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 ～ 2,200
The Melody of Koji ~ Kokury ~ 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醂でコクを添え、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 1,800
Emerald of the Seasons 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 1,800
Bonsai Creator：筧田 優真

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

南高梅の温州みかんフィズ 1,800
Nanko Ume & Satsuma Mandarin Fizz 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 1,800
Carrot Lumière Creator：吉川 左和乃

ハーブリキュール 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 1,800
Pomme Brûlée d'Hiver 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, Cinnamon

MOCKTAIL

JAPONISÉE

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

泡雪ほの香 1,600
Soft Snow Whisper 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 1,600
I wanna be a Cabernet Sauvignon 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 1,600
Kumquat Botanical 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 1,600
Monet's Garden 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 1,600
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

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 ～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.

【 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 ぜひこの機会にご体験ください

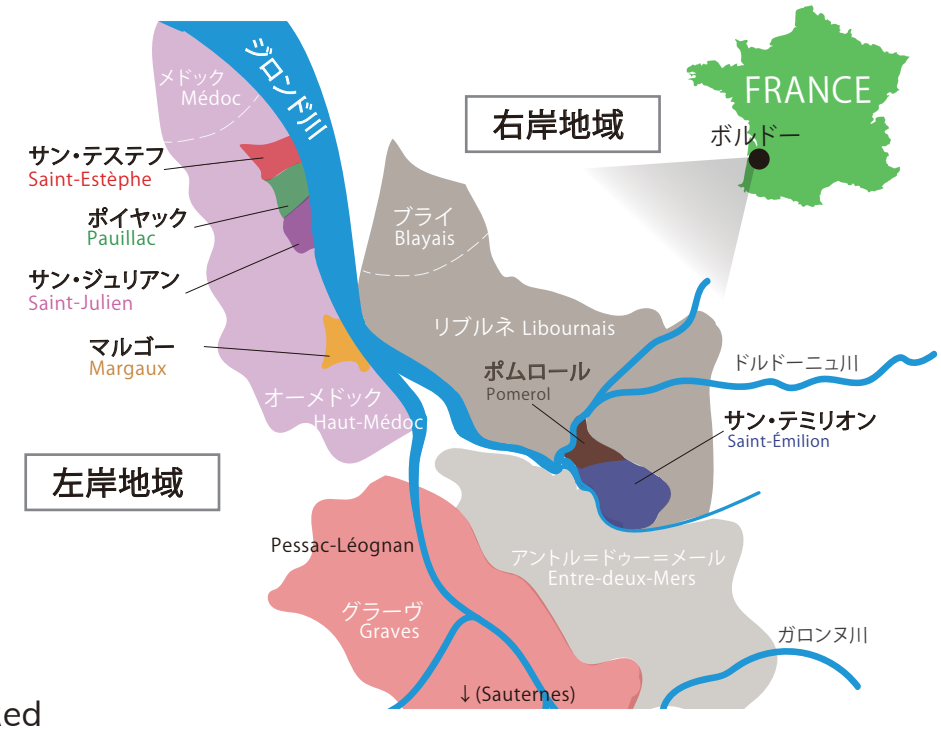
【 Wine Pairing 】

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　11,000
Selection of Wines Selected by Dining33’s Sommelier

【 1月限定 シャンパーニュ フリーフロー 】　90分 11,000
2メゾンのシャンパーニュを心ゆくまで　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

	Glass
グラン ブリュット N.V. ／ ペリエ ジュエ Grand Brut, Perrier Jouët, Vallée de la Marne, France	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	3,000
ラ グランダネ 2015 ／ ボランジェ La Grande Anne, Bollinger, Montagne de Reims, France	12,100

Sparkling Wine

キュヴェ ロワイヤル クレマン ド ボルドー N.V. ／ ジャンルイ バララン ● Blayais Cuvee Royale Cremant de Bordeaux Brut, Jean-Louis Ballarin, Bordeaux, France	1,800

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	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	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	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 Les Hauts de Smith Blanc, Ch Smith Haut Lafitte, Bordeaux, France	3,500

Orange

ヴァントゥ ブラン 2020 ／ クロ ドゥ トゥリア Ventoux Blanc, Clos de Trias, Even A. Bakke, Côtes du Rhône, France	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 Rose de Syrah I.G.P. des Collines Rhodaniennes, Jeanne Gaillard, Rhône, France	2,000

Red

ソーミュール シャンピニー 2022 ／ ル プティ ドメーヌ レ クッドゥーズ Saumur Champigny, Le Petit Domaine Le Coup d’Douze, Loire, France	1,900
レ プラント ド デュルフォール ヴィヴァン 2019 ● Margaux Les Plantes de Durfort Vivens, Ch Durfort-Vivens, Bordeaux, France	2,600
ラ グラス デュー 2020 ／シャトー オー トロンカート ● Saint-Émilion La Grâce Dieu, Château Haut Troquart, Bordeaux, France	3,200
ジュヴレ シャンベルタン スーヴレ 2020 ／ フレデリック マニャン Gevrey Chambertin Seuvrées, Frégdéric Magnien, Bourgogne, France	3,900
シャトー ダルマイヤック 2017 ● Pauillac Château D’armailhac, Bordeaux, France	8,200
シャトー レオヴィユ ポワフィレ 2020 ● Saint-Julien Château Leoville Poyferre, Bordeaux, France	12,000
シャトー コスデス トゥルネル 2014 ● Saint-Estèphe Château Cos d’Estournel, Bordeaux, France	18,000

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

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 ーアミューズ・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 ー前菜・お魚料理に合わせてー

国稀 純米大吟醸　三國セレクション　2,200
Kunimare Junmai Daiginjo

北海道 増毛町 国稀酒造
三國清三シェフの故郷・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ージュ(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 ーお肉料理・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カラメル、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 HeavenSake 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.

Driving under the influence is strictly prohibited. / Alert your server about allergies.
All prices include tax. / A 12% service charge will be charged separately.