

お料理メニュー

À la carte

( ビストロ料理 +  洋食)

×



シェフ唐渡

野菜の美食

アラカルトレギュラーサイズは、1皿、2皿で満腹ぐらいの量でご用意しております。
ハーフサイズが、普通の1人前ぐらいです。
色々お召し上がりいただきたい方は、ハーフサイズをお勧めいたします。
毎月1品以上メニューが増えます。


**Bistrot
KARATO**
créé par "lumière"

Nous tenons à vous exprimer notre profonde gratitude pour votre soutien continu et votre patronage au Groupe lumière. C'est à Shinsaibashi, Osaka, où le chef Karato a tout commencé, qu'un nouveau souffle sera donné à lumière avec l'ouverture du "Bistrot Karato".

ビストロカラト

Bistrot KARATO


Bistrot
KARATO
créé par "lumière"



ご挨拶

私が料理人修業を始めた場所、リュミエールを開業した場所でもある大阪心斎橋に、リュミエールグループの新しい息吹“ビストロカラト”が誕生いたしました。

新たな挑戦が心斎橋で出来るのは運命かと感慨深くもあります。

おもちゃばこをひっくり返したようなデザインの空間で、

ステーキフリット、ビスクといったフランスのビストロ料理から、

アワビのコロッケなどの日本で培われた西洋料理“洋食”、

さらにフレンチレストランのまかない料理や、良質な野菜を用いた“野菜の美食”サラダなど、

リュミエールのエッセンスが盛り込まれた料理を、ドアップラ（2皿）コースや、

アラカルトで、カジュアルにお楽しみいただけます。

クローズタイムは無く終日営業、デザートやドリンクだけの利用も可能です。

2皿で満腹のビストロ料理！ハーフポーションのお料理もございます。

1皿だけのご注文でも、数人でのシェアも、デザートだけのご利用も、

様々なシーンに合わせて、自由なスタイルでご利用ください。

心地よいひと時をどうぞごゆっくりお楽しみくださいませ。

株式会社ケイクル
リュミエールグループ
代表取締役社長
オーナーシェフ

唐渡 泰

数々の名店・ホテルで修業後2006年大阪・心斎橋に「リュミエール」を開業する。開業1年目に「ザガットサーベイ」でトップランキングを獲得。シェフとして第一線で“野菜の美食”をテーマに自身の料理を追求しながら、レストラン経営、飲食事業のプロデュース、フランス老舗紅茶「ダマンフレール」の輸入を行う。リュミエールグループ代表として、現在9店舗（レストラン5店舗、ティーサロン2店舗、カフェ1店舗、ブーランジェリー1店舗）を展開。食育や地域の食文化振興、各料理コンクールの審査員、国内外での美食会・コラボレーションイベントに参画する。

リュミエールでは「ミシュランガイド」12年連続星を獲得。著書「野菜の美食」。

御来店ありがとうございます。ご意見はどうぞこちらまでお聞かせくださいませ。

Mail : karato@k-coeur.com

“2plats” Powerful Set

“ドゥプラ” (2皿) パワフルセット

オマール海老半身! 野菜で仕上げた
“ワタリ蟹の冷製ビスクスープ”

&

牛肉バヴェットステーキ 160g
ソース・マデール

ハーフ

¥2,100 [税込 ¥2,310]

レギュラー

¥4,200 [税込 ¥4,620]

イメージはレギュラーです。ハーフサイズの2倍の量となっております。



オマール海老半身！野菜で仕上げた “ワタリ蟹の冷製ビスクスープ”

Homard et bisque froide de crabe watari
accompagnée de légumes

ハーフ ￥1,300 [税込 ￥1,430] **レギュラー** ￥2,600 [税込 ￥2,860]

イメージはレギュラーです

セットメニュー

Formules menus

お料理にお好きなセットメニューを
追加していただくことができます。

[表示価格は税抜きです]

ライス
+ ￥150



パン
2枚 + ￥150
4枚 + ￥300



イメージは4枚です

ミニサラダ
+ ￥150



牛肉バヴェットステーキ 160g

ソース・マデール

Steak bavette avec 3 sortes de pommes de terre, sauce madère

80g
ハーフ ¥1,300 [税込 ¥1,430]

160g
レギュラー ¥2,600 [税込 ¥2,860]

イメージはレギュラーです

セットメニュー

Formules menus

お料理にお好きなセットメニューを
追加していただくことができます。

[表示価格は税抜きです]

ライス
+ ¥150



パン
2枚 + ¥150
4枚 + ¥300



イメージは4枚です

ミニサラダ
+ ¥150



スープセット
お好きなスープをお選びください
+ ¥300



トマト風味のスープ



野菜のブルータ



“ハンバーグステーキ”

ビストロカラト風自家製デミグラスソース

Hamburger steak fait maison. style Bistrot KARATO

150g
ハーフ **¥800** [税込 ¥880]

200g
レギュラー **¥980** [税込 ¥1,078]

イメージはレギュラーです

セットメニュー

Formules menus

お料理にお好きなセットメニューを追加していただくことができます。

[表示価格は税抜きです]

ライス
+¥150



パン
2枚 +¥150
4枚 +¥300



イメージは4枚です

ミニサラダ
+¥150



スープセット
お好きなスープをお選びください
+¥300



トマト風味のスープ



野菜のブルータ



牛フィレ肉のビフカツ

デミグラスソースで

Côtelette de bœuf, sauce demi-glace

¥1,600 [税込 ¥1,760]

セットメニュー

Formules menus

お料理にお好きなセットメニューを追加していただくことができます。

[表示価格は税抜きです]

ライス
+ ¥150



パン
2枚 + ¥150
4枚 + ¥300



イメージは4枚です

ミニサラダ
+ ¥150



スープセット
お好きなスープをお選びください
+ ¥300



トマト風味のスープ



野菜のブルータ



キノコのクリームパスタ

鶏のエフィロシェ添え

Pasta de crème champignons avec effiloche de poulet

¥900 [税込 ¥990]

セットメニュー

Formules menus

お料理に好きなセットメニューを
追加していただくことができます。

[表示価格は税抜きです]

パン

2枚 +¥150
4枚 +¥300



イメージは4枚です

ミニサラダ

+¥150



スープセット

好きなスープをお選びください

+¥300



トマト風味のスープ



野菜のブルータ



“野菜の美食” サラダ風パスタ

黒ゴマのエッセンス

Salade de pâtes et légumes Bistrot KARATO

¥900 [税込 ¥990]

セットメニュー

Formules menus

お料理にお好きなセットメニューを
追加していただくことができます。

[表示価格は税抜きです]

パン

2枚 +¥150
4枚 +¥300



イメージは4枚です

ミニサラダ

+¥150



スープセット

お好きなスープをお選びください

+¥300



トマト風味のスープ



野菜のブルーテ



蟹とトマトのクリームパスタ

帆立貝柱のムースピカタ乗せ

Pâtes au crabe, sauce tomate, mousse piccata

¥1,100 [税込 ¥1,210]

セットメニュー

Formules menus

お料理にお好きなセットメニューを追加していただくことができます。

[表示価格は税抜きです]

パン

2枚 +¥150
4枚 +¥300



イメージは4枚です

ミニサラダ

+¥150



スープセット

お好きなスープをお選びください

+¥300



トマト風味のスープ



野菜のブルータ



仔羊のロースト 煮込み野菜添え

Rôti d'agneau

¥1,200 [税込 ¥1,320]

セットメニュー

Formules menus

お料理にお好きなセットメニューを
追加していただくことができます。

[表示価格は税抜きです]

ライス
+ ¥150



パン
2枚 + ¥150
4枚 + ¥300



イメージは4枚です

ミニサラダ
+ ¥150



スープセット
お好きなスープをお選びください
+ ¥300



トマト風味のスープ



野菜のブルータ



ロゼ色にしっとり仕上げた 国産骨付き鶏もも肉のローストチキン

Cuisse de poulet rôtie

¥1,400 [税込 ¥1,540]

セットメニュー

Formules menus

お料理にお好きなセットメニューを
追加していただくことができます。

[表示価格は税抜きです]

ライス
+ ¥150



パン
2枚 + ¥150
4枚 + ¥300



イメージは4枚です

ミニサラダ
+ ¥150



スープセット
お好きなスープをお選びください
+ ¥300



トマト風味のスープ



野菜のブルータ



とろけるタンシチュー 100g

カラフル野菜とご一緒に

Ragoût fondant de langue de bœuf 100g avec légumes colorés

¥2,600 [税込 ¥2,860]

セットメニュー

Formules menus

お料理に好きなセットメニューを追加していただくことができます。

[表示価格は税抜きです]

ライス
+ ¥150



パン
2枚 + ¥150
4枚 + ¥300



イメージは4枚です

ミニサラダ
+ ¥150



スープセット
好きなスープをお選びください
+ ¥300



トマト風味のスープ



野菜のブルータ



国産牛フィレ肉シャトーブリアン 100g と フランス産フォアグラのロッシーニ トリュフソース

Filet de bœuf Rossini sauce Périgueux

¥3,800 [税込 ¥4,180]

セットメニュー

Formules menus

お料理にお好きなセットメニューを
追加していただくことができます。

[表示価格は税抜きです]

ライス
+¥150



パン
2枚 +¥150
4枚 +¥300



イメージは4枚です

ミニサラダ
+¥150



スープセット
お好きなスープをお選びください
+¥300



トマト風味のスープ



野菜のブルータ



小皿料理



ポテトサラダ 野菜チップス添え

Salade de pommes de terre et chips de légumes

¥300 [税込 ¥330]

鴨コンフィと大根のマリネ

Confit de canard et radis rouge

¥400 [税込 ¥440]



フランス風ポテトと牛肉のグラタン

Hachis Parmantier

¥400 [税込 ¥440]

カマンベールチーズのフリット

Camembert frit

¥500 [税込 ¥550]



小皿料理



小海老のスパイスフリット

Crevettes frites épicées

¥500 [税込 ¥550]

スモークサーモンとチーズの手毬

Roulés «temari» de saumon
fumé au fromage

¥600 [税込 ¥660]



牛肉の赤ワイン煮込み

Petit Bœuf Bourguignon

¥600 [税込 ¥660]

とろ〜り!蟹と鶏のマカロニグラタン

Gratin de macaronis de poulet et crabe

¥700 [税込 ¥770]

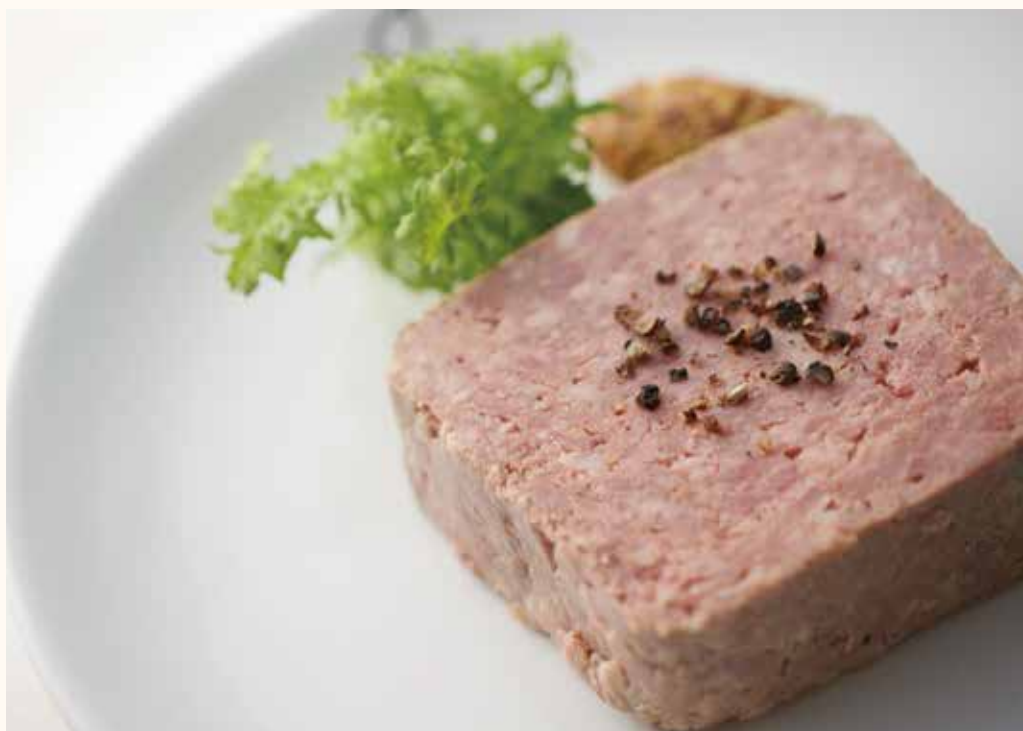


パテ・ド・カンパーニュ 100g

Pâté de campagne

¥700

[税込 ¥770]



パテ・ド・カンパーニュの サラダ仕立て

Salade au pâté de campagne

¥1,400

[税込 ¥1,540]



鴨モモ肉のコンフィと みぞれ大根のさっぱりサラダ

Salade de confit de canard et radis rouge

¥1,000 [税込 ¥1,100]

セットメニュー

Formules menus

お料理に好きなセットメニューを
追加していただくことができます。

[表示価格は税抜きです]

ライス

+ ¥150



パン

2枚 + ¥150

4枚 + ¥300



イメージは4枚です

スープセット

お好きなスープをお選びください

+ ¥300



トマト風味のスープ



野菜のブルータ



スモークサーモンと フロマージュの手毬 サラダ仕立て

Salade artisanale de saumon fumé et fromage

¥1,200 [税込 ¥1,320]

セットメニュー

Formules menus

お料理にお好きなセットメニューを
追加していただくことができます。

[表示価格は税抜きです]

ライス

+¥150



パン

2枚 +¥150

4枚 +¥300



イメージは4枚です

スープセット

お好きなスープをお選びください

+¥300



トマト風味のスープ



野菜のブルータ



“野菜の美食” サラダ

Salade de légumes Bistrot KARATO

¥1,200 [税込 ¥1,320]

セットメニュー

Formules menus

お料理にお好きなセットメニューを追加していただくことができます。

[表示価格は税抜きです]

ライス

+ ¥150



パン

2枚 + ¥150

4枚 + ¥300



イメージは4枚です

スープセット

お好きなスープをお選びください

+ ¥300



トマト風味のスープ



野菜のブルータ



野菜の美・食パン

ミニプレーン

Petit pain aux légumes

ハーフ 2枚

¥150

[税込 ¥165]

レギュラー 4枚

¥300

[税込 ¥330]



イメージはレギュラーです

野菜の美・食パン

ミニ小松菜

Petit pain aux légumes

ハーフ 2枚

¥150

[税込 ¥165]

レギュラー 4枚

¥300

[税込 ¥330]



イメージはレギュラーです

海老一本包み込んだ “海老フライ風クリームコロッケ”

Crevettes frites farcies

¥800 [税込 ¥880]

セットメニュー

Formules menus

お料理に好きなセットメニューを
追加していただくことができます。

[表示価格は税抜きです]

ライス
+¥150



パン
2枚 +¥150
4枚 +¥300



イメージは4枚です

ミニサラダ
+¥150



スープセット
好きなスープをお選びください
+¥300



トマト風味のスープ



野菜のブルータ



アワビ殻付きコロツケ

まっ黒のタルタルソースを添えて

Croquettes d'ormeau, sauce tartare noire

¥1,800 [税込 ¥1,980]

セットメニュー

Formules menus

お料理に好きなセットメニューを追加していただくことができます。

[表示価格は税抜きです]

ライス
+ ¥150



パン
2枚 + ¥150
4枚 + ¥300



イメージは4枚です

ミニサラダ
+ ¥150



スープセット
好きなスープをお選びください
+ ¥300



トマト風味のスープ



野菜のブルータ



新感覚“オムライス”

Nouvelle sensation pour
l'omelette contenant du riz «Omuraisu»

ハーフ

¥400 [税込 ¥440]

レギュラー

¥800 [税込 ¥880]

イメージはレギュラーです

セットメニュー

Formules menus

お料理にお好きなセットメニューを
追加していただくことができます。

[表示価格は税抜きです]

ミニサラダ

+ ¥150



スープセット

お好きなスープをお選びください

+ ¥300



トマト風味のスープ



野菜のブルータ



牛すじカレーライス

Riz au curry de tendon de bœuf

ライス 70g

ハーフ

¥400 [税込 ¥440]

ライス 140g

レギュラー

¥800 [税込 ¥880]

イメージはハーフです

セットメニュー

Formules menus

お料理に好きなセットメニューを
追加していただくことができます。

[表示価格は税抜きです]

ミニサラダ

+ ¥150



スープセット

お好きなスープをお選びください

+ ¥300



トマト風味のスープ



野菜のブルータ



Menu à emporter

ビストロカラトではテイクアウトメニューもご用意しております。
ご自宅でもシェフ唐渡のビストロメニューをお楽しみください。
店頭、もしくはお電話でもご注文いただけます。


**Bistrot
KARATO**
créé par "lumière"

Nous tenons à vous exprimer notre profonde gratitude pour votre soutien continu et votre patronage au Groupe lumière. C'est à Shinsaibashi, Osaka, où le chef Karato a tout commencé, qu'un nouveau souffle sera donné à lumière avec l'ouverture du "Bistrot Karato".



スモークサーモンとフロマージュの
手毬サラダ仕立て



詳しいメニューは
裏面へ！

テイクアウトメニュー

Menu à emporter

テイクアウト商品代金には「軽減税率8%」が適用になります。表示価格は税込みです。

Entrées 前菜

パテ・ド・カンパーニュ100g	¥756
パテ・ド・カンパーニュのサラダ仕立て	¥1,512

Salades サラダ

“野菜の美食”サラダ	¥1,296
スモークサーモンとフロマージュの手毬 サラダ仕立て	¥1,296
鴨モモ肉のコンフィとみぞれ大根のさっぱりサラダ	¥1,080

Soupes et Pâte スープ・パスタ料理

オマール海老半身! 野菜で仕上げた“ワタリ蟹の冷製ビスクスープ”	ハーフ ¥1,404	レギュラー ¥2,808
キノコのクリームパスタ 鶏のエフィロシェ添え	¥972	

Fritures et poissons フライ・魚料理

アワビ殻付きコロッケ 黒いタルタルソースを添えて	¥1,944
海老一本包み込んだ“海老フライ風クリームコロッケ”	¥864

Viandes お肉料理

牛肉バヴェットステーキ 160g ソース・マデール	ハーフ ¥1,404	レギュラー ¥2,808
国産牛フィレ肉シャトーブリアン100gとフランス産フォアグラのロッシェニ トリュフソース	¥4,104	
ロゼ色にしっとり仕上げた国産骨付き鶏もも肉のローストチキン	¥1,512	
“ハンバーグステーキ” ビストロカラト風自家製デミグラスソース	150g ¥864	200g ¥1,058
牛フィレ肉のビフカツ デミグラスソースで	¥1,728	

Riz お米料理

新感覚“オムライス”	ハーフ ¥432	レギュラー ¥864
牛すじカレーライス	ハーフ ¥432	レギュラー ¥864

Formules menus セットメニュー

ライス	パン	ミニサラダ	トマト風味のスープ	野菜のブルーテ
+ ¥162	2枚 + ¥162 4枚 + ¥324	+ ¥162	+ ¥324	



ビストロカラト

ご注文 Tel. 06-6484-8286

お支払い、お受け渡しは店頭にて。お電話にてあらかじめご注文いただきますとスムーズです。

542-0085 大阪府大阪市中央区心斎橋筋1-8-3 心斎橋パルコ 13F

Open 11am - 10pm 不定休（施設定休日に準じる） <https://bistrot-karato.com>

“苺とマスカルポーネのムース”

チョコレートの器に入れて

Mousse de fraises et mascarpone dans un bol en chocolat

¥800 [税込 ¥880]

ドリンクセット

Formule dessert

デザートにお好きなカフェメニューを
セット価格で追加していただくことができます。
右記のメニューよりお選びください。

[表示価格は税抜きです]

+ ¥300



コーヒー（アイス / ホット）
カフェオレ（アイス / ホット）
カプチーノ（アイス / ホット）
エスプレッソ
ハーブティー（レモンバーベナー）
ダマンフレール紅茶
No6. ブレックファースト（セイロン、アッサム、ダーズリンのブレンド）



“モンブラン”

バニラのアイスを閉じ込めて

Mont-Blanc, crème glacée vanille

¥800 [税込 ¥880]

ドリンクセット

Formule dessert

デザートにお好きなカフェメニューを
セット価格で追加していただくことができます。
右記のメニューよりお選びください。

[表示価格は税抜きです]

+ ¥300



コーヒー（アイス / ホット）

カフェオレ（アイス / ホット）

カプチーノ（アイス / ホット）

エスプレッソ

ハーブティー（レモンバーベナー）

ダマンフレール紅茶

No6. ブレックファースト（セイロン、アッサム、ダージリンのブレンド）



“キャラメルとりんごのパフェ”

バニラの香り

Parfait aux pommes et caramel

¥800 [税込 ¥880]

ドリンクセット

Formule dessert

デザートにお好きなカフェメニューを
セット価格で追加していただくことができます。
右記のメニューよりお選びください。

[表示価格は税抜きです]

+ ¥300



コーヒー (アイス / ホット)
カフェオレ (アイス / ホット)
カプチーノ (アイス / ホット)
エスプレッソ
ハーブティー (レモンバーベナー)
ダマンフレール紅茶
No6. ブレックファースト (セイロン、アッサム、ダーズリンのブレンド)



チョコレート風味の “フレンチトースト” オレンジのアロマ

French toast à l'orange et au chocolat

¥800 [税込 ¥880]

ドリンクセット

Formule dessert

デザートにお好きなカフェメニューを
セット価格で追加していただくことができます。
右記のメニューよりお選びください。

[表示価格は税抜きです]

+ ¥300



コーヒー (アイス / ホット)
カフェオレ (アイス / ホット)
カプチーノ (アイス / ホット)
エスプレッソ
ハーブティー (レモンバーベナー)
ダマンフレール紅茶
No6. ブレックファースト (セイロン、アッサム、ダージリンのブレンド)



“プリン ア・ラ・モード”

龍のたまごとジャージー牛乳使ってます

Pudding à la mode

¥800 [税込 ¥880]

ドリンクセット

Formule dessert

デザートにお好きなカフェメニューを
セット価格で追加していただくことができます。
右記のメニューよりお選びください。

[表示価格は税抜きです]

+ ¥300



コーヒー (アイス / ホット)

カフェオレ (アイス / ホット)

カプチーノ (アイス / ホット)

エスプレッソ

ハーブティー (レモンバーベナー)

ダマンフレール紅茶

No6. ブレックファースト (セイロン、アッサム、ダージリンのブレンド)



ビストロカヲト
開業記念特別企画

飲み放題プラン

2時間

¥1,800

[税込 ¥1,980]

飲み放題プランは 15:00 から閉店までの間に限ります



生ビール
スパークリングワイン
白ワイン／赤ワイン
ハイボール

下記の時間にご来店のお客様に
食後のドリンクサービス!



15:00～17:00

上記時間帯にご来店いただいたお客様には、
食後のドリンクを1杯サービスしております

アルコール

Boissons alcoolisées

シャンパーニュ

ビストロカラトオープニング特別ドリンク

ランソン ブラックラベル・ブリュット

[品種：セミヨン・ソーヴィニヨンブラン・ミュスカデル 生産国：フランス]

シャンパーニュ地方ランスで最も古いシャンパンメーカーのひとつ。
爽やかな酸味と凝縮した果実味のハーモニー。

グラス ¥1,400 [税込 ¥1,540]

ボトル ¥8,000 [税込 ¥8,800]



貴腐ワイン 60cc

シャトー・プティ・ヴェドリーヌ

[品種：セミヨン・ソーヴィニヨンブラン・ミュスカデル 生産国：フランス]

濃密な蜂蜜やコンポートにしたパインやマンゴーのニュアンス。
デザートとのマリアージュは素晴らしいの一言。

グラス ¥1,000 [税込 ¥1,100]

ビール

キリン 一番搾り（生ビール） ¥700 [税込 ¥770]

キリン 零ICHI ゼロイチ（ノンアルコールビール） ¥700 [税込 ¥770]

ウイスキー

ハイボール ¥800 [税込 ¥880]

ワインメニュー

Carte des vins

All

グラス ¥900 [税込 ¥990]

ボトル ¥5,000 [税込 ¥5,500]

白ワイン

軽やか #1 グローヴ・ミル マールボロ

[品種：ソーヴィニヨンブラン 生産国：ニュージーランド]

澁刺とした爽やかな酸味とジューシーな果実味がバランスよく合わさり、アフターはライムやグレープフルーツのような爽やかさを感じさせる。

#2 ヴェスリ

[品種：グリュナー・ヴェルトリーナー 生産国：オーストリア]

マスカットや少し熟れた青りんごのような優しく柔らかな酸味と柑橘系の皮のニュアンス。果実味のジューシーさが心地よく調和、フルーティーな余韻が印象的。

#3 ローン・バーチ

[品種：ピノグリ 生産国：アメリカ]

香りの印象はパイナップルや桃をイメージさせる少しトロピカルなフルーツを連想する。味わいは爽やかさとフルーティーを兼ね備えたフードフレンドリーなタイプ。

#4 ヴィーニャ・エスメラルダ《少甘》

[品種：モスカテル・ゲヴェルトツラミネール 生産国：スペイン]

フレッシュのライチやマスカット、白い花を小ぶりのブーケにしたような華やかな香りと味わいは、優しい甘みがある。オフドライ。

#5 ビコース

[品種：シャルドネ 生産国：アメリカ]

芳香な果実のジューシーな味わいと樽熟成によるヴァニラのような香りが、
しっかり ワインに複雑さと奥行きを与えている。豊かで少しリッチな味わい。

赤ワイン

軽やか #1 サイクルズ・グラディエーター

[品種：ピノノワール 生産国：アメリカ]

ピノノワールらしい赤い果実とほのかに香る木樽由来のヴァニラのトーン。柔らかな酸味と調和して余韻に華やかさを感じます。

#2 シャトー レ・セット・シェース

[品種：メルロー50%・カベルネ35%・フラン15% 生産国：フランス]

コンフィにした黒スグリのニュアンス、凝縮した果実味。栽培はリュット・レゾネ（極力自然に近い栽培）。ミディアムボディ。

#3 キャンティ デル バローネ リカーゾリ

[品種：サンジョヴェーゼ85%・カナイオーロ15% 生産国：イタリア]

イタリアを代表するブドウ品種、スミレの花、黒い果実ミディアムボディ。現在のキャンティワインの基礎を築いたワイナリー。

#4 ヴィラ・ブランシュ

[品種：シラー 生産国：フランス]

コンポートにしたブルーベリーやイチジク、きめ細やかで豊富なタンニン。凝縮した果実味と酸味が心地よく調和、肉料理とのマリージュをお楽しみください。

#5 ビコース

[品種：カベルネソーヴィニヨン 生産国：アメリカ]

樽由来のヴァニラのようなニュアンスにコンポートにしたカシスやクロープの香り。
しっかり 豊かな果実味とまろやかな酸、濃密な味わいのフルボディ。

All

グラス ¥2,000 [税込 ¥2,200]

ボトル ¥12,000 [税込 ¥13,200]

プレミアム白ワイン

#6 フランクリンド・エステート アイソレーションリッジヴィンヤード

[品種：リースリング 生産国：西オーストラリア]

鉄分を感じるフリンティさと華やかな香り、熟成したリースリングの旨味、エレガントな酸味のバランスは素晴らしい一言。

#7 クリストフ・パトリス シャブリ プルミエクリュ ボーロワ

[品種：シャルドネ 生産国：フランス]

誰もが知る白ワインの偉大な産地“シャブリ”。黄色いリンゴや白い花の印象、それらを包み込むようにヴァニラのバールで包み込こむように調和。

プレミアム赤ワイン

#6 コヤマ・ワインズ ピアッソンズヴィンヤード

[品種：ピノノワール 生産国：ニュージーランド]

コンフィにした苺やベリー、白い花のニュアンスとほのかに香るヴァニラのトーン。エレガントな酸味と凝縮した果実味が見事に調和。年々評価が高くなっていく日本人生産者。

#7 ペンフォールズ カリムナ・ベン28

[品種：シラーズ 生産国：オーストラリア]

オーストラリアワインの頂点と言っても過言ではない“グランジ”を生産するペンフォールズ。黒系果実のコンポートやチョコレート、ヴァニラ、凝縮した果実味と綺麗な酸味が心地良い。

ソフトドリンク

Boissons non alcoolisées

ペリエ 330ml ————— ¥700 (税込 ¥770)
心地よい刺激と爽快な飲み口が特徴の炭酸入りナチュラルミネラルウォーター。

レイボス・シトラス ————— ¥700 (税込 ¥770)
爽やかな柑橘系のフレーバーが綺麗に余韻へと続く。

ボトルグリーンスパークリング・ザクロ&エルダーフラワー ————— ¥800 (税込 ¥880)
手摘みしたエルダーフラワーの香りとザクロとのマリージュ。チャーミングな味わい。

ボトルグリーンスパークリング・レモングラス&ジンジャー ————— ¥800 (税込 ¥880)
レモングラスのすっきりした香りにびりっとしたジンジャーのアクセント。

ジュ・ド・ポム（フランス産リンゴジュース） ————— ¥800 (税込 ¥880)
ノンフィルター製法で作るナチュラルな味わいのリンゴジュース。収穫後90分以内のものしか使用しない、爽やかな余韻。

アラン・ミリア グレープジュース ————— ¥900 (税込 ¥990)
凝縮した果実味はワイン用ブドウ品種を使用しているため。ワイングラスで楽しむ大人なグレープジュース。

ヴーヴボリー スパークリング葡萄ジュース ————— ¥900 (税込 ¥990)
ワイン用のブドウ品種ミュスカを使用。爽やかな味わいなので、お料理にも相性よくアペリティフの代わりに乾杯!!

エクラン・ルージュ ————— ¥900 (税込 ¥990)
有機栽培の苺とトニックウォーターを使用したノンアルコールカクテル。

コーヒー・紅茶

コーヒー（アイス / ホット）

カフェオレ（アイス / ホット）

カプチーノ（アイス / ホット）

エスプレッソ

ハーブティー（レモンバーベナー）

ダマンフレール紅茶

No6. ブレックファースト（セイロン、アッサム、ダージリンのブレンド）



All ————— ¥600 (税込 ¥660)