

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

【11月限定】	響きをたしなむ次郎さん A Jiro persimmon savoring Hibiki in harmony Creator:石橋 佑野	2,200
	旬を迎えた甘みのあるブランド柿「次郎柿」を遊び心で次郎さんと名付け 日本の代表的なブレンデッドウイスキー「響」と贅沢に合わせた芳醇なハーモニーが広がる1杯 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.	

JAPONISÉE	江戸小町 Edo Komachi Creator:及川 良菜	1,800
	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 Japanese Pear Earl Grey Creator:吉川 左和乃	1,800
	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 Bonsai Creator:笥田 優真	1,800
	盆栽ジン 草木蜜シロップ 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	1,800
	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 Le Elma Chai Creator:奥原 雅人	1,800
	自家製ダージンウイスキー 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, Cinnamon	

	タルト・ド・モンブラン Tart de Mont Blanc Creator:石橋 佑野	1,800
	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

JAPONISÉE	ととのい生姜サワー Refreshing Ginger Sour Creator:及川 良菜	1,600
	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 Candy Apple Creator:及川 良菜	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	

	赤のまねごと I wanna be a Cabernet Sauvignon Creator:笥田 優真	1,600
	ブラックカラント ブルーベリー 和紅茶 ビーマン 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 Thief Royale Creator:笥田 優真	1,600
	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 Mademoiselle Madame Creator:吉川 左和乃	1,600
	茉莉龍珠 オレンジ ライチ ベルガモット バニラ塩 Jasmine 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	1,600
	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, Rosehip, Lemon, Macaron, Rose Petals	

Wine Pairing

ワインペアリング

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
5 Glasses to Accompany Each Meal from Amuse to Main Course

・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

22,000~

11,000

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	Glass	2,400
------	---	-------	-------

N.V.	ドラピエ ブリュット ナチュラル Drappier Brut Nature, Côte des Bar, France		3,000
------	--	--	-------

M.V.	ローラン ペリエ グラン シェクル Laurent Perrier Grand Siècle, France		8,800
------	---	--	-------

Sparkling Wine

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

White

2023	プイィ ヒュメ フェルマン ドゥザ Pouilly-Fume, Firmin Dezat, Loire, France		1,800
------	--	--	-------

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 Alsace Riesling Grand Cru Eichberg, Albert Hertz, Alsace, France		2,400
------	--	--	-------

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 Grenache Blanc Vieilles Vignes, Clos des Fées, Roussillon, France		2,800
------	--	--	-------

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

Orange

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

Rosé

2023	ロゼ ド シラー I.G.P. デ コリヌヌ ローダニエンヌ ジャンヌ ガイヤール Rose de Syrah I.G.P. des Collines Rhodaniennes, Jeanne Gaillard, Rhône, France		2,000
------	---	--	-------

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 Crozes-Hermitage Rouge, Les Vins de Vienne, Rhône, France		1,900
------	--	--	-------

2021	ムーランナヴァン ピエール マリー シェルメット Moulin-a-Vent Les Verillats, Pierre Marie Chermette, Bourgogne, France		2,600
------	--	--	-------

2023	マルゴー ミクニ Margaux MIKUNI, Bordeaux, France		3,300
------	--	--	-------

【 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

2023	山崎ワイナリー ピノ ノワール 緑 Yamazaki winery Pinot Noir Midori, Japan		2,800
	産地:日本 北海道		
	深みのある果実や熟したイチゴ 針葉樹林を思わせる深く冷涼な香り フレッシュな果実味と伸びやかなミネラル 長く落ち着いた余韻 北国の農村が思い浮かぶピノノワール		

2020	オー ボン クリマ ピノ ノワール ノックス・アレキサンダー Au Bon Climat Pinot Noir Knox Alexander, U.S.A.		3,300
	産地:アメリカ カリフォルニア州		
	乾燥したベリー系果実を思わせる甘やかな香りとスパイス リコリス など様々なアロマ クリーミーな口当たりと凝縮した果実味 円みのある酸が上品な印象を添える		

2021	ヤラ イエリング ピノ ノワール Yarra Yering Pinot Noir, Australia		4,200
	産地:オーストラリア ビクトリア ヤラ・ヴァレー		
	スマイルのアロマにチェリーとアニスの風味が混じり、絹のような滑らかなチェリーの果実感 繊細なタンニンとアロマの上品さが合わさり 奥行きがあり 安定感のある味わい		

2017	イザベル リープ ジュヴレ シャンベルタン シャン Isabelle Lippe Gevrey Chambertin Champ, France		5,800
	産地:フランス ブルゴーニュ地方		
	赤い果実を中心とした上質で繊細な香りに、モレロチェリーの香りが広がる 凝縮感があり 力強さの中にもエレガンスを感じる 調和のとれた仕上がり		

【ブルゴーニュ“2大”黒ぶどう品種飲み比べセット】

ーTasting the Two Noble Noir Grapes of Burgundyー 60ml 2杯 4,200

可憐でしなやかな果実味のガメイ 力強さの中にも澄んだエレガンスが宿るピノ・ノワール 光のニュアンスの違いと異なる魅力の競演をぜひグラスで味わい比べてみてください

Graceful Gamay with delicate fruit, and Pinot Noir showing clear elegance within its strength. Enjoy their nuanced light and elegant contrast by the glass. Gamay and Pinot Noir Tasting Set 2 Glasses (60ml each) – ¥4,200

BEER

Draft Beer	プレミアムモルツ マスターズドリーム Premium Malt's Master's Dream		1,300
------------	---	--	-------

Bottled Beer	コエド 漆黒 COEDO Shikkoku		1,400
--------------	--------------------------	--	-------

	上勝 IPA KAMIKATZ IPA		1,600
--	------------------------	--	-------

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、日本円表記です / 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 are inclusive of tax and shown in Japanese yen. / 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
5 Glasses of Dining33's Original Mocktail to Complement Your Course

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 クローブ～ 1,300
Chaos Grape Grape, Black Currant, Black Tea, Clove

Soft Drink

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

ジンジャーエール(カナダドライ) 900
Ginger Ale

コカ・コーラ 900
Coca Cola

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、日本円表記です／ 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 are inclusive of tax and shown in Japanese yen./ A 12% service charge will be charged separately.

Carte des Boissons