

Room Service

Grand Menu

Prices and items are for reference only.

こちらは参考用のメニュー内容と料金です。

シーズンによって変更となる場合もございますのでご了承ください。

For reservations and inquiries, please email us at tyoph.roomservice@hyatt.com

Healty Balance

ヘルシー バランス

旅行中の健康的な食事とライフスタイルは、手軽で魅力的であるべきです。

だからこそ私どもホテルでは、美味しく、健康的で、適度な量のヘルシー バランス メニューをご提供しております。

ご自宅を離れた旅先でも、心身の健康的なコンディションとライフスタイルを維持してください。

ご希望のものがメニューにない場合は、私どものシェフがお客様のお好みやご要望に合わせて特別にご用意いたします。

Healty Breakfast ～ ヘルシーブレイクファースト ～ (午前6時30分～午前11時)

¥ 4,200

スムージー または フレッシュジュース

下記の“ 活力に満ちた一日のために”メニューからお選びください

北海道ヨーグルトとホームメイドグラノラ ハニー

ブリアサヴァランとフレッシュフルーツサラダ 生野菜とアボカド 人参のドレッシング

ブンパーニッケルブレッドとピーナッツペースト

キヌアのソイミルクポリッジとミックスドライフルーツ シナモン

または

フライドエッグとチキンソーセージ ほうれん草

ハーブティー

Energize Your Day ～ 活力に満ちた一日のために ～

新鮮な果物や野菜をベースにした、バラエティ豊かなジュースやスムージーをお楽しみください。

バランス スムージー

200ml ¥ 1,600

人参 林檎 オレンジジュース 豆乳

ヘルス スムージー

バナナ オレンジジュース ラズベリー 豆乳 アーモンドパウダー

イミューン システム ジュース

林檎 セロリ 胡瓜 生姜 パパイア ほうれん草

エネルギー ジュース

ビーツ 林檎 人参 胡瓜 生姜

プラスサプリメント

¥ 300

ホエイプロテイン または バニラプロテイン

上記料金に別途、サービス料(15%)および消費税を加算させていただきます。

朝食

	コンチネンタル ブレックファースト	¥ 3,000
	ジュース フレッシュオレンジ フレッシュグレープフルーツ アップル ベジタブル または トマト	
	ベーカリー バスケット	
	北海道ヨーグルトとフルーツ	
	コーヒー 紅茶 または ホットチョコレート	
	アメリカン ブレックファースト	¥ 4,200
	ジュース フレッシュオレンジ フレッシュグレープフルーツ アップル ベジタブル または トマト	
	ベーカリー バスケット	
	北海道ヨーグルトとフルーツ	
	お好みの卵料理 ポークソーセージ スモークベーコン または ベイクドボーンレスハムを添えて	
	コーヒー 紅茶 または ホットチョコレート	
	和朝食 (午前6時 30 分～午前 11 時)	¥ 4,200
	ジュース フレッシュオレンジ フレッシュグレープフルーツ アップル ベジタブル または トマト	
	小鉢 焼魚 煮物 卵 豆腐	
	味噌汁 御飯 香物	
	果物	
フルーツ	ミックスベリー	¥ 1,500
	マスクメロン	¥ 2,000
	フルーツサラダ バニラ風味	¥ 1,800
	フルーツとベリーの盛り合わせ	¥ 2,000
	ハーフパイア または マンゴー	¥ 1,000
ジュース	フレッシュジュース	¥ 1,400
	オレンジアップル グレープフルーツ キャロットとアップル または パイナップル	
	チルドジュース	¥ 1,000
	トマト ベジタブル	
ヨーグルト & チーズ	北海道ヨーグルトとホームメイドグラノラ	¥ 1,200
	バーチャミューズリー	¥ 1,100
	リコッタチーズとマウンテンハニー プンパーニッケルブレッド	¥ 1,200
シリアル	オールブラン コーンフレーク 玄米フレーク チョコレートライスクリスピー または グラノラ ミルク ローファットミルク ノンファットミルク または 豆乳をお選びください	¥ 1,000
	キヌアのソイミルクポリッジとミックスドライフルーツ シナモン	¥ 900
	ホットオートミール バナナのキャラメリゼ添え	¥ 900

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

卵料理

お好みの卵料理 スクランブルエッグ オムレツ フライドエッグ ポーチドエッグ または ボイルドエッグ	¥ 1,200
お好みの卵料理 ポークソーセージ スモークベーコン または ベイクドポーンレスハムを添えて	¥ 1,800
ホワイトオムレツ または ホワイトスクランブル グリーンアスパラガスとローストマト プレーン または お好みの具材をお選びください トマト オニオン マッシュルーム ピーマン	¥ 2,200

スペシャルティ

～シグネチャーディッシュ～ エッグベネディクト ベイクドハム または スモークサーモンとともに	¥ 2,000
キノコのソテーとサワードウのグリル ポーチドエッグとチャイブ オランダーズソース	¥ 2,000
サーモンベークル ほうれん草とアボカド フライドエッグ	¥ 2,000
中華白粥 または 鶏粥	¥ 2,200

スイーツ

バターミルクパンケーキとオレンジバター	¥ 1,200
～コンフォートフード～ シナモンチョコレートパンケーキとハニー	¥ 1,200
ベルギーワッフル ミックスベリーコンポートとホイップクリーム	¥ 1,200
～シグネチャーディッシュ～ フレンチトースト ブルーベリーコンポートとホイップクリーム	¥ 1,300

サイドディッシュ

スモークサーモン	¥ 1,200
ミックスリーフサラダ	¥ 1,200
ハッシュブラウンポテト	¥ 900
ベーコン ハム トマト チキンまたはポークソーセージ	¥ 900

ブレッド & ベーカリー

ベーカリー バスケット	¥ 1,300
ホワイト ホールウィート または レーズントースト	¥ 800
ラスティック サワードウ	¥ 800
ウォールナッツレーズン	¥ 800
パンパーニッケル	¥ 800
グルテンフリーロール	¥ 800

コーヒー & 紅茶

コーヒー または カフェインレスコーヒー	¥ 1,400
エスプレッソ または カフェインレスエスプレッソ	¥ 1,400
紅茶 イングリッシュブレックファースト アールグレイ または ダージリン	¥ 1,400
ホットチョコレート ミルクチョコレート カカオ分 35% または ダークチョコレート カカオ分 55%	¥ 1,400
ミルク ローファットミルク ノンファットミルク または 豆乳	¥ 900
ハーブティー カモミール ミント または ローズヒップ	¥ 1,400
緑茶	¥ 1,400
カプチーノ または カフェオレ	¥ 1,400

上記料金に別途、サービス料(15%)および消費税を加算させていただきます。

前菜

	アキテーヌ産キャビアトラディショナルスタイル	¥ 19,500
	フォアグラのテリーヌ 洋梨とピスタチオのチャツネ ブリオッシュ	¥ 3,200
～シグネチャーディッシュ～	サステナブル アトランティック サーモンのマリネ カリフラワーームスリーヌ カレーオイル バビーリーフ	¥ 3,500
	モンサンミッシェル産ムール貝とジロール茸のマリネ エスプーマとナスタチウムリーフ	¥ 2,800
～コンフォートフード～	ミックスマッシュルームと椎茸入りパテドカンパーニュ 蕪のマリネと柿	¥ 2,600
	ニース風サラダ 鮪とポテト オリーブ アンチョビ アーティチョーク	¥ 2,400
	シーザーサラダ 鶏胸肉のグリルとベーコン パルメザンチーズ クルトン	¥ 2,300
	ミックスリーフサラダ イタリアン エシヤロット または 和風ドレッシング	¥ 1,500
	“ニューヨークグリル” 宮崎キャビアプレミアム 20g トラディショナルコンディメント 2 名様より (午前 11 時 30 分～午後 11 時 30 分)	¥ 16,000
	“ニューヨークグリル” キャヴィアリ クリスタル キャビア 30g トラディショナルコンディメント (午前 11 時 30 分～午後 11 時 30 分)	¥ 17,000
	“ニューヨークグリル” キャヴィアリ クリスタル キャビア 50g トラディショナルコンディメント (午前 11 時 30 分～午後 11 時 30 分)	¥ 25,000

スープ

	本日のスープ	¥ 1,000
～シグネチャーディッシュ～	ブルーロブスタービスク	¥ 1,600
～コンフォートフード～	オニオングラタンスープ	¥ 1,200

パスタ

～コンフォートフード～	ペンネ ボロネーゼ または アラビアータ	¥ 2,100
	フレッシュリングイネ 渡り蟹のソース	¥ 2,100
	フレッシュパツパルデッレ プッタネスカ	¥ 2,100

サンドウィッチ

	グリルハンバーガー	¥ 2,400
	グリルチーズバーガー	¥ 2,500
	クラブハウスサンドウィッチ	¥ 2,200
	ボーンレスハムとチェダーチーズのパニーニ	¥ 2,000
	チャバタとオーストラリア産牛フィレ肉のステーキサンドウィッチ グリルオニオンとトマト ロメインレタス マスタードソース	¥ 3,900

※サンドウィッチをご注文の際には、フレンチフライ または ミックスリーフサラダをお選びください。

※グルテンフリーブレッドとパスタのご用意もございます。

メインディッシュ

帆立貝のソテー ビーツと林檎のタルタル シトラスヴィネグレット	¥ 3,800
サステナブルアトランティックサーモンのグリル 青梗菜とベアルネーズソース	¥ 3,600
真鱈の生ハム巻き シェルフイッシュブイオン サフラン風味	¥ 3,600
仔牛脛肉のポトフ仕立て 冬の根菜とともに	¥ 3,500
鴨胸肉のロースト 蜂蜜のグラッセ ドライフルーツクリスマスビーボレンタとポルト酒入りジュ	¥ 4,200
オーストラリア産牛フィレ肉のグリル 薩摩芋と蓮根チップ 赤ワインソース	¥ 4,500
黒毛和牛サーロインのグリル 薩摩芋と蓮根チップ 赤ワインソース	¥ 6,000
“ニューヨークグリル” 和牛セレクション (午後 5 時 30 分～午後 9 時 30 分) 和牛セレクションについては、スタッフにお尋ねください。	

サイドディッシュ

グリーンアスパラガスのグリル	¥ 1,500
マッシュドポテト または フレンチフライ	¥ 1,000
温野菜	¥ 1,200
ほうれん草のソテー	¥ 1,200
マッシュルームのソテー	¥ 1,200

キッズメニュー

コーンクリームスープ	¥ 800
スパゲッティ ポモドーロ または ボロネーゼ	¥ 1,200
チキンナゲットとソーセージ フレンチフライ	¥ 1,500
鶏胸肉のグリルとブロッコリー	¥ 1,200
ハンバーグステーキとマッシュドポテト	¥ 1,500
オーストラリア産牛フィレ肉のグリルとフレンチフライ	¥ 2,800
マイルドビーフカレー	¥ 1,200
ホームメイドクッキー	¥ 500
バニラアイスクリームサンデー フルーツとチョコレートソース	¥ 800

上記料金に別途、サービス料(15%)および消費税を加算させていただきます。

ヘルシーフード

ベジタブルサラダ バルサミコドレッシング	¥ 2,000
コブサラダ	¥ 2,500
アボカドとトマト 豆腐のサラダ オリエンタルドレッシング	¥ 2,500
チキンケサディーヤ チェダーチーズとワカモレ	¥ 2,500
本日の鮮魚 または サーモンのグリル ローストトマトとほうれん草 レモン	¥ 3,800
鶏胸肉とミックスベジタブルのグリル ナチュラルジュ	¥ 3,800
中華白粥 または 鶏粥	¥ 2,200

ベジタリアン セレクション

ベジタブルクリュディテ アイオリとアボカドディップ	¥ 2,000
フムストマトサルサとワカモレ ピタブレッド	¥ 1,500
キヌアサラダ ミックスナッツとフェタチーズ	¥ 2,500
チャバタブルスケッタ トマトとバジル	¥ 1,500
ミネストローネ	¥ 1,400
スパイシーベジタブルカレー ミックスリーフサラダ添え	¥ 2,200
ベトナム風生春巻き スイートチリソース	¥ 2,200

アジアン セレクション

	インドネシア風ピラフ ナシゴレン	¥ 2,500
	小海老とチキン 野菜の炒麺	¥ 2,400
～コンフォートフード～	ビーフカレー ミックスリーフサラダ添え	¥ 2,200
	鍋焼きうどん (鱧板、香物)	¥ 2,200
	蟹雑炊 (香物)	¥ 2,200
	国産牛のすき焼き丼 (温泉卵、味噌汁、香物)	¥ 4,800
	おにぎり 2種 梅 昆布 (味噌汁、香物)	¥ 2,000
	日本料理 稍より (午後 5 時 30 分～午後 9 時 30 分)	¥ 7,500
	御造り盛り合わせ (小鉢、味噌汁、御飯、香物)	

デザート&チーズ

	本日のケーキ	¥ 1,000
	ガトーショコラとベリーコンポート	¥ 1,200
	クレームブリュレ	¥ 1,000
～コンフォートフード～	フルーツタルト	¥ 1,200
～シグネチャーディッシュ～	“ニューヨークグリル” チーズケーキ	¥ 1,200
	フルーツ盛り合わせ	¥ 2,500
	アイスクリームとシャーベット各種	¥ 500
	チーズの盛り合わせ ドライフルーツとウォールナッツレーズンブレッド添え	¥ 2,600

TVスナック

	トルティーヤチップ トマトサルサとワカモレ	¥ 1,000
	オニオンリング ローズマリーとレモンのディップ	¥ 1,200
	チキンウイングのスパイスフライ	¥ 1,200
	フェタチーズとオリーブのマリネ	¥ 1,200

上記料金に別途、サービス料(15%)および消費税を加算させていただきます。

オーバー ナイト ダイニング (午後 9 時 30 分 ~ 午前 10 時 30 分)

ヘルシーフード

アボカドとトマト 豆腐のサラダ オリエンタルドレッシング	¥ 2,500
鶏胸肉とミックスベジタブルのグリル ナチュラルジュ	¥ 3,800

ベジタリアン セレクション

ミネストローネ	¥ 1,400
スパイシーベジタブルカレー ミックスリーフサラダ添え	¥ 2,200

サラダ

ニース風サラダ 鮪とポテト オリーブ アンチョビ アーティチョーク	¥ 2,400
シーザーサラダ 鶏胸肉のグリルとベーコン パルメザンチーズ クルトン	¥ 2,300
ミックスリーフサラダ イタリアン エシャロット または 和風ドレッシング	¥ 1,500

スープ

本日のスープ	¥ 1,000
オニオングラタンスープ	¥ 1,200

パスタ

ペンネ ボロネーゼ または アラビアータ	¥ 2,100
フレッシュリングイネ 渡り蟹のソース	¥ 2,100

サンドウィッチ

～シグネチャーディッシュ～ グリルハンバーガー	¥ 2,400
グリルチーズバーガー	¥ 2,500
クラブハウスサンドウィッチ	¥ 2,200

※サンドウィッチをご注文の際には、フレンチフライ または ミックスリーフサラダをお選びください。

アジアン セレクション

ビーフカレー ミックスリーフサラダ添え	¥ 2,200
鍋焼きうどん (鱧板、香物)	¥ 2,200
蟹雑炊 (香物)	¥ 2,200

デザート

～シグネチャーディッシュ～ “ニューヨークグリル” チーズケーキ	¥ 1,200
ガトーショコラとベリーコンポート	¥ 1,200
アイスクリームとシャーベット各種	¥ 500
フルーツ盛り合わせ	¥ 2,500
チーズの盛り合わせ ドライフルーツとウォールナッツレーズンブレッド添え	¥ 2,600

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

グラスワイン

シャンパン	グラス(150ml)
アールド ルイナール ブリュット	¥ 2,900
ボランジェ スペシャル キュヴェ ブリュット	¥ 3,600
ボランジェ スペシャル キュヴェ ブリュット ロゼ	¥ 3,700
ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2009	¥ 4,800

白ワイン

	グラス(150ml)	デキャンタ(450ml)
ルイ ジャド ブーズロン ドメーヌ ガジェ 2015 ブルゴーニュ フランス (アリゴテ)	¥ 1,950	¥ 5,850
プラネタ アッレマンダ 2017 イタリア (モスカート)	¥ 2,150	¥ 6,450
アンセルメ ピノグリ 2015 ヴァレ ダオスタ イタリア (ピノグリ)	¥ 2,400	¥ 7,200
ソーコル ブロッサー エステート ウィラメット バレー 2016 オレゴン アメリカ (シャルドネ)	¥ 2,500	¥ 7,500

ロゼ ワイン

エスタンドン アンソランス 2016 コトー ヴァロワ フランス (グルナッシュ サンソー シラー ロール)	¥ 1,900	¥ 5,700
---	---------	---------

赤ワイン

クロ ベラーヌ ヴィラーージュ ヴァレアス ルージュ 2014 コート デュ ローヌ フランス (シラー グルナッシュ)	¥ 1,800	¥ 5,400
イル ボッロ ピアン ディ ノーヴァ 2013 トスカーナ イタリア (シラー サンジョヴェーゼ)	¥ 2,150	¥ 6,450
ドメーヌ ロドルフ ドゥモジョ ブルゴーニュ オー コート ド ボーヌ 2015 ブルゴーニュ フランス (ピノ ノワール)	¥ 2,600	¥ 7,800
フリーマーク アビーナパ バレー 2013 カリフォルニア アメリカ (カベルネ ソーヴィニヨン)	¥ 3,300	¥ 9,900

上記料金に別途、サービス料(15%)および消費税を加算させていただきます。

ビール

国産ビール	アサヒ キリン サッポロ または サントリー	¥ 1,300
輸入ビール	コロナ ギネス	¥ 1,300
ノンアルコールビール	アサヒ ドライゼロ	¥ 1,100

焼酎

		グラス (60ml)	ボトル (720ml)
是空(麦・37 度)	福岡	¥ 1,400	¥ 16,800
安納(芋・25 度)	種子島	¥ 1,700	¥ 20,400

梅酒

		グラス (60ml)
「間」コシノジュンコ プロデュース		¥ 1,200

日本酒

		ボトル (720ml)
而今 特別純米 五百万石	三重	¥ 7,600
飛露喜 純米大吟醸	福島	¥ 11,200
義依 慶 純米大吟醸	愛知	¥ 19,800

ウイスキー

竹鶴 21 年		¥ 4,100
白州 18 年		¥ 6,800
響 21 年		¥ 8,100
ボウモア 18 年		¥ 2,100
エヴァン ウィリアムズ 23 年		¥ 4,250
マッカラン 18 年		¥ 4,350

コニヤック

マーテル コルドンブルー		¥ 2,650
ヘネシー X.O.		¥ 3,150
レミー マルタン ルイ 13 世		¥ 26,000

カルヴァドス

クール ドリヨン ポム プリジニエール		¥ 2,000
シャトー デュ ブレイユ ロイヤル		¥ 3,400

グラッパ

オルネッライア (エリゴ デル)		¥ 2,300
------------------	--	---------

ポート

テイラーズ トゥニー ポート 20 年		¥ 2,700
---------------------	--	---------

上記料金に別途、サービス料(15%)および消費税を加算させていただきます。

コーヒー セレクション	¥ 1,400
コーヒー または カフェインレスコーヒー	
エスプレッソ または カフェインレスエスプレッソ	
カフェオレ カフェラテ または カプチーノ	
カフェモカ	

ホットチョコレート セレクション	¥ 1,400
ミルクチョコレート カカオ分 35%	
ダークチョコレート カカオ分 55%	

ティー セレクション	¥ 1,400
ダーズリン ナムリングアッパー茶園 夏摘み 2017年 インド	
アッサム オーフィリア茶園 2016年 インド	
ウバ セントジェームス茶園 2016年 スリランカ	
アールグレイ 南インド産ハイレンジティー	
デカフェ アールグレイ インド産カフェインレスカナンデヴァン	

“大和茶” 奈良 井ノ倉茶園 「大和茶」は奈良県の大和高原の山間地で生産されている、香り高い良質なお茶です。	¥ 1,400
かぶせ煎茶	
レモングラス グリーンティー	
シナモン オレンジピール グリーンティー	

ハーブティー セレクション	¥ 1,400
スージング ペパーミント ラベンダー タイム	
インヘイル レモングラス レモンバーム オレンジピール ジンジャー	
エクスヘイル カモミール レモングラス オレンジピール ステビア	
ギビング ハイビスカス ローズヒップ ステビア	
カーミング ローズピンク ラベンダー カモミール	

ミネラルウォーター			
スタイル			
奥会津 金山 天然水	日本	500ml	¥ 1,800
エビアン	フランス	750ml	¥ 1,800
スパークリング			
奥会津 金山 天然水	日本	500ml	¥ 1,800
サンペレグリノ	イタリア	750ml	¥ 1,800

上記料金に別途、サービス料(15%)および消費税を加算させていただきます。

ワイン セレクション

シヤンパン

アールドルイナール ブリュット	¥ 14,500
ヴーヴ クリコ ボンサルダン イエロー ラベル ブリュット	¥ 16,750
テタンジェ ブリュット レゼルブ	¥ 18,500
テタンジェ プレステージ ロゼ	¥ 20,500
ボランジェ スペシャル キュヴェ ブリュット	¥ 21,750
ルイナール ブリュット ブランド ブラン	¥ 22,000
ドン ペリニオン ヴィンテージ 2009	¥ 24,000
ルイ ロデレール ヴィンテージ ロゼ 2011	¥ 26,750
ゴッセ グラン ロゼ	¥ 28,000
ニコラ フィアット キュヴェ パルメドール ブリュット 2002	¥ 40,000
クリュッグ グラン キュヴェ	¥ 50,750
ルイ ロデレール クリスタル ブリュット 2009	¥ 66,250
ドン ペリニオン ロゼ ヴィンテージ 2004	¥ 98,500
サロン ブランド ブラン ブリュット メニル 2004	¥ 118,800

スパークリング ワイン

フランス

ラングロワ シャトー クレマン ドロワール ブリュット	¥ 9,000
ドメーヌ アルベール ボクスレ クレマン ダルザス ブリュット	¥ 13,500

日本

高島ワイナリー 嘉 スパークリング シャルドネ 山形	¥ 8,500
----------------------------	---------

ロゼワイン

スペイン

マルケス デ リスカル ロサード 2016 リオハ	¥ 6,500
---------------------------	---------

フランス

シャトー ド パンプローヌ レジェンド 2015 プロヴァンス	¥ 11,750
---------------------------------	----------

日本

キスヴィン ワイナリー カブリス 2015 山梨	¥ 12,250
--------------------------	----------

上記料金に別途、サービス料(15%)および消費税を加算させていただきます。

白ワイン

フランス

アルザス

ドメーヌ ギィメルシオル リースリング 2016	¥ 8,250
ヒューゲル ゲヴェルトツラミネール 2013	¥ 9,250

ロワール

ドメーヌ ジャン マリー ペネ ソーヴィニヨン ブラン トゥーレーヌ 2016	¥ 9,000
ドメーヌ ピエール ルノー パパン ミュスカデ セーヴル エ メーヌ シュール リー 2013	¥ 11,000
ニコラ ジョリー クロドラクレド セラン 2007	¥ 21,500

ブルゴーニュ

ドメーヌ アンリ クレール プイイ フェイツセ ヴィエイユ ヴィーニュ 2013	¥ 12,000
ドメーヌ ルイ ミシエル シャブリ 2015	¥ 12,250
フレデリック マニャン モレ サンドニ ブラン レ ラレ 2013	¥ 16,250
ドメーヌ アンリ ボワイヨ ピュリニー モンラッジェ 2015	¥ 20,750
ドメーヌ ミシュロ ムルソー レ ナルヴォー 2007	¥ 30,500

ボルドー

ドメーヌ バロンド ロートシルト R ドリュエセック 2012	¥ 11,500
シャトー ド フューザル ブラン ペサック レオニャン 1998	¥ 23,750

ローヌ

ミシェル エ ステファン オジェ コンドリユー ラコンブド マレヴァル 2013	¥ 22,500
--	----------

イタリア

エルヴィオ コーニョ アナス チェッタ ランゲ 2013 ピエモンテ	¥ 11,500
ジュゼッペ クインタレッリ ビアンコ セッコ 2011 ヴェネト	¥ 12,750
リヴィオ フェルーガ ピノ グリージョ 2012 フリウーリ ヴェネツィア グーリア	¥ 15,250
ガヤ ロッシィ バス シャルドネ ランゲ 2014 ピエモンテ	¥ 24,500

アメリカ

カリフォルニア

クレンデネン ファミリー ヴィンヤーズ ザ ピップ シャルドネ サンタ マリア バレー 2014	¥ 12,000
ダックホーン ヴィンヤーズ ソーヴィニヨン ブラン ナパ バレー 2016	¥ 14,250
シャトー モンテレーナ シャルドネ ナパ バレー 2014	¥ 21,750
ケンゾー エステート あさつゆ ソーヴィニヨン ブラン ナパ バレー 2016	¥ 27,500

日本

シャトー メルシャン 甲州きいろ香 キュヴェ ウエノ 2015 山梨	¥ 13,250
カーヴドッチ シャルドネ 2016 新潟	¥ 13,500
キスヴィンワイナリー ブラン 2016 山梨	¥ 15,500

上記料金に別途、サービス料(15%)および消費税を加算させていただきます。

赤ワイン

フランス

ブルゴーニュ

シャントレーヴ ピノ ノワール 2014	¥ 11,750
ドメーヌ ジャン ノエル ガニヤール シャサーニュ モンラッシェ レステイメ 2014	¥ 14,250
セラファン ペール エ フィス ブルゴーニュ ルージュ 2009	¥ 20,750
ドメーヌ ジェラルム ミュニユレ ヴォーヌ ロマネ 2012	¥ 24,500
ドメーヌ ルシアン ボワイヨ ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ レ プリュリエ 2011	¥ 39,750
フィリップ バカレ シャンボール ミュジニー プルミエ クリュ 2014	¥ 46,000
ドメーヌ アンヌ グロ クロ ヴォージョ グラン クリュ ル グラン モーペルテュイ 2013	¥ 64,750
ドメーヌ ドラ ロマネ コンティ リシュブール 2010	¥ 300,000

ボルドー

シャトー ボロス シャルム ペサック レオニヤン 2012	¥ 12,250
シャトー シマール サンテミリオン 1996	¥ 14,000
シャトー カルボニュー ペサック レオニヤン 2012	¥ 16,250
シャトー レオヴィル ラス カーズ サンジュリアン 2012	¥ 52,250
レ フォール ド ラトゥール ポイヤック 2010	¥ 70,000
シャトー マルゴー マルゴー 2004	¥ 96,500
シャトー オーブリオン ペサック レオニヤン 2001	¥ 127,000
シャトー ラトゥール ポイヤック 2004	¥ 130,000

イタリア

レ マンフレディ アリアニコ デル ヴルトゥレ 2011 バジリカータ	¥ 11,000
エルヴィオ コーニョ バローロ カッシーナ スオーヴァ 2012 ピエモンテ	¥ 15,500
セツラ&モスカ マルケーゼ ディ ヴィッラマリーナ アルゲーロ 2008 サルデーニャ	¥ 18,750
アンティノリ ティニャネロ 2014 トスカーナ	¥ 30,750
ルーチェ デツラ ヴィーテ ルーチェ 2013 トスカーナ	¥ 40,250
ガヤ バルバレスコ 2014 ピエモンテ	¥ 48,450

アメリカ

カリフォルニア

レイモンド リザーヴ セレクション メルロー ナパ バレー 2013	¥ 11,750
シルバー オーク カベルネ ソーヴィニヨン アレキサンダー バレー 2012	¥ 29,750
ロバート モンダヴィ リザーヴ ナパ バレー ト カロン ヴィンヤード 2013	¥ 49,000
オーパス ワン ナパ バレー 2012	¥ 110,000

日本

ヴィラ デスト プリマヴェーラ メルロー 2014 長野	¥ 13,900
キスヴィン ワイナリー ルビー 2014 山梨	¥ 15,500

上記料金に別途、サービス料(15%)および消費税を加算させていただきます。