

COCKTAIL

【6月限定】MONTHLY SELECTION

季節のお花をテーマに2種類のサングリアをご用意いたしました
紫陽花は白ワインベース、薔薇は赤ワインをベースにフルーティーで見た目も華やかな1杯です
Hydrangea is based on white wine, while Rose is based on red wine. Both are crafted into fruity, visually elegant cocktails with a vibrant and floral presentation.

紫陽花のサングリア Hydrangea Sangria Creator: 及川 良菜 2,000
白ワイン ドライアプrikott ブルーベリー ミント レモンバーム ローズマリー レモングラスシロップ 自家製紫陽花氷
Sauvignon Blanc, Dried Apricot, Blueberry, Mint, Lemon Balm, Rosemary, Lemongrass Syrup, Homemade Hydrangea Ice

薔薇のサングリア Rose Sangria Creator: 及川 良菜 2,000
赤ワイン オレンジ いちご シナモン ローズマリー チェリーシロップ 自家製薔薇氷
Shiraz Viognier, Orange, Strawberry, Cinnamon, Rosemary, Cherry Syrup, Homemade Rose Ice

JAPONISÉE SELECTION

夏休みのはじまり Memories of Summer Creator: 及川 良菜 1,800
大吟醸日本酒 バナナ 青りんご ヨーグルト ぶどう酢 ソーダ
Daiginjo Sake, Banana, Green Apple, Yogurt, Grape Vinegar, Soda

お祭りときょうき Sweet Corn Sunset Creator: 及川 良菜 1,800
自家製焼きとうもろこしウィスキー ヘーゼルナッツリキュール 醤油 ソーダ 焼きとうもろこし
Roku Gin, Nanko Plum, Yuzu Lemon Pepper, Lychee, Honey, 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 SELECTION

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

フロマージュフィズ Fromage Fizz Creator: 今澤 朱音 1,800
自家製ブルーチーズラム エルダーフラワー ココナッツ ベルガモット パイナップル ソーダ 黒胡椒
Homemade Blue Cheese-Infused Rum, Elderflower Liqueur, Coconut Water, Bergamot, Pineapple, Soda, Black Pepper

MOCKTAIL

JAPONISÉE SELECTION

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 SELECTION

アルルドウ ひまわり Arles Sunflower Creator: 石橋 佑野 1,600
清美オレンジ パイナップル ゴールデンキウイ キウイ バナナ 焙煎ひまわりの種 ジンジャーエール ビオラ
Kiyomi Orange, Pineapple, Golden Kiwi, Kiwi, Banana, Roasted Sunflower Seeds, Ginger Ale, Viola Flowers

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 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

NON-ALCOHOLIC

【Non-Alcoholic Cocktail Pairing】

Dining33がオススメする ことでしか楽しめない
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 1,300
Round Ginger ～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 1,300
Elegant Apple ～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 1,300
Herbal Peach ～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 1,300
Chaos Grape ～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 “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.



Condrieu
コンドリュウ

ローヌを代表する白ブドウ
ヴィオニエの代表産地

Côtes du Rhône

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

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

Costières de Nîmes

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

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

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

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

Valence

(ヴァランス)

Crozes-Hermitage

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

Gigondas 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

Montélimar

(モンテリマル)

Châteauneuf-du-Pape

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

Avignon

(アヴィニオン)

WHITE

ピクプールドピネ 2024 1,800

Picpoul de Pinet / Domaine de Petit Roubié

● ヴィオニエ レ コントゥール ド ポンサン 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 リュー 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'armailhac

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て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.