

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

### 【5月限定】 お茶漬けマティーニ Ochazuke Martini

Creator:石橋 佑野 2,000

5月17日はお茶漬けの日 “すすって味わう”感覚を表現した 遊び心あふれる一杯

自家製 梅昆布茶ウオッカと玄米茶のやさしい旨味に 柚子胡椒の爽やかな塩味 卵白と柚子リキュールの軽やかなエスプーマと ぶぶあられとのりが 香りと食感のアクセントに。

A Japonisé cocktail inspired by "Ochazuke Day" on May 17. Gentle umami from ume-kombu tea-infused vodka layered with roasted brown rice tea, lifted by a fresh hint of yuzu kosho. A light espuma of egg white and yuzu liqueur, with arare and nori adding texture and aroma. A playful expression of the sensation of "sipping and savoring."

### 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 ペッシェ 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 Kohakutō 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 ざぼう チョコレート カカオニブ 八丁味噌 パルサミコ酢 クローブ 黒胡椒  
Blueberry, Cassia, 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 ピオラ 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, Raspberry, Rose Hip, Lemon, Macaron, Rose Petals

Creator:石橋 佑野

## 【Monthly Recommend “Vallée du Rhône”】

アルプスの麓から地中海へと続くローヌ渓谷 冷涼な気候が生み出す洗練された北ローヌ、そして温暖な南ローヌの豊かなブレンドワイン 土地の個性が映し出された ローヌの奥深い魅力をお楽しみください

From the foothills of the Alps to the Mediterranean Sea, explore the Rhône Valley through the elegant Syrahs of the North and the rich blended wines of the South. Enjoy the unique character of each region.



### 北ローヌ

急斜面の花崗岩土壌が生む、緻密で力強いスタイル シラー主体のスパイシーな赤や、ヴィオニエなど華やかな白が魅力

#### コンドリユニ

ローヌを代表する白ブドウ ヴィオニエの代表産地

ローヌ川

#### Valence (ヴァランス)

コート デュ ローヌ  
グルナッシュ主体のバランスのとれた味わい

#### クローズ エルミタージュ

シラー主体のスパイシーかつエレガントな赤

### 南ローヌ

温暖な地中海性気候が育む、豊かで親しみやすい味わい

グルナッシュ主体の果実味あふれる赤を中心に、多彩なブレンドが特徴

#### ジゴンドス

隠れた銘醸地、豊かな果実味とスパイス感があり 肉料理との相性は抜群

#### シャトーヌフデュパプ

多品種ブレンドによる豊かな複雑味が特徴 南ローヌを代表する産地

#### コスティエール ド ニーム

近年 ローヌで注目される個性豊かなオレンジワインの産地

#### Avignon (アヴィニョン)

#### Nîmes (ニーム)

### 【6月限定】

北ローヌ&南ローヌ 白ワイン2種の飲み比べセット 60ml 2杯 3,000-

Northern Rhône & Southern Rhône White Wine Tasting Flight (2-glass set, ¥3,000-)

### 【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

## Champagne

Glass

ペリエジュエ グランブリュット / Perrier-Jouët Grand Brut 2,400

ドラピエ ブリュット ナチュラル / Drappier Brut Nature 3,300

ドン ペリニオン ヴィンテージ 2017 / Dom Pérignon Vintage 12,100

## Sparkling Wine

ブランケットリムー ブリュット ナチュラル 1,800

Blanquette de Limoux Brut Nature / Cuvée Française

## White

ピクブルド ピネ 2023 1,800  
Picpoul de Pinet / Domaine de Petit Roubié

ヴィオニエ レコントゥール ドボンサン 2023 2,400  
Viognier Les Contours de Deponcins / François Villard

シャトーヌフデュパプ ブラン 2017 2,800  
Châteauneuf-du-Pape Blanc / E. Guigal

ムルソー レポート ヴィーニュ 2018 3,500  
Meursault Les Peutes Vignes / Frédéric Magnien

## Red

コート デュ ローヌ ルージュ キュヴェ アンティーク 2021 1,900  
Côtes du Rhône Cuvée Antique Vieilles Vignes / Domaine du Ferrand

ジゴンドス オーリュウ ディー 2020 2,600  
Gigondas Aux Lieux-Dits Domaine / Santa Duc

クローズ エルミタージュドメーヌ ドタラベール 2021 3,000  
Crozes-Hermitage Domaine de Thalabert / Paul Jaboulet Aîné

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

シャトー ダルマイヤック 2017 8,200  
Château D'armilhac

## Orange

ドルメン オレンジ 2023 2,400  
Dolmen Orange / Clos des Calades

## Rosé

バンドール ロゼ 2023 2,000  
Bandol Rosé / Domaine du Gros' Noré

## 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

## 【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.

## Carte des Boissons