニック フ Joyéa, Organic Sparkling,	1,700				
	Tea Based Mocktail				
ラウンドジンジャー Round Ginger	〜生姜 ジャスミン アプリコット シナモン〜 Ginger, Jasmine, Apricot, Cinnamon	1,300			
エレガントアップル Elegant Apple	〜林檎 釜炙り茶 カモミール 柚子〜 Apple, Roasted Tea, Chamomile, Yuzu	1,300			
ハーバルピーチ Herbal Peach	〜白桃 ルイボス ローズヒップ 大麦〜 White Peach, Rooibos, Rose Hip, Barley	1,300			
カオスグレープ Chaos Grape	〜グレープ カシス 紅茶 クローブ〜 Grape, Black Currant, Black Tea, Clove	1,300			
Soft Drink					
オレンジジュース(完熟ス 100% Orange Juice	900				
アップルジュース(ワンタ 100% Apple Juice	900				
ジンジャーエール(フィー Ginger Ale	900				
コカ・コーラ Coca Cola	900				
Mineral Water					
ヒルドンスティルウォー HILDON Still Water 750m	1,500				
ヒルドンスパークリング HILDON Sparkling Water	1,500				
奥会津金山天然水 720r Oku-Aizu Kaneyama Natu	1,500				
奥会津金山天然炭酸の Oku-Aizu Kaneyama Natu	1,500				

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