

COCKTAIL

【11月限定】 MONTHLY SELECTION

11月1日の泡盛の日にちなんで 泡盛を使った1杯。旬のりんごとほうじ茶、黒糖を使った泡盛で秋らしいこっくりとした味わい。上に重ねた きなこミルクのまろやかさと共に。
Inspired by Awamori Day on November 1, this cocktail combines awamori with seasonal apple, roasted green tea, and brown sugar for a rich autumn flavor. Finished with a smooth layer of creamy kinako milk.

黒糖と秋りんご Japanese Brown Sugar & Autumn Apple	
黒糖泡盛 りんご ほうじ茶 りんご酢 牛乳 きなこ Brown Sugar Awamori, Apple, Roasted Green Tea, Apple Cider Vinegar, Milk, Roasted Soybean Flour	Creator：及川 良菜 2,000

JAPONISÉE SELECTION

小説と金木犀 A Novel and an Osmanthus Flower	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 House-made Osmanthus Flower Barley Shochu, Apricot, Honey, Yuzu Juice, Handmade Bookmark	

和梨ハイボール Japanese Pear Whisky & Soda	Creator：石丸 陽子 2,000
和梨 ラフランス果汁 栗シロップ 山椒 / 銀杏 Nansui Pear, La France Pear Juice, Chestnut Syrup, Japanese Pepper (Sansho) / Ginkgo Nut	

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 House-made Fig Brandy, Drambuie Liqueur, 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 かぼす トニック 自家製ガリ House-made Sweet Pickled Ginger Vinegar, White Peony Tea, Shiso Leaf, Kabosu Citrus, Tonic, House-made 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 Fruit, 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 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	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 ノワール Terroir Noir	Creator：吉川 左和乃 1,600
ブルーベリー カシス ց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 Root, 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.

WINE

【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	ムーラン ナ ヴァン 2022 Moulin-à-Vent / Couvent des Thorins	1,900
”日本ワインの魅力を巡る” ペアリング Japanese Wine Pairing — A Taste of Japan	16,500	マルサネ ルージュ 2023 Marsannay Rouge / Domaine Coillot	2,600
ソムリエセレクションワインペアリング Sommelier’s Wine Pairing	11,000	マルゴー ミクニ 2023 Margaux Mikuni	3,300

【CHAMPAGNE】

ペリエジュエ グラン ブリュット Perrier-Jouët Grand Brut	2,400	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
ドラピエ ブリュット ナチュラル Drappier Brut Nature	3,300	ア フルール ド ポー 2022 À Fleur de Peau / Domaine Jean-Yves Millaire	2,400
ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2017 Dom Pérignon Vintage	12,100	コトー ブルギニョン ロゼ 2022 Coteaux Bourguignons Rosé / Louis Jadot	2,000

【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 WINE】

ブーズロン レ フェア アリゴテ 2022 Bouzeron Les Fias / Domaine de la Monette	1,800
ブルゴーニュ ピノ ブラン 2022 Bourgogne Pinot Blanc 2022 / Domaine Lécheneaut	2,400
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

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.