

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

【4月限定】 **パステル アレンジメント Pastel Arrangement** Creator: 及川 良菜 2,000

夏みかんと白桃の爽やかな酸味に、甘酒と白あんのやさしい甘みを重ね、スパークリング日本酒で軽やかに桜・菜の花・新緑の色彩をパステルカラーで表現した、春のカクテル。

Bright acidity of summer orange and white peach layered with gentle sweetness of amazake and white bean paste, finished lightly with sparkling sake. A spring cocktail in pastel tones, inspired by cherry blossoms, rapeseed flowers, and fresh greenery.

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 ペツシュ 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 Lingering Black — From the Terroir —

Creator: 吉川 左和乃 1,600

ブルーベリー カシス ぶほう チョコレート カカオニブ 八丁味噌 バルサミコ酢 クロブ 黒胡椒

Blueberry, Cassis, Burdock, Chocolate, Cacao Nibs, Hatcho Miso, Balsamic Vinegar, Clove, Black Pepper

FRENCH

フレーズ 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 フェンネル ミント ヨーグルト ソーダ レモン タイム ピオラ アリッサム

Jasmine Dragon Pearl Tea, Shikuwasa 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 バラの花びら

Creator: 石橋 佑野

Lychee, Raspberry, Rose Hip, 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

Joyéa, Organic Sparkling, Chardonnay

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 クロブ～

Grape, Black Currant, Black Tea, Clove

1,300

Soft Drink

完熟オレンジ ジュース

100% Orange Juice

900

ワンダーアップル ジュース

100% Apple Juice

900

フィーバーツリージンジャーエール

Ginger Ale

900

コカ・コーラ

Coca Cola

900

Mineral Water

ヒルドンスティルウォーター 750ml

HILDON Still Water 750ml

1,500

ヒルドンスパークリングウォーター 750ml

HILDON Sparkling Water 750ml

1,500

奥会津金山天然水 720ml

Oku-Aizu Kaneyama Natural Water 720ml

1,500

奥会津金山天然炭酸の水 720ml

Oku-Aizu Kaneyama Natural Carbonated Water 720ml

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、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

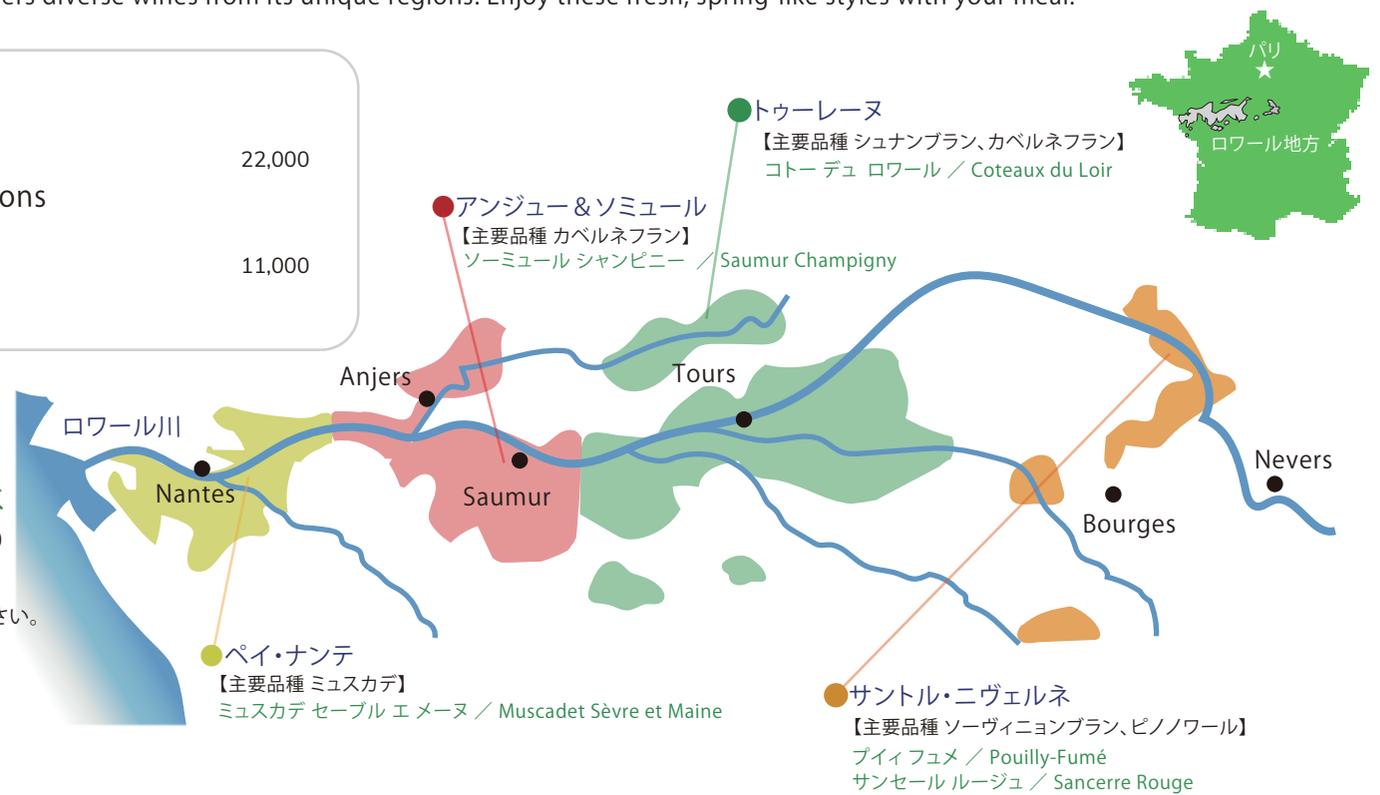
【4月限定】

シュナン・ブランの魅力

辛口と熟成甘口を楽しむロワール白ワイン飲み比べ
60ml 2杯 3,000

ロワールを代表する白ぶどう品種を、辛口と甘口の2スタイルで。
高い酸が生む、引き締まった味わいと上品な甘みの対比をお楽しみください。

The Appeal of Chenin Blanc. A Loire white wine tasting of dry and aged sweet styles (2-glass set, ¥3,000)



Champagne

	Glass
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 エメヌ 2023 / Muscadet Sèvre et Maine ●	1,800
プイィ 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 2018 / Meursault Les Peutes Vignes	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 2022 / Sancerre Rouge ●	2,600
シャトー ダガサック 2002 / Château D'Agassac	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 2017 / 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.