

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

【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 梅昆布茶ウォ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:笈田 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 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 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 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
Lychee, Raspberry, 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 Round Ginger 1,300
〜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 Elegant Apple 1,300
〜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 Herbal Peach 1,300
〜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 Chaos Grape 1,300
〜グレープ カシス 紅茶 クローブ〜
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

【5月限定】

ロワール地方 二大 黒ぶどう品種飲み比べセット

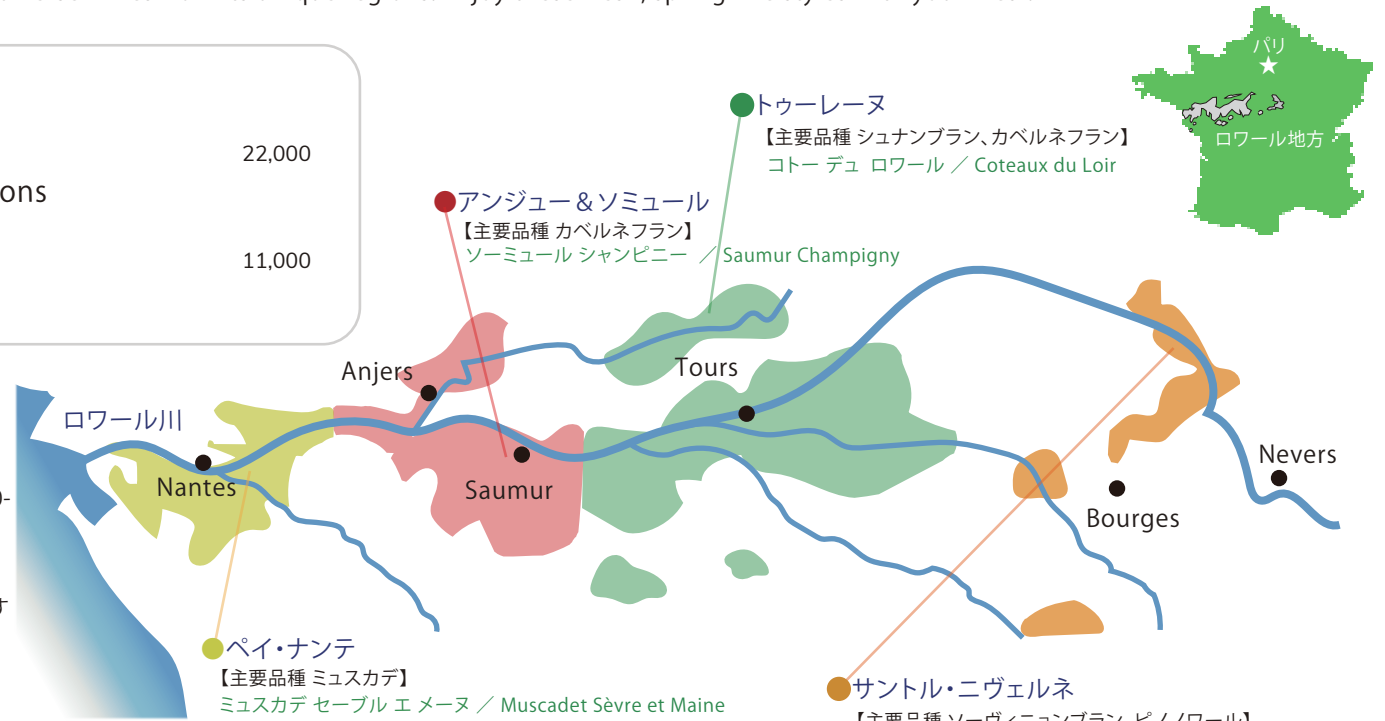
60ml 2杯 2,600-

ソミュール シャンピニー の カベルネ・フラン

サンセール の ピノ・ノワール

ロワールの赤ワインを代表する2つの黒ぶどうを飲み比べていただけます

A comparative tasting of the Loire Valley's two signature red varieties, Cabernet Franc and Pinot Noir. (2-glass set, ¥2,600-)



Champagne

テルモン レゼルヴ ドラ テール / Telmont Reserve de la terre

Glass

2,400

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

3,300

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

プイユフメ 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 2004 / 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.