

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月限定】 糀(こうじ)のしらべ～黒龍～

The Melody of Koji ~ Kokury ~

2,200

Creator:石橋 佑野

午年にちなみ、午の絵を配した干支ラベルの日本酒「黒龍」に、みりんリキュールを合わせた一杯。米由来の甘みが広がる濃醇な黒龍に、ナチュラル製法のみりんリキュールと本味醤でコクを添え、仕上げに文旦塩で芳醇さと爽やかさを引き立てました。

To celebrate the Year of the Horse, this drink blends rich Kokuryu sake with naturally crafted mirin liqueur, finished with fragrant buntan citrus salt for a refreshing touch.

【Cocktail Pairing】

下記のミクソロジーカクテルを料理と調和させた、一皿一皿を引き立てる5杯のペアリング

A five-cocktail pairing featuring the mixology creations below,
harmonized with each dish to elevate its unique character.

11,000

JAPONISÉE 季の翠

Emerald of the Seasons

1,800

Creator:筧田 優真

季の美ジン 柚子リキュール 自家製ミントリキュール 柚子 カルダモン 糸唐辛子
Ki no Bi Gin, Yuzu Liqueur, Homemade Mint Liqueur, Yuzu Lemon, Cardamom, Thinly Sliced Chili

凡才

Bonsai

1,800

Creator:筧田 優真

盆栽ジン 草木蜜シロップ 檜ピターズ トニック ソーダ
Bonsai Gin, Forest Syrup, Hinoki Cypress Bitters, Tonic, Soda

南高梅の温州みかんFizz

Nanko Ume & Satsuma Mandarin Fizz

1,800

Creator:石橋 佑野

南高梅梅酒 南高梅 温州みかん果汁 ソーダ 温州みかん
Nanko Plum Liqueur, Nanko Plum, Satsuma Mandarin Juice, Soda, Satsuma Mandarin

FRENCH

ニンジン・ルミエール

Carrot Lumière

1,800

Creator:吉川 左和乃

ハーブリキュー コアントロー ニンジン リンゴ はちみつ シナモン レモン ソーダ ディル
Herbal liqueur, Cointreau, Carrot, Apple, Honey, Cinnamon, Lemon, Soda, Dill

ポム ブリュレ ディヴェール

Pomme Brûlée d'Hiver

1,800

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 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

MOCKTAIL

JAPONISÉE ととのい生姜サワー

Refreshing Ginger Sour

1,600

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

泡雪ほの香

Soft Snow Whisper

1,600

Creator:及川 良菜

獺祭甘酒 いちご 黒胡麻 黒胡麻の泡 粉山椒
Dassai amazake, Strawberry, Black sesame, Black sesame foam, Sansho powder

赤のまねごと

I wanna be a Cabernet Sauvignon

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

クムクワット ボタニカル

Kumquat Botanical

1,600

Creator:筧田 優真

金柑 エルダーフラワー 白ブドウ アップルビネガー 玉露 はちみつ セージ ナツメグ
Kumquat, Elderflower, White Grape, Apple Vinegar, Gyokuro Green Tea, Honey, Sage, Nutmeg

ジャルダン・ド・モネ

Monet's Garden

1,600

Creator:今澤 朱音

茉莉龍珠 シークワーサー ジャスミンラベンダー フェンネル ミント ヨーグルト ソーダ レモンタイム ビオラ アリッサム
Jasmine Dragon Pearl Tea, Shikuwasa, Jasmine, Lavender, Fennel, Mint, Yogurt, Soda, Lemon thyme, Viola Flower, Alyssum Flower

プレフェレ マリー・アントワネット

Marie Antoinette's Favorite

1,600

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

NON-ALCOHOLIC

【Non-Alcoholic Cocktail 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

1,300

Round Ginger

～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

1,300

Elegant Apple

～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

1,300

Herbal Peach

～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

1,300

Chaos Grape

～グレープ カシス 紅茶 クローブ～
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

ヒルトンスタイルウォーター 750ml

1,500

HILDON Still Water 750ml

ヒルト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.

【 Journey Through Bordeaux 】

～ボルドーワインを巡る旅～

ボルドーの偉大なシャトーを グラスでお楽しみいただける期間限定フェアです メドック格付けの名だたるシャトーも取り揃え 通常はボトルでしか味わえない
"グランヴァン"を一杯からお楽しみいただけます 産地・品種・造り手による個性の違いを ゼひこの機会にご体験ください

【 Wine Pairing 】

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

- 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 22,000
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

【1月限定 シャンパニュ フリーフロー】

2メゾンのシャンパニュを心ゆくまで スタイルの異なる2種類を飲み比べながら 新年のひとときを贅沢にお楽しみください
Enjoy two distinct Champagne styles from renowned Maisons.
Free-flow Champagne for a luxurious New Year moment. 90 minutes ¥11,000

Champagne

テルモン レゼルヴ ドラテール N.V. / テルモン
Tilmont Reserve de la terre Vallée de la Marne, France

Glass

2,400

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

Glass

3,000

ラ グランダネ 2015 / ボランジェ
La Grande Anne, Bollinger, Montagne de Reims, France

Glass

12,100

Sparkling Wine

キュヴェ ロワイアル クレマンド ボルドー N.V. / ジャンレイ バララン ● Blayais 1,800
Cuvee Royale Cremant de Bordeaux Brut, Jean-Louis Ballarin, Bordeaux, France

White

ヴーヴレ セック 2023 / ドメーヌ ヴァンサン カレム
Vouvray Sec, Dom. Vincent Carême, Loire, France

Glass

1,800

エールド リューセック 2021 / シャトーリューセック ● Sauternes
R de Rieussec, Ch.Rieussec, Bordeaux, France

Glass

2,400

ヴィルクレッセ ヴィエイユ ヴィーニュ2023 / アンドレボノム
Viré Clessé Vieille Vignes, Domaine André Bonhomme, Bourgogne, France

Glass

2,800

レオードスミス ブラン 2023 / スミス オーラフィット ● Pessac-Léognan 3,500
Les Hauts de Smith Blanc, Ch Smith Haut Lafitte, Bordeaux, France

Glass

3,500

Orange

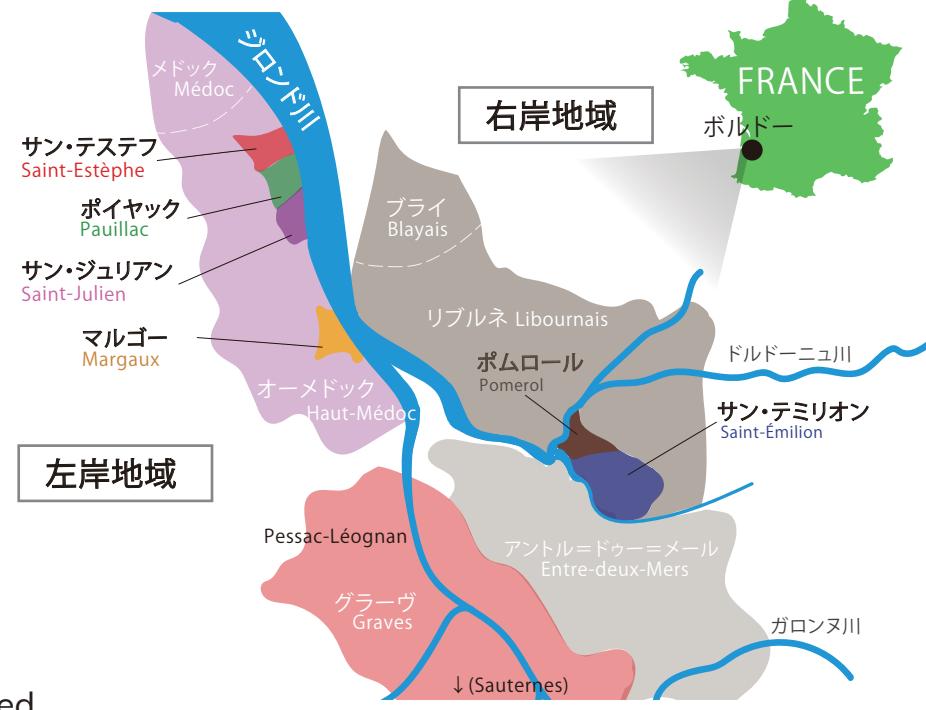
ヴァントゥ ブラン 2020 / クロドウトウリア
Ventoux Blanc, Clos de Trias, Even A. Bakke, Côtes du Rhône, France

Glass

2,800

Rosé

ロゼ ドシラー I.G.P. デコリンヌ ローダニエンヌ 2023 / 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

ソーミュール シャンピニー 2022 / ル プティ ドメーヌ レ クッドウーズ 1,900
Saumur Champigny, Le Petit Domaine Le Coup d'Douze, Loire, France

レ プラント ド デュルフォール ヴィヴィアン 2019 ● Margaux 2,600
Les Plantes de Durfort Vivens, Ch Durfort-Vivens, Bordeaux, France

ラ グラス デュー 2020 / シャトー オートロンカート ● Saint-Émilion 3,200
La Grâce Dieu, Château Haut Troquant, Bordeaux, France

ジュヴレ シャンベルタン スーヴレ 2020 / フレデリック マニヤン 3,900
Gevrey Chambertin Seuvrées, Frédéric Magnien, Bourgogne, France

シャトー ダルマイヤック 2017 ● Pauillac 8,200
Château D'armailhac, Bordeaux, France

シャトー レオヴィユ ポワフィレ 2020 ● Saint-Julien 12,000
Château Leoville Poyferre, Bordeaux, France

シャトー モンローズ 2013 ● Saint-Estèphe 18,000
Château Montrose, Bordeaux, France

BEER

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

Bottled Beer コエド 漆黒 1,400
COEDO Shikkoku

上勝 IPA 1,600
KAMIKATZ IPA

日本酒フェア ~伝統と革新の一献~ Sake Fair A Cup of Tradition and Innovation

“泡”の軽やかな立ち上がりから 純米大吟醸の洗練 そして山廃が生む奥深い旨味まで
新たな年の始まりにふさわしい日本酒の多彩な表情を揃えました
一杯ごとに広がる、日本酒の奥行きをお楽しみください

食前酒 一アミューズ・前菜に合わせてー

瓶内二次発酵酒 白麹あわ 八海山 2,400

Hakkaisan White Koji Sparkling Sake

新潟県 南魚沼市 八海醸造

白麹由来の爽やかな酸と瓶内二次発酵によるきめ細かな発泡感 柑橘を思わせる軽快な味わい
食前酒に最適なスパークリング日本酒

食中酒 一前菜・お魚料理に合わせてー

国稀 純米大吟醸 三国セレクション 2,200

Kunimare Junmai Daiginjo

北海道 増毛町 国稀酒造

三国清三シェフの故郷・増毛町で造られる国稀 故郷への敬意を込めたオリジナルラベル
北海道らしい端正でキレのある辛口、穏やかな吟醸香と澄んだ後味で 魚介や繊細な料理と好相性

ヘブンサケ レーベル・アズール 純米吟醸 2,400

Heaven Sake Label Azur Junmai Ginjo

山梨県 北杜市 山梨銘醸

日本の伝統を守る山梨銘醸「七賢ブランド」が製造する日本酒を、高名なフランスのシャンパン醸造家レジス・カミュ氏がアッサンブランジュ(ブレンド)することで生まれた新しいスタイルの“酒”
洋梨、りんごのようなフルーティーさがありながら ややドライ 控えめな酸味と滑らかな飲み口

食中酒 一お肉料理・チーズに合わせてー

農口尚彦研究所 山廃 五百万石 無濾過生原酒 2018 2,600

Noguchi Naohiko Sake Institute Yamahai Gohyakumangoku Unfiltered Nama Genshu

石川県 小松市 農口尚彦研究所

“酒造りの神様”と称される農口尚彦が率いる農口尚彦研究所の哲学を体現する一本。
山廃由来のナッツやキャラメル、発酵バターの香りと 力強い旨味と厚みのあるコク
無濾過生原酒ならではのフレッシュさと張りのある酸が長い余韻を生みます。

【日本酒飲み比べ 3杯セット】

40ml 3杯 3,800

Sake Tasting Set – 3Glasses 40 ml 3glasses ¥3,800

国稀・純米大吟醸のふくよかでやさしい旨味 ヘブンサケ・純米吟醸のワイン的要素を兼ね備えた
洗練された口当たり そして農口尚彦研究所・山廃 無濾過生原酒の奥行きある味わい
日本酒それぞれの個性を、飲み比べでお楽しみください。

Sake Fair A Cup of Tradition and Innovation

From the light, lively lift of sparkling sake, through the refined elegance
of Junmai Daiginjo, to the deep, layered umami born of Yamahai.
For the beginning of a new year, we have gathered a diverse expression of sake.
With every glass, discover the depth and breadth of Japanese sake.

Aperitif – to enjoy with amuse-bouches and starters

Hakkaisan White Koji Sparkling Sake ¥2,400

Minamiuonuma City, Niigata Prefecture

A sparkling sake featuring refreshing acidity from white koji and fine, elegant
bubbles created through secondary fermentation in the bottle.

Light and lively, with bright citrus notes, it is an ideal aperitif to awaken the palate..

Table Sake – paired with appetizers and fish dishes

Kunimare Junmai Daiginjo ¥2,200

Mashike Town, Hokkaido

Brewed in Mashike, the hometown of MIKUNI — one of the most celebrated masters of
French cuisine in Japan. This sake features a special original label created in tribute to his
roots. Clean, crisp, and dry in a distinctly Hokkaido style, with a subtle ginjo aroma and a
a pure, refreshing finish, it pairs beautifully with seafood and delicately prepared dishes.

Heaven Sake Label Azur Junmai Ginjo ¥2,400

Hokuto City, Yamanashi Prefecture

This innovative style of sake is created by Yamanashi Meijo under its traditional Shichiken
label, then blended (assemblage) by renowned French Champagne winemaker Régis
Camus. Gently fruity with notes of pear and apple, it is slightly dry in style, offering
restrained acidity and a smooth, elegant mouthfeel.

Table Sake – paired with meat dishes and cheese

Noguchi Naohiko Sake Institute Yamahai Gohyakumangoku ¥2,600

Komatsu City, Ishikawa Prefecture

This sake embodies the philosophy of the Noguchi Naohiko Institute,
led by Noguchi Naohiko revered as the “god of sake brewing.”
Yamahai brewing brings expressive aromas of nuts, caramel, and cultured butter, layered
with powerful umami and a deep, concentrated richness. As an unfiltered, unpasteurized
sake, it retains vibrant freshness and firm acidity, creating a long, resonant finish.

【Sake Tasting Set – 3Glasses】

40ml 3 glasses ¥3,800

Enjoy a tasting flight that highlights the unique character of each sake:

The gentle, mellow umami of Kunimare Junmai Daiginjo;
the refined, wine-like elegance and polished mouthfeel of Heaven Sake Junmai Ginjo;
and the deep, layered complexity of a Yamahai, unfiltered and unpasteurized sake from
the Noguchi Naohiko Institute.

Discover the individuality and depth of sake through this side-by-side comparison.