

# GRAND MENU

## グランドメニュー

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。  
The price includes consumption tax and 15% service charge.

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。  
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us beforehand.

料金・内容等につきましては、変更する場合がございます。  
Prices and items may change without any prior notice.

当レストランは国産米を使用しています。  
We use domestically produced rice.

# Orchid Lunch

オーキッドランチ

11:30～14:00

本日の前菜 サラダ添え  
Appetizer of the Day with Salad

内容はスタッフへお問い合わせください。

Please ask the staff about the contents.

パン または ライス  
Bread or Rice

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥ 5,300

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。  
The price includes consumption tax and 15% service charge.

# Roast Beef Dinner

ローストビーフディナー

17:30～21:30



本日の前菜 サラダ添え  
Appetizer of the Day with Salad

コーンスープ、ミネストローネスープ または 冷製ポテトスープ “ヴィシソワーズ”  
Cream Corn Soup, Minestrone Soup or Vichyssoise

ローストビーフ 温野菜添え  
Roast Beef with Hot Vegetables

パン または ライス  
Bread or Rice

パティシエによる本日のデザート  
Today's Dessert

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥ 11,500

ローストビーフ 温野菜添え 単品 150g ¥ 6,700  
A la Carte : Roast Beef with Hot Vegetables

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。  
The price includes consumption tax and 15% service charge.

## APPETIZER & SALAD

### 前菜とサラダ

|                                                                                                       |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 本日のおすすめ前菜盛り合わせ<br>Appetizer of the Day                                                                | ¥3,800 |
| パテ・ド・カンパーニュ バイオレットマスタード<br>Pâté de Campagne with Violet Mustard                                       | 3,600  |
| スモークサーモン<br>Smoked Salmon                                                                             | 3,400  |
| シーザーサラダ<br>Caesar Salad                                                                               | 2,500  |
| ミックスサラダ<br>Mixed Salad                                                                                | 1,700  |
| シェフサラダ (ローストビーフ、ハム、サラミ、チーズ、ソフトチキン)<br>Chef's Salad (Roast Beef, Ham, Salami, Cheese and Soft Chicken) | 3,400  |
| 温野菜の盛り合わせときのこのソテー<br>Assorted Hot Vegetables and Sautéed Mushrooms                                    | 3,400  |
| 小海老とマッシュルームのアヒージョ<br>Shrimp and Mushroom Ajillo                                                       | 3,000  |

## SOUP

### スープ

|                                                        |        |
|--------------------------------------------------------|--------|
| ホテルオークラ伝統のコンソメスープ<br>Consommé, Traditional Okura Style | ¥2,300 |
| オニオングラタンスープ<br>Onion Gratin Soup                       | 2,200  |
| ミネストローネスープ<br>Minestrone Soup                          | 1,500  |
| コーンスープ<br>Cream Corn Soup                              | 1,500  |
| 冷製ポテトスープ “ヴィシソワーズ”<br>Vichyssoise                      | 1,600  |
| 月替わりのポタージュ<br>Potage of the Month                      | 1,600  |

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。  
The price includes consumption tax and 15% service charge.

## SANDWICH

### サンドイッチ

(消費税・サービス料込)

|                                                                                 |        |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------|
| クロックムッシュ<br>Croque Monsieur (Grilled Ham and Cheese)                            | ¥3,100 |
| ツナと卵のサンドイッチ<br>Tuna and Egg Sandwich                                            | 2,800  |
| ミックスサンドイッチ<br>Mixed Sandwich                                                    | 2,900  |
| スモークサーモンサンドイッチ<br>Smoked Salmon Sandwich                                        | 3,000  |
| クラブハウスサンドイッチ<br>American Clubhouse Sandwich                                     | 3,500  |
| カイザーバーガー (厚切りベーコン、チェダーチーズ)<br>Kaiser Burger (Thick-slice Bacon, Cheddar Cheese) | 4,200  |

## SEAFOOD

### 魚料理

|                                                                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| ほたてのソテー (和風コンディメント または ピストーソース)<br>Sautéed Scallops (Japanese Condiment or Pistou Sauce)                        | ¥4,800 |
| 平目のソテー トリュフとチーズのフォンダン きのこクリームソース<br>Sautéed Flatfish with Truffle and Cheese Fondant with Mushroom Creamy Sauce | 4,500  |
| 真鯛のグリル 味噌ヴィネグレットソース<br>Grilled Sea Bream with Miso Vinaigrette                                                  | 4,000  |
| 海老フライ タルタルソース添え<br>Fried Prawns with Tartar Sauce                                                               | 4,100  |
| サーモンムニエル 焦がしバターソース<br>Salmon Meunière with Brown Butter Sauce                                                   | 3,800  |
| かにコロッケ<br>Crabmeat Croquettes                                                                                   | 4,200  |

## MEAT

### 肉料理

(消費税・サービス料込)

|                                                                               |        |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 仔牛肉のカツレツ ミラノ風<br>Veal Cutlet, Milanese Style                                  | ¥5,400 |
| 若鶏のグリル 大根おろしとポン酢添え<br>Grilled Chicken with Grated Radish and Ponzu Sauce      | 4,500  |
| 骨付きラムのソテー タイムバターとともに<br>Sautéed Lamb Chop with Thyme Butter                   | 4,900  |
| ビーフストロガノフ サフランライス添え<br>Beef Stroganoff with Saffron Rice                      | 4,600  |
| 国産牛のハンバーグステーキ “オークラクラシック”<br>Hamburger Steak, “Okura Classic Style”           | 4,500  |
| 岩手県産プラチナポークのソテー ジンジャーソース<br>Sautéed Premium “Platinum Pork” with Ginger Sauce | 4,300  |
| 岩手県産プラチナポークの豚カツ<br>Premium “Platinum Pork” Cutlet                             | 4,300  |
| 国産牛の赤ワイン煮込み<br>Beef Red Wine Stew                                             | 5,600  |
| 牛フィレのステーキ テリヤキ風<br>Grilled Fillet of Beef with “TERIYAKI” Sauce               | 5,900  |
| ライス または パン<br>Rice or Bread                                                   | 600    |

## VEGAN MENU

### ヴィーガンメニュー

|                                                                            |        |
|----------------------------------------------------------------------------|--------|
| ベジタブルサモサ<br>Vegetable Samosa                                               | ¥3,000 |
| ひよこ豆ディップ スティック野菜とバゲット添え<br>Chickpea Dip with Vegetable Sticks and Baguette | 2,800  |
| ベジタブルサンドイッチ<br>Vegetable Sandwich                                          | 2,400  |
| 大豆ミートのハンバーグステーキ<br>Soy Meat Hamburger Steak                                | 3,000  |
| ヴィーガンキーマカレー<br>Vegan Keema Curry                                           | 2,800  |
| ベジタブルスパゲティ トマトソース<br>Vegetable Spaghetti Tomato Sauce                      | 3,000  |

# PASTA & RICE

## パスタとライス

(消費税・サービス料込)

|                                                                                        |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| フィレビーフカレー<br>Beef Curry and Rice                                                       | ¥3,700 |
| 海老カレー<br>Shrimp Curry and Rice                                                         | 3,500  |
| 野菜カレー<br>Vegetables Curry and Rice                                                     | 3,000  |
| ハヤシライス<br>Hashed Beef and Rice                                                         | 3,700  |
| ピラフ (フィレビーフ または 海老)<br>Pilaff (Beef or Shrimp)                                         | 3,400  |
| オムライス (フィレビーフ または チキン) ハヤシソース<br>Omelette Rice (Beef or Chicken) with Demi-glace Sauce | 3,700  |
| スパゲティ ボンゴレ トリコロレ<br>Spaghetti Vongole Tricolore                                        | 3,600  |
| スパゲティ ボロネーズ<br>Spaghetti Bolognese                                                     | 3,100  |
| トマトスパゲティ ナポリ風<br>Spaghetti Neapolitan                                                  | 3,100  |
| シーフードクリームスパゲティ<br>Seafood Cream Spaghetti                                              | 3,800  |
| ベジタブルペペロンチーノ スパゲティ 和風味<br>Vegetables Peperoncino Spaghetti Japanese Style              | 3,000  |
| マカロニグラタン または ドリア (チキン または 海老)<br>Macaroni Gratin or Doria (Chicken or Shrimp)          | 3,500  |

### Value Set Menu A

カップスープ (コーンスープ または ミネストローネスープ) または スモールサラダ、  
パン または ライス、コーヒー または 紅茶

includes : Soup (Cream Corn Soup or Minestrone Soup) or Small Salad,  
Bread or Rice and Coffee or Tea

¥2,500

### Value Set Menu B

パン または ライス、コーヒー または 紅茶

includes : Bread or Rice and Coffee or Tea

¥1,900

## DESSERT

### デザート

|                                                                                                          |                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 季節のフルーツパフェ<br>Seasonal Fruit Parfait                                                                     | ¥2,500              |
| ピーチメルバ<br>Peach Melba                                                                                    | 1,600               |
| グレープフルーツゼリー ヨーグルト添え<br>Grapefruit Jelly Served with Plain Yogurt                                         | 1,500               |
| パティシエこだわりのオリジナルケーキセット<br>(ケーキとシャーベット、コーヒー または 紅茶)<br>Original Cake Set (Cake and Sherbet, Coffee or Tea) | 2,700               |
| ケーキ各種<br>Various Kinds of Pastry                                                                         | Ranging from 770 より |
| パイ・ア・ラ・モード (アップル、チョコレート または レモン)<br>Pie a la mode (Apple, Chocolate or Lemon)                            | 1,900               |
| カスタードプリン<br>Custard Pudding                                                                              | 1,500               |
| チョコレートサンデー<br>Chocolate Sundae                                                                           | 1,600               |
| アイスクリーム (バニラ、チョコレート または 抹茶)<br>Ice Cream (Vanilla, Chocolate or Green Tea)                               | 1,200               |
| 本日のシャーベット<br>Sherbet of the Day                                                                          | 1,200               |

## FRUIT

### フルーツ

|                                                      |                  |
|------------------------------------------------------|------------------|
| マスクメロン<br>Musk Melon                                 | ¥2,200           |
| パパイヤ<br>Papaya                                       | 1,700            |
| マンゴー<br>Mango                                        | 1,800            |
| ブルーベリー<br>Blueberries                                | 1,000            |
| 林檎<br>Apple                                          | 1,000            |
| 旬のフルーツ (スタッフにお尋ねください)<br>Seasonal Fruit (Please ask) | Current price 時価 |

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。  
The price includes consumption tax and 15% service charge.

## COFFEE SELECTION

### コーヒーセレクション

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| コーヒー<br>Coffee        | ¥1,600 |
| エスプレッソ<br>Espresso    | 1,600  |
| カプチーノ<br>Cappuccino   | 1,800  |
| カフェラテ<br>Café Latte   | 1,800  |
| 豆乳ラテ<br>Soymilk Latte | 1,800  |

## TEA SELECTION

### ティーセレクション

|                                                                                                                   |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| リュクスリー / The Okura Tokyo オリジナルブレンド<br>Luxury / The Okura Tokyo Original Blend<br>メープルシロップと栗の甘い香りお楽しみいただける華やかな味わい。 | ¥1,600 |
| ブ렉クファスト ロイヤル<br>Breakfast Royal<br>セイロン&中国茶で作られたクラシックティー。ミルクとの相性も抜群です。                                            | 1,600  |
| アールグレイ フィネスト<br>Earl Grey Finest<br>中国茶とベルガモットにホワイトチップをブレンドした香り豊かな紅茶です。                                           | 1,600  |
| ダージリン<br>Darjeeling<br>世界三大銘茶の一つ、マスカテルフレーバーの豊かな香り。                                                                | 1,600  |
| アッサム<br>Assam<br>セカンドフレッシュで摘まれた濃厚なコクと芳醇な香りが特徴。                                                                    | 1,600  |
| 日本茶<br>Green Tea                                                                                                  | 1,300  |
| 抹茶ラテ<br>Matcha Latte                                                                                              | 1,800  |

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。  
The price includes consumption tax and 15% service charge.

# FLAVOR TEA

## フレーバーティー

ランディセライト  
Lundi c'est light ¥1,700

レモングラスにジンジャー、レモンの爽やかさが感じられるフレーバーティー。

エデンローズ  
Eden Rose 1,700

ラベンダー、バニラ、ベルガモットにバラの花びらをブレンド。  
ノルマンディーの美しい庭園を思わせるフレーバー。

マルゼルブ  
Malesherbes 1,700

パッションフルーツ、桃、野苺やバラの鮮やかな彩りでパリの華やかさをお愉しみください。

アセロラ克蘭ベリー（ノンカフェイン）  
Acerola Cranbery (Caffeine-free) 1,700

アセロラ、克蘭ベリーの爽やかな香りのルイボ스티ー。

ジャルダンルーージュ（ノンカフェイン）  
Jardin Rouge (Caffeine-free) 1,700

ひまわりの花びら「アリス」、ローズ、苺、バニラ、グレープフルーツの  
ルイボ스티ーをベースとしたハーブティー。

# WELLNESS TEA

## ウェルネスティー

フレッシュハーブティー（ノンカフェイン）  
Fresh Herbal Tea (Caffeine-free) ¥1,800

フレッシュなハーブを5種類もブレンドした定番のハーブティーです。  
爽快な口当たりと清涼感あふれるハーブの醍醐味を感じてください。

カモミール（ノンカフェイン）  
Chamomile Tea (Caffeine-free) 1,700

キク科の植物である「カモミール」の花を乾燥させたハーブティー。

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。  
The price includes consumption tax and 15% service charge.

## NON-ALCOHOLIC DRINK

### ノンアルコールドリンク

|                                                                                                                              |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| オレンジジュース または グレープフルーツジュース<br>Orange Juice or Grapefruit Juice                                                                | ¥1,800 |
| ジュース（林檎、ぶどう、マンゴーと林檎のブレンド または パイナップル）<br>Juice (Apple, Grape, Mango and Apple or Pineapple)                                   | 1,300  |
| トロピカーレ<br>(オレンジジュース、パイナップルジュース、レモンジュース、グレナデンシロップ)<br>Tropicale (Orange Juice, Pineapple Juice, Lemon Juice, Grenadine Syrup) | 1,900  |
| レモンスカッシュ<br>Lemon Squash                                                                                                     | 1,900  |
| オーキッドオリジナルスカッシュ（柚子 または 生姜）<br>Original Squash (Yuzu or Ginger)                                                               | 1,600  |
| コーラ（レギュラー または ゼロ）<br>Cola (Regular or ZERO)                                                                                  | 1,300  |
| ジンジャエール<br>Ginger Ale                                                                                                        | 1,300  |
| ノンアルコール生ビール（サントリー オールフリー樽詰）<br>Non-Alcoholic Draft Beer                                                                      | 1,800  |
| キリン グリーンスフリー<br>Kirin Green's Free                                                                                           | 1,700  |

## NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

### ノンアルコールカクテル

|                                                                                                                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 季節のノンアルコールスパークリングカクテル<br>(ノンアルコールスパークリングワイン、季節のフルーツピューレ)<br>Seasonal Fruit Non-Alcoholic Sparkling Cocktail<br>(Non-Alcoholic Sparkling Wine, Seasonal Fruit Puree) | ¥2,500 |
| バージン・ブリーズ（グレープフルーツジュース、クランベリードリンク）<br>Virgin Breeze (Grapefruit Juice, Cranberry Drink)                                                                             | 2,200  |
| シャーリーテンプル（ジンジャエール、グレナデンシロップ）<br>Shirley Temple (Ginger Ale, Grenadine Syrup)                                                                                        | 2,200  |

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。  
The price includes consumption tax and 15% service charge.

## NON-ALCOHOLIC WINE

### ノンアルコールワイン

|                                                                                                                                                              | Glass   | Bottle   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|
| ヴィンテンス プレストージュ ブランドゥ ブラン (ノンアルコールスパークリングワイン)<br>Vintense Prestige Blanc de Blancs (Non-Alcoholic Sparkling Wine)<br>ベルギー産スパークリングワインの定番ブランド。ローカロリー、フレッシュな味わい。 | ¥ 2,000 | ¥ 11,000 |
| ヴィンテンス ソーヴィニヨン・ブラン (ノンアルコール白ワイン)<br>Vintense Sauvignon Blanc (Non-Alcoholic White Wine)<br>ベルギーを代表する本格派。フレッシュなアロマと爽やかな果実味。                                   | 2,000   | 11,000   |
| ヴィンテンス カベルネ・ソーヴィニヨン (ノンアルコール赤ワイン)<br>Vintense Cabernet Sauvignon (Non-Alcoholic Red Wine)<br>ベリーの果実味とロースト香の豊かな味わい、肉料理とともに。                                   | 2,000   | 11,000   |

## MINERAL WATER

### ミネラルウォーター

#### スパークリングウォーター Sparkling Water

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| ペリエ 330 ml<br>Perrier           | ¥ 1,200 |
| サンペレグリーノ 750 ml<br>S.Pellegrino | 2,000   |

#### スティルウォーター Still Water

|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| 富士ミネラルウォーター 780 ml<br>Fuji Mineral Water | 2,000 |
|------------------------------------------|-------|

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。  
The price includes consumption tax and 15% service charge.

# ALCOHOLIC DRINK

## アルコールドリンク

|                                                                                         |                 |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------|
| 季節のフルーツ シャンパーニュカクテル<br>Seasonal Fruit Champagne Cocktail                                |                 | ¥3,900 |
| 生ビール サントリー ザ・プレミアム・モルツ<br>Draft Beer / Suntory                                          | S 1,700 M 2,000 |        |
| 生ビール キリン一番搾り<br>Draft Beer / Kirin                                                      | S 1,500 M 1,800 |        |
| 国産ビール（アサヒ、キリン または サッポロ）<br>Japanese Beer (Asahi, Kirin or Sapporo)                      |                 | 1,700  |
| 輸入ビール（ハイネケン、バドワイザー または ギネススタウト）<br>Imported Beer (Heineken, Budwiser or Guinness Stout) |                 | 1,700  |
| ミモザ<br>Mimosa                                                                           |                 | 4,500  |
| ホワイト ミモザ<br>White Mimosa                                                                |                 | 4,500  |
| キール ロワイヤル<br>Kir Royal                                                                  |                 | 4,500  |
| カシス オレンジ<br>Cassis and Orange                                                           |                 | 3,500  |
| カンパリ グレープフルーツ<br>Campari and Grapefruit                                                 |                 | 3,500  |
| ジン トニック<br>Gin and Tonic                                                                |                 | 3,000  |
| ジョニー ウォーカー ブラックラベル 12 年<br>Johnnie Walker Black Label 12 Years Old                      |                 | 2,500  |
| サントリー 響 ブレンダーズチョイス<br>Suntory Hibiki Blender's Choice                                   |                 | 4,300  |
| 麦焼酎（壱岐）<br>Barley Shochu (Iki)                                                          |                 | 1,900  |
| 芋焼酎（唐仁原）<br>Potato Shochu (Toujinbara)                                                  |                 | 1,900  |

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。  
The price includes consumption tax and 15% service charge.

# PREMIUM BOTTLE WINE SELECTION

プレミアム ボトルワインセレクション

## Sparkling Wine

|                                                            | Bottle   |
|------------------------------------------------------------|----------|
| 1. フェッラーリ オマージュ<br>Ferrari Hommage / Trent (Spumante)      | ¥ 15,000 |
| 2. テタンジェ ブリュット レゼルブ<br>Taittinger Brut Reserve / Champagne | 20,000   |

## White Wine

|                                                                               | Bottle   |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 1. クラウディー ベイ ソーヴィニヨン ブラン<br>Cloudy Bay Sauvignon Blanc / Marlborough          | ¥ 15,000 |
| 2. レ・フルール デュ ラック シャトー ラグランジュ<br>Les Fleurs du Lac Chateau Lagrange / Bordeaux | 13,500   |
| 3. カレラ マウント・ハーラン ヴィオニエ<br>Calera Mt. Harlan Viognier / California             | 17,500   |

## Red Wine

|                                                                                                              | Bottle   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 1. タルターニ ピレニーズ エステート シラズ<br>Taltarni Pyrenees Estate Shiraz / Victoria                                       | ¥ 14,600 |
| 2. カレラ セントラル コースト ピノ ノワール<br>Calera Central Coast Pinot Noir / California                                    | 18,000   |
| 3. スタッグス リープ ワイン セラーズ アルテミス カベルネ ソーヴィニヨン<br>Stag's Leap Wine Cellars Artemis Cabernet Sauvignon / California | 38,000   |
| 4. ジュヴレ シャンベルタン ラ・ジブリオット<br>Gevrey Chambertin La Gibryotte / Bourgogne                                       | 35,000   |
| 5. ダックホーン メルロー<br>Duckhorn Merlot / California                                                               | 32,000   |

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。  
The price includes consumption tax and 15% service charge.

# PREMIUM GLASS WINE SELECTION

プレミアム グラスワインセレクション

## Sparkling Wine

|                                                                                                                              | Glass   | Bottle   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|
| 1. ポメリー ブリュット オークラ エイジング 【マグナムボトル】<br>Pommery Brut Okura Ageing 【Magnum Bottle】 / Champagne<br>オークラ専用のエイジングセラーから蔵出しの特別なポメリー。 | ¥ 3,900 | ¥ 40,000 |
| 2. ローラン ペリエ ラ キュヴェ<br>Laurent-Perrier La Cuvée / Champagne<br>キレの良い味わいが特徴の辛口シャンパーニュ。                                         | 3,200   | 20,000   |

## White Wine

|                                                                                                                                                 | Glass   | Bottle   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|
| 1. オークラ 山梨 甲州<br>The Okura Yamanashi Koshu / Yamanashi<br>厳選した甲州種で造るオークラオリジナルワイン。気品あふれる味わい。                                                     | ¥ 3,000 | ¥ 15,000 |
| 2. ケンダル ジャクソン ヴィントナーズ レゼルヴ シャルドネ<br>Kendall-Jackson Vintner's Reserve Chardonnay / California<br>フレッシュ感とエレガントな余韻を味わえるシャルドネ。オードブルと合わせて。          | 2,300   | 12,000   |
| 3. クローズ エルミタージュ ブラン レ メゾニエ ビオ<br>Crozes Hermitage Blanc Les Meysonniers BIO<br>シャプティエの特級畑のぶどうを使用した、マルサンヌ（品種）のリッチな白ワイン。                          | 2,700   | 14,000   |
| 4. サンセール アンリ ブルジョワ<br>Sancerre Henri Bourgeois / Loire<br>ソーヴィニヨンブランのポテンシャルを最大限生かした美しい味わい。                                                      | 3,000   | 15,000   |
| 5. ブルゴーニュ オート コート ド ボース ヴィエイユ ヴィーニュ ブラン<br>Bourgogne Hautes Cotes de Beaune Vieilles Vignes Blanc / Bourgogne<br>名門ドメースが作る高品質なシャルドネ。シーフードと合わせて。 | 3,300   | 17,000   |

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。  
The price includes consumption tax and 15% service charge.

# PREMIUM GLASS WINE SELECTION

プレミアム グラスワインセレクション

## Red Wine

|                                                                                                             | Glass  | Bottle  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| 1. ヴィーニャ エラスリス マックス レゼルヴァ<br>Vina Errazuriz Max Reserva / Chile<br>ロバート・パーカー氏も高評価、珠玉のカベルネソーヴィニヨン。肉料理全般と合わせて | ¥2,300 | ¥12,000 |
| 2. ペポリ キャンティ クラシコ アンティノリ<br>Pepoli Chianti Classico Antinori / Toscana<br>「アンティノリ」が造るチャームINGな味わいのサンジョベーゼ。   | 2,500  | 13,000  |
| 3. オークラ 山梨 マスカット ベーリー エー<br>The Okura Yamanashi Muscat Bailey A<br>果実味と樽の香りの絶妙な味わい。和テイストの料理と合わせて。           | 3,000  | 15,000  |
| 4. ブルゴーニュ ルージュ<br>Bourgogne Rouge / Bourgogne<br>ブルゴーニュの官能的なビノ・ノワール。ベリー系の酸味と凝縮感。                            | 3,100  | 15,500  |
| 5. ルチェンテ<br>Lucente / Toscana<br>天才ロバート・モンダヴィとフレスコバルディの競演。ローストビーフと合わせて。                                     | 3,800  | 20,000  |
| 6. シャトー ラグランジュ<br>Chateau Lagrange / Bordeaux<br>美しい果実味と豊富なタンニンが織り成す芳醇かつ気品漂うスタイル。                           | 5,000  | 30,000  |

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。  
The price includes consumption tax and 15% service charge.

# PREMIUM GLASS WINE SELECTION

プレミアム グラスワインセレクション

## Rose Wine

|                                                       | Glass  | Bottle  |
|-------------------------------------------------------|--------|---------|
| 1. アリエ ロゼ フレスコバルディ<br>Alie Rosé Frescobaldi / Toscana | ¥2,900 | ¥14,500 |
| シラー種を豊かに使った官能的なロゼワイン。あらゆる料理と合わせて                      |        |         |

## Digestif

|                                                             | Glass |
|-------------------------------------------------------------|-------|
| 1. コアントロー ノワール (50ml)<br>Cointreau Noir                     | 1,900 |
| 珠玉の「レミーマルタン」とのコラボリキュール。アイスクリームにかけても。                        |       |
| 2. ジュリア グラッパ ディ シャルドネ (50ml)<br>Giulia Grappa Di Chardonnay | 2,100 |
| イタリアの希少蒸留酒。チョコ系やカスタード、タルトと合わせて。                             |       |

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。  
The price includes consumption tax and 15% service charge.