

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

**【3月限定】 ひし餅のきもち Hishi-mochi** Creator: 及川 良菜 2,000

桃やうぐいす餡のほんのりとした甘さに、発泡日本酒を合わせた和風カクテル  
見た目はひし餅を思わせる、桃・白・緑の三層に仕上げた可愛らしい一杯です  
A Japanese-style cocktail that pairs the delicate sweetness of peach and uguisu-an (sweet green bean paste) with sparkling sake.  
Its charming appearance is inspired by Hishimochi, layered in three colors—pink, white, and green.

JAPONISÉE

**蕎麦と菜の花 Soba & Nanohana** Creator: 及川 良菜 1,800

季の美ジン 自家製菜の花コーディアル そば茶スパークリング  
Ki no Bi Gin, House-made Nanohana Cordial, Soba Tea Sparkling

**凡才 Bonsai** Creator: 寛田 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

**乙梅〜OTOME〜 Otome no Ume** Creator: 松本 波留花 1,800

六ジン 南高梅 柚子胡椒 ライチ はちみつ ソーダ  
Roku Gin, Nanko Plum, Yuzu Lemon Pepper, Lychee, Honey, Soda

FRENCH

**メロウハニービー Mellow Honey Bee** Creator: 及川 良菜 1,800

自家製カモミールラム ラベンダーはちみつ レモン チュイル ノースポール  
House-made Chamomile Rum, Lavender Honey, Lemon, Tuile, North Pole Daisy

**スフル ドゥ ペッシュ Souffle de Pêche** Creator: 今澤 朱音 1,800

自家製スパイスピーチジン スウィートヴェルモット 白桃 桜煎茶 アーモンドシロップ 自家製桜氷 桜  
House-made Spiced Peach Gin, Sweet Vermouth, White Peach, Sakura Sencha Green Tea, Almond Syrup,  
House-made Sakura Ice, Cherry Blossom

## 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  
Home-made Sweet Pickled Ginger Vinegar, White Peony Tea, Shiso Leaf, Kabosu Citrus, Tonic, Homemade Pickled Ginger

**木漏れ葉 Dappled Sunlight** Creator: 石丸 陽子 1,600

ジュニパーベリー カルダモン クローブ ホワイトペッパー ライムリーフ トニックウォーター 自家製琥珀糖  
Juniper Berry, Cardamom, Clove, White Pepper, Lime Leaf, Tonic Water, House-made Kohakutô Candy

**黒の余韻 Lingerin Black — From the Terroir —** Creator: 吉川 左和乃 1,600

ブルーベリー カシス びぼう チョコレート カカオニブ 八丁味噌 バルサミコ酢 クローブ 黒胡椒  
Blueberry, Cassis, Burdock, Chocolate, Cacao Nibs, Hatcho Miso, Balsamic Vinegar, Clove, Black Pepper

FRENCH

**フリーズ ドゥ プランタン Spring Strawberry** Creator: 松本 波留花 1,600

イチゴ ベルジュ オレンジ ホワイトペッパー ブラックペッパー ローズマリー 豆乳 ソーダ  
Strawberry, Verjuice, Orange, White Pepper, Black Pepper, Rosemary, Soy Milk, Soda.

**ジャルダン ド モネ Monet's Garden** Creator: 今澤 朱音 1,600

茉莉龍珠 シークワーサー ジャスミンラベンダー フェネル 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, Shikwasa Citrus, 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

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, Rasperry, Rose Hip, Lemon, Macaron, Rose Petals  
Creator: 石橋 佑野

## 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

完熟オレンジ ジュース 900  
100% Orange Juice

ワンダーアップル ジュース 900  
100% Apple Juice

フィーバーツリージンジャーエール 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.

# 【Monthly Recommend "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  
The Loire Valley offers diverse wines from its unique regions. Enjoy these fresh, spring-like styles with your meal.

## 【Wine Pairing 5 glass】

新境地を探る"ディスカバリー" ペアリング  
Discovery Pairing — Exploring New Horizons 22,000

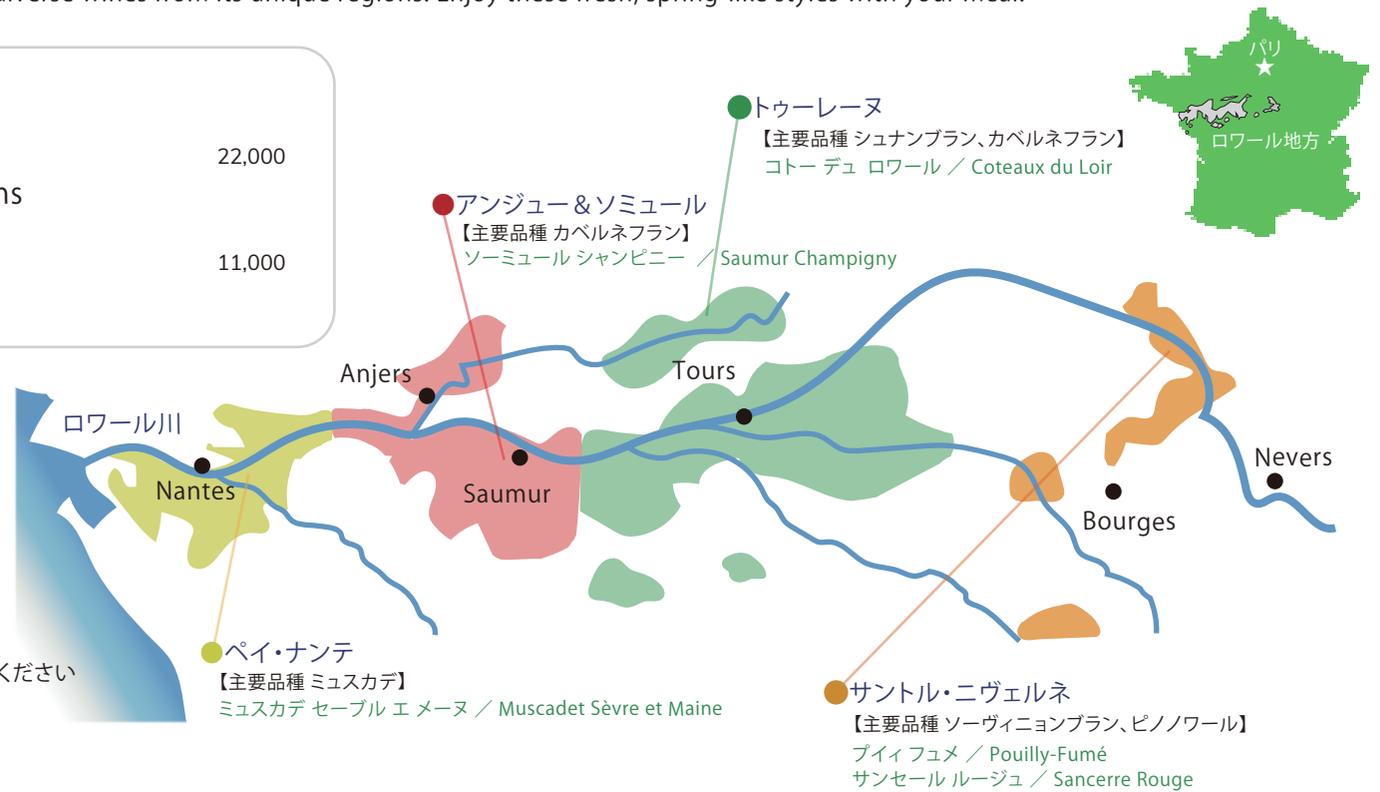
ソムリエセクションワインペアリング  
Sommelier's Wine Pairing 11,000

## 【3月限定】

ロワールワイン白ぶどう品種飲み比べ2杯セット  
60ml 2杯 2,600

Loire Valley White Grape Varieties - Two-Glass Tasting Set 2,600-

ロワール川の河口に近い地区で生まれるミュスカデと  
中心部で造られるソーヴィニオン・ブラン  
ロワールを代表する二大ぶどう品種の魅力、飲み比べでご堪能ください



## Champagne

テルモンレゼルヴ ドラ テール / Telmont Reserve de la terre 2,400

ドラピエ ブリュット ナチュラル / Drappier Brut Nature 3,000

ベルエポック 2016 / Belle Époque 12,100

## Sparkling Wine

クレマン ダルザス / Cremant d'Alsace 1,800

## White

ミュスカデ セーブル エ メーヌ 2023 / Muscadet Sèvre et Maine ● 1,800

プイ フュメ 2024 / Pouilly-Fumé ● 2,400

コトー デュ ロワール レフレ 2023 / Coteaux du Loir ● 2,800

ムルソー レポート ヴィーニュ 2020 / Meursault 3,500

## Orange

サヴォール 2022 / Sav 'Or 2,400

## Rosé

メディテラネ ロゼ セザレ 2023 / Mediterranee Rose Cesaree 2,000

## Red

ソーミュール シャンピニー 2022 / Saumur Champigny ● 1,900

サンセール ルージュ 2019 / Sancerre Rouge ● 2,600

シャトートロンコワ ラランド 2011 / Tronquoy Lalande 3,000

ジュヴレ シャンベルタン スーヴレ 2020 / Gevrey Chambertin 3,900

シャトー ダルマイヤック 2015 / Château D'armailhac 8,200

## 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.