

COCKTAIL

【9月限定】MONTHLY SELECTION

フレッシュ シャインマスカットのハーバルダイキリ	Fresh Shine Muscat Herbal Daiquiri	
シャインマスカット マスカットリキュール コアントロー デイル マイクロセロリ	Shine Muscat Grapes, Muscat liqueur, Cointreau, Dill, Micro celery	Creator:石橋 佑野 2,200
旬を迎えたフレッシュなシャインマスカットを 皮ごと贅沢にたっぷり使用した一杯 ハーブのニュアンスをほんのり添え 爽やかで軽やかな味わい 食前酒としてもお楽しみいただける 旬の果実を存分に味わうカクテル A luxurious cocktail made generously with fresh, seasonal Shine Muscat grapes, used whole with the skin on. Subtle herbal notes add a refreshing, delicate touch, making it an ideal aperitif. A cocktail that allows you to fully savor the vibrant flavor of this seasonal fruit.		

JAPONISÉE SELECTION

小説と金木犀	A Novel and Osmanthus	Creator:及川 良菜 1,800
自家製金木犀麦焼酎 アプリコット はちみつ 柚子果汁 自家製しおり	Homemade Osmanthus Barley Shochu, Apricot, Honey, Yuzu Juice, Handmade Bookmark	
深山粧う (みやまよそおう)	The Forest Adorns Itself in Amber	Creator:石丸 陽子 1,800
ノチェロ ほうじ茶 木の実 黒すぐり 赤すぐり 蜜柑 蜂蜜	Nocello Walnut Liqueur, Hojicha, Sunflower Seeds, Blackcurrant, Redcurrant, Mandarin Orange, Honey	
柿ともみじと寄り道と	Persimmons, Autumn Leaves, and Detours	1,800
自家製シナモンウォッカ サンジェルマン 柿 和紅茶 レモン カリブ もみじ	Homemade Cinnamon Vodka, St-Germain, Persimmon, Japanese Black Tea, Lemon, Carib, Maple Leaf	Creator:吉川 左和乃

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	
ベルベットフィグ	Velvet Fig	Creator:及川 良菜 1,800
自家製いちじくブランデー ドランブイ アールグレイ 無花果 タイム	Homemade Fig Brandy, Drambuie, Earl Grey Tea, Fig, Thyme	

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 かばす 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	
紅葉果実茶	Autumn Fruit Tea	Creator:石橋 佑野 1,600
烏龍茶 かりん オレンジ ラズベリー ザクロ酢	Oolong Tea, Quince, Orange, Raspberry, Pomegranate Vinegar	

FRENCH SELECTION

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	Creator:石橋 佑野 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	
テロワール ロワール	Terroir Noir	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	

NON-ALCOHOLIC

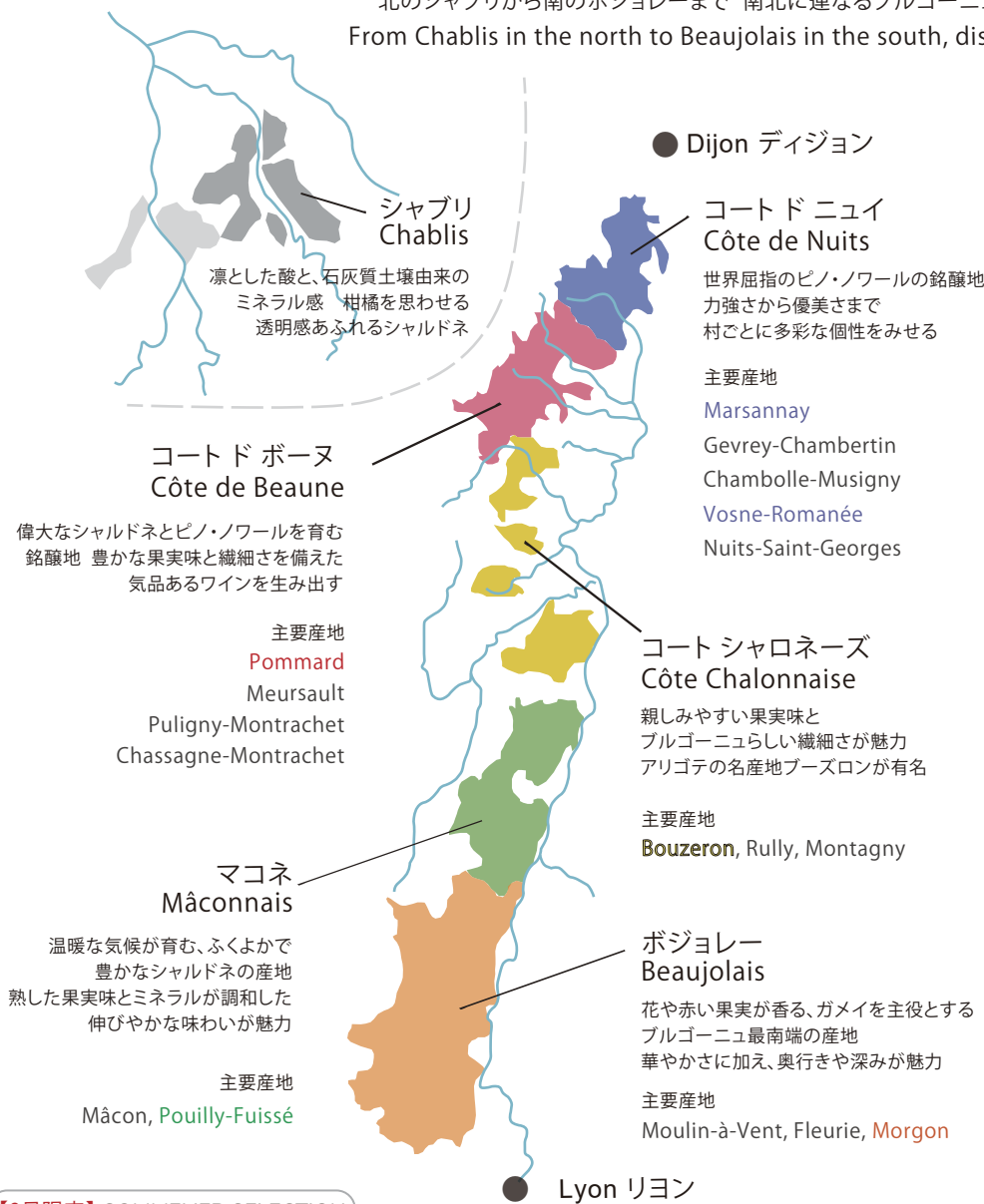
【Non-Alcoholic Cocktail Pairing】
Dining33がオススメする ここでしか楽しめない
コースに合わせたノンアルコールカクテルの ペアリング 6,600
5 Glasses of Dining33's Original Mocktail to Complement Your Course

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 クローブ～ 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.

【 Voyage en Bourgogne 】

北のシャブリから南のボジョレーまで 南北に連なるブルゴーニュの銘醸地を巡りながら 土地や品種が織りなす多彩な個性をお楽しみください
From Chablis in the north to Beaujolais in the south, discover the diverse terroirs and distinctive expressions of Bourgogne.



【9月限定】SOMMELIER SELECTION

時を味わう白2杯セット —Pouilly-Fuissé “Les Crays” — 60ml 2杯 4,200-
同じ畑、異なるヴィンテージ フレッシュな2022年と、熟成を重ねた2011年 シャルドネの時の変化を2杯で。
Pouilly-Fuissé Aging Comparison – 2022 & 2011 60ml each ¥4,200-

【 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	Glass 2,400
ドラピエ ブリュット ナチュラル / Drappier Brut Nature	3,300
ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2017 / Dom Pérignon Vintage	12,100

SPARKLING WINE

クレマンド ブルゴーニュ ブリュット Crémant de Bourgogne Brut / Famille Vincent	1,800
---	-------

WHITE

ブーズロン レ フェア アリゴテ 2022 Bouzeron Les Fias / Domaine de la Monette	Glass 1,800
ブルゴーニュ ピノ ブラン 2022 Bourgogne Pinot Blanc 2022 / Domaine Lécheneaut	2,400
シャブリ プルミエ クリュ ヴォークパン 2023 Chablis 1er Cru Vaucoupin / Domaine Ellevin	2,800
プイィフュイッセ プルミエ クリュ レ クレイ 2022 Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Crays / Verget	3,500

RED

モルゴン 2022 Morgon / Château des Jacques	1,900
マルサネ レ ロンジュロワ 2023 Marsannay Les Longeroies / Domaine Coillot	2,600
マルゴー ミクニ 2023 Margaux Mikuni	3,300
ポマール プルミエ クリュ クロ ブラン 2023 Pommard 1er Cru Clos Blanc / Domaine Machard de Gramont	4,200
ヴォーヌロマネ 2022 Vosne-Romanée / Remoissenet Père & Fils	8,800

ORANGE

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

Rosé

コトー ブルギニオン ロゼ 2022 Coteaux Bourguignons Rosé / Louis Jadot	2,000
---	-------

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.