

焼き物・冷菜

Barbecued and Cold cuts and Salad

叉焼排骨	芳園特製 釜焼きのスペアリブチャーシュー <i>barbequed pork "hou-en" style</i> 鹿児島産の骨付き皮付き上豚を使用しております。脂身の甘味を堪能してください。	¥1,850
猪頬肉	豚トロのセロリーソルト焼き <i>rorsted pork with celery</i> セロリーソルトとは、セロリの種子「セロリシード」と食塩を混ぜ合わせた風味豊かな香辛料。	¥1,550
白切鶏	蒸し鶏の葱生姜ソース <i>steamed Chicken with onion ginger sauce</i> 相性抜群の葱生姜ソースでさっぱりとお召し上がりください。	¥1,550
棒々鶏	蒸し鶏の特製胡麻ソース <i>shredded cold chicken with special sauce</i> 濃厚でほのかな辛味の特製胡麻ソース。	¥1,550
口水鶏	蒸し鶏の四川辛味ソース <i>steamed Chicken with Szechwan</i> よだれが出るほど美味しいことから「よだれ鶏」とも呼ばれています。	¥1,550
和牛展	和牛千本筋肉のスパイス漬け <i>braised japanese beef with spice</i> 和牛のスネ肉の中にある千本筋肉をじっくり煮込んだ柔らかい冷菜。	¥1,550
海折皮	クラゲの冷菜 <i>Jely Fish</i> コリコリの食感が楽しめるクラゲに茗荷を添えたさっぱり冷菜。	¥1,650
每位盆	焼き物入り個々盛り前菜 <i>assorted barbeque and cold cut (for 1 person)</i> 一人前の贅沢な日替わり前菜の数々を!	¥1,500 (一人前)
三併盆	三種盛り合わせ <i>3 kind of appetizer</i> チャーシュー、豚トロ、クラゲの王道前菜の三種盛りです。	¥2,800
芳園併盆	芳園特選五種盛り合わせ <i>5 kind of appetizer</i> 本日のおすすめ前菜の五種盛りです。内容はスタッフにお聞きください。	¥4,800
金陸皮鴨	芳園特製 北京ダック <i>Peking Duck</i> 食べやすく包んだ状態でご提供いたします。追加も可能です。	¥1,800 (二枚)
即日沙律	新鮮野菜のサラダ <i>Today's Salad</i> 芳園オリジナルドレッシングと共に召し上がりください。	¥1,800
皮旦酸豊	トロけるピータンと自家製生姜の甘酢漬け <i>preserved duck's egg with pickled ginger</i> 相性抜群のピータンと生姜の甘酢漬け! 病みつきになります。	¥800
皮旦豆腐	トロけるピータンと豆腐のさっぱり塩味レモン風味 <i>preserved duck's egg and beancurd</i>	¥980

乾貨

Shark's fin Dried Abalone

紅焼大排翅	特大フカヒレの姿煮込み <i>braised extra shirk's fin with soy sauce</i> 特大のフカヒレを醤油ベースの広東風で煮込みました。	¥7,300 (約120g)
紅焼頂排翅	フカヒレの姿煮込み <i>braised whole shirk's fin with soy sauce</i> 醤油ベースの広東風に煮込んだフカヒレの姿煮込みです。	¥4,800 (約80g)
蟹黄頂排翅	フカヒレの姿煮込み 蟹の卵の濃厚ソース <i>braised shrak's fin with crab roe sauce</i> 蟹の卵のソースを贅沢にたっぷりフカヒレの上に!	¥4,800 (約80g)

フカヒレスープ・スープ *Shark's fin Soup and Soup*

紅焼魚翅湯	フカヒレ入りブラウンスープ(醤油味) <i>sharks' fin in soy sauce soup</i> フカヒレスープの定番です。	¥1,550 (一人前)
蟹黄魚翅湯	フカヒレとカニの卵のトロロスープ <i>shark's fin in crab roe soup</i> 蟹のミノと卵を加えた濃厚なフカヒレスープです。	¥1,550 (一人前)
清燉魚翅湯	フカヒレ入り澄ましスープ <i>shark's fin clear Soup</i> 澄んだ中華風のコンソメスープです。上品な味わいを堪能してください。	¥1,800 (一人前)
酸辣魚翅湯	フカヒレ入り四川風酸味と辛味のスープ <i>hot&sour spicy soup Szechwan Style</i> フカヒレを加えた贅沢なサンラータンです。	¥1,800 (一人前)
蟹肉粟米羹	蟹肉入り中華風コーンスープ <i>corn soup with crab meat</i> 滑らかで飲みやすい定番スープ。	¥800 (一人前)
海鮮酸辣羹	海鮮入り四川風酸味と辛味のスープ <i>hot&sour soup with seafood</i> 海鮮入りのサンラータン。	¥800 (一人前)
上湯素菜湯	季節野菜のスープ <i>seasonal vegetable soup</i> 野菜の旨味を味わえる芳園のあっさりスープ。	¥800 (一人前)
蕃茄蛋花湯	トマトと卵のスープ <i>tomato and egg in clear soup</i> トマトの酸味と卵の甘味が絶妙のさっぱりスープ。	¥800 (一人前)
豆腐魚片湯	フグと豆腐のスープ <i>fugu and beancurd in clear soup</i> 柔らかいフグと豆腐の優しいスープです。	¥950 (一人前)
皮旦素菜湯	ピータンと野菜のスープ <i>vegetables and preserved eggs in clear soup</i>	¥950 (一人前)

扇貝・大海老 *Scallops and Shrimps*

鼓汁炒扇貝	帆立貝の黒豆ソース炒め <i>Stir-fried scallops with black beans souce</i> 中国の黒豆味噌を使った帆立貝の炒め。	¥3,200
.....	帆立貝と季節野菜の薄塩味炒め	¥3,200

油泡爆扇貝	<i>Stir-fried scallops with vegetables</i> 季節野菜と薄味で炒めたあっさり味の塩炒めです。	
香芒炸扇貝	帆立貝のマンゴーマヨネーズソース <i>deep-fried scallops with mango mayonnaise Sauce</i> マンゴーの甘味が帆立貝の旨味を引き立たせています。	¥3,200
XO醬扇貝	帆立貝の自家製XO醬炒め <i>stir-fried scallops with XO sauce</i> 料理長自慢の自家製XO醬! 帆立貝の旨味を引き出しています。	¥3,200
粉絲蒸扇貝	帆立貝と春雨のガーリック蒸し <i>steamed scallops with garlic</i> お酒もご飯も進む一品です。	¥3,200
避風塘扇貝	帆立貝のスパイシー揚げ <i>deep-fried scallops with spicy garlic</i> フライドガーリックやスパイス等を使用した、サクサクで刺激的な料理です。	¥3,200
油泡明蝦球	大海老と季節野菜の薄塩味炒め <i>stir-fried shrimps with seasonal vegetables</i> 季節野菜と炒めたあっさり味の大海老料理です。	¥3,200
香芒明蝦球	大海老のマンゴーマヨネーズソース <i>deep-fried shrimps mango mayonnaise Sauce</i> 大海老とマンゴーの絶妙な味わいをお楽しみください。	¥3,200
乾燒明蝦球	大海老のチリソース煮込み <i>stir-fried shrimps with chilli sauce</i> 中華の定番! この辛さがたまりません。	¥3,200
宮保明蝦球	大海老の甘辛炒め <i>deep-fried shrimps with sweet spicy sauce</i> ほのかに香る甘さと刺激的な辛さがクセになります。	¥3,200
古佬明蝦球	大海老の甘酢ソース <i>deep-fried shrimps with sweet sour sauce</i> 甘味と酸味の絶妙なバランスをお楽しみください。	¥3,200
滑蛋明蝦球	大海老と卵のやわらか炒め <i>Stir-fried shrimps with egg</i> 大海老とふわふわ卵の炒め物です。	¥3,200
XO醬蝦球	大海老の自家製XO醬炒め <i>stir-fried shrimps with XO sauce</i> 料理長自慢のXO醬です! 海老との相性も抜群!	¥3,200

※上記以外にも、お好みの料理や調理法がございましたら、お気軽にお申し付けください。

【表示価格は、税抜き価格となっております】

豆腐 Bean curd

麻婆燒豆腐	土鍋入り麻婆豆腐 <i>braised bean curd with spicy sauce in clay pot</i> 芳園人気の逸品! 辛さの調整もできます。	¥1,800
蟹肉煮豆腐	豆腐とズワイ蟹の煮込み <i>braised bean curd with crab meat</i> ズワイ蟹の旨味が染み込んだあっさり味の豆腐煮込み。	¥1,800
海鮮攻豆腐	豆腐と海鮮の煮込み <i>braised bean curd with seafood</i>	¥2,000

具だくさんの塩味豆腐煮込みです。

八珍攻豆腐

揚げ豆腐と五目の土鍋煮込み
braised deep-fried bean curd and chef's selection of meats and seafood ¥2,000
揚げ豆腐と具だくさんの醤油味豆腐煮込み。

或魚攻豆腐

揚げ豆腐と干し魚の塩漬けの土鍋煮込み
braised deep-fried bean curd with salted fish ¥2,200
一度食べたら病みつきになる芳園自慢の逸品！

和牛肉 Japanese Beef

蠣油炒牛肉

和牛肉のオイスターソース炒め
stir-fried japanese beef with oyster sauce ¥3,600
柔らかな肉の旨味も味わえる食べごたえある肉料理です。

黒胡椒牛肉

和牛肉の黒胡椒炒め
stir-fried japanese beef with black pepper sauce ¥3,600
黒胡椒を効かせたスパイス香る肉料理です。

XO醬牛肉

和牛肉の自家製XO醬炒め
stir-fried japanese beef with XO sauce ¥3,600
自慢のXO醬が和牛肉の旨味を最大限に引き出しています。

白灼滑牛肉

和牛肉の湯引き 特製ソース
boiled japanese beef ¥3,600
柔らかく食べやすい和牛肉を堪能できる一品です。

青椒牛肉絲

細切り和牛肉とピーマンの彩り炒め
Shredded Japanese beef and vegetables ¥3,600
彩り豊かな大人気の定番中華！

※上記以外にも、お好みの料理や調理法がございましたら、お気軽にお申し付けください。

【表示価格は、税抜き価格となっております】

ハーブ三元豚 Pork

黒醋古老肉

黒酢の酢豚 バルサミコ風味
deep-fried pork with sweet sour sauce balsamic style ¥2,800
バルサミコ酢を加えた芳園オリジナル黒酢の酢豚。

蝦醬攻猪肉

三元豚の海老味噌土鍋炒め
braised pork with shrimp butter ¥2,800
通好みの海老味噌と風味豊かな三元豚の炒め料理です。

姜葱炒猪肉

三元豚の葱生姜土鍋炒め
stir-fried pork with leek and ginger ¥2,800
シンプルですが、旨さ抜群の味わいです。

七彩炒肉絲

三元豚の細切りと彩り野菜の炒め
stir-fried shredded pork with vegetables ¥2,800
牛肉にはない、豚肉の旨味が味わえる料理です。

鶏肉 Chicken

油淋炸鶏球	鶏肉の唐揚げ 特製香味ソース <i>deep-fried chicken with Chinese soy sauce</i> 人気のユーリンチーです。	¥1,800
檸檬煎鶏球	鶏肉の唐揚げ さっぱりレモンソース <i>pan-fried chicken with lemon sauce</i> さっぱりした酸味と微かに香る甘味が特徴のソースです。	¥1,800
豆鼓攻鶏球	鶏肉と中国黒豆ソースの土鍋煮込み <i>Black beans in a clay pot</i> 一度食べたら病みつきになること間違いなし!ご飯が欲しくなります。	¥1,800
腸蒸鶏球	鶏肉と中国サラミのじっくり蒸し <i>with steamed salami</i> 中国サラミの旨味が染み込んだ柔らかな鶏肉を召し上がってください。	¥1,800
腰果炒鶏丁	鶏肉とカシューナッツの炒め <i>stir-fried chicken with cashew nuts</i> 鶏肉料理の定番!	¥1,800

旬の野菜 Seasonal vegetables

清炒(薄塩味炒め) <i>stir-fried</i>	蒜蓉(ニンニク炒め) <i>stir-fried with garlic</i>	鶏油(チキンソース) <i>tir-fried topped with chicken sauc</i>	各¥2,600
干貝(干し貝柱ソース) <i>stir-fried topped with dried scallop sauce</i>	蟹肉(カニ肉あんかけ) <i>stir-fried topped with crab mea</i>	XO(XO醤炒め) <i>XO sauce</i>	
蝦醤(海老味噌炒め) <i>shrimp butter</i>	腐乳(腐乳炒め) <i>salted bean curd</i>	※お好みの味付けをお選びください。	

※上記以外にも、お好みの料理や調理法がございましたら、お気軽にお申し付けください。
【表示価格は、税抜き価格となっております】

《香港風味》

中国料理特有の調味料です。お好みで料理と一緒に楽しみください。
Please try these distinctive Chinese condiments with our dishes.

馬友或魚	自家製 干し魚の塩漬け <i>salted fish</i>	¥1,200
XO醤	自家製 XO醤 <i>XO sauce</i>	¥1,200
特製豆板醤	自家製 豆板醤の柚子胡椒風味 <i>home made chilli sauce</i>	¥500
蝦 醤	海老味噌 <i>shrimp butter</i>	¥500
腐 乳	腐乳 <i>salted bean curd</i>	¥500
搾 菜	ザーサイ <i>szechwan pickles</i>	¥500

点心 Dim-Sum

蝦餃	海老入り蒸し餃子(3個) <i>shrimp dumpling</i>	¥650
焼売	海老入りシュウマイ(3個) <i>pork and shrimp dumpling</i>	¥650
魚翅餃	フカヒレ入り蒸し餃子(3個) <i>shark fin dumpling</i>	¥650
小籠包	ショウロンポウ(3個) <i>soup dumpling</i> お好みで黒酢や生姜と一緒に召し上がりください。	¥650
花捲	蒸しパン(2個) <i>shinese bread</i> お好みのソースに付けてもよし、そのまま召し上がっても十分です。	¥500
春捲	ハルマキ(2本) <i>spring roll</i> パリパリの皮にジューシーな具。そのままでも十分に美味しい芳園の春巻き。	¥650

※上記以外にも、お好みの料理や調理法がございましたら、お気軽にお申し付けください。
【表示価格は、税抜き価格となっております】

麵・飯 noodles and rice

揚州炒飯	五目入りチャーハン <i>fried Rice</i>	¥1,280
蟹肉炒飯	ズワイ蟹と高原レタスのチャーハン <i>fried rice with crab meat and lettuce</i>	¥1,280
或魚炒飯	自家製干し魚の塩漬けと鶏肉のチャーハン <i>fried rice with salted fish</i>	¥1,480
素菜炒麵	野菜入りあんかけ焼きそば <i>fried noodles with vegetables</i>	¥1,280
鼓油炒麵	香港風焼き醤油焼きそば <i>Fried noodles topped soy sauce hongkong style</i>	¥1,280
八珍炒麵	五目あんかけ焼きそば <i>Fried noodles topped with chop suey</i>	¥1,380
海鮮炒麵	海鮮あんかけ焼きそば <i>Fried noodles topped with seafood</i>	¥1,480
素菜湯麵	野菜入りあんかけ汁そば <i>soup noodles with vegetables</i>	¥1,280

担々麵	胡麻と胡桃のクリーミー担々麵 <i>tan-tan noodles</i>	¥1,380
八珍湯麵	五目あんかけ汁そば <i>soup noodles with chop suey</i>	¥1,380
海鮮湯麵	海鮮あんかけ汁そば <i>soup noodles with seafood</i>	¥1,480
酸辣湯麵	酸味と辛味のとろみ汁そば <i>hot&sour spicy soup noodles</i>	¥1,480
魚翅炒麵	フカヒレと蟹肉のあんかけ焼きそば <i>fried noodles topped with shark's fin</i>	¥1,980
魚翅湯麵	フカヒレと蟹肉のあんかけ汁そば <i>soup noodles with shark's fin</i>	¥1,980
羊城米粉	台湾風焼きビーフン <i>fried rice vermicelli</i>	¥1,280
八珍鍋巴	五目入りおこげ 醤油味 <i>crispy rice cake with chop suey</i>	¥2,500 (二~三人前)
海鮮鍋巴	海鮮入りおこげ 塩味 <i>crispy rice cake with seafood</i>	¥2,500 (二~三人前)
酸辣鍋巴	酸味と辛味のおこげ <i>crispy rice with hot and sour sauce</i>	¥2,500 (二~三人前)

※上記以外にも、お好みの料理や調理法がございましたら、お気軽にお申し付けください。

【表示価格は、税抜き価格となっております】

甜品 Dessert

杏仁豆腐	芳園オリジナル杏仁豆腐 <i>Chilled almond jelly</i>	¥650
香芒布甸	濃厚滑らかマンゴープリン <i>Chilled mango pudding</i>	¥650
椰汁西米	タピオカ入りココナッツミルク <i>Tapioca in coconut milk</i>	¥650
芝麻球	ゴマ団子(3個) <i>Deep fried sesame dumplings</i>	¥650

芳園の要予約メニュー

『三日前までのご予約にて承ります。』

焼鴨	国産合鴨のロースト プラムソース <i>roasted duck</i>	¥1,900
----	---	--------

脆皮燒南肉	鹿児島産皮付き上豚バラ肉のサクサク焼き 是非食べていただきたい芳園自慢の一品です	¥2,100
乳鳩皇	国産仔鳩の丸焼き <i>pigeon</i>	¥4,800
清蒸当天鮮魚	旬の鮮魚の香港スタイル蒸し <i>steamed live fish with superior stock</i>	¥1,300~ 100g~
辣酒花螺	白バイ貝の土鍋入り辛味煮込み 残ったスープに、ご飯や麺を入れて召し上がる方が増えてきました。	¥2,500
香辣龍蝦球	ロブスターの芳園風辛味炒め <i>Spicy deep-fried lobster</i>	¥4,800
上湯龍蝦	ロブスターの上湯仕立て	¥4,800
XO鮮鮑魚	アワビと季節野菜のXO醤炒め	¥4,800
豆腐麻辣保	手作り豆腐のまろやか麻婆豆腐	¥2,400

芳園の特別要予約メニュー 『一週間前までのご予約にて承ります。』

八ヶ岳の中村農場と提携し、共同開発によって作り上げた、芳園オリジナルの「八ヶ岳軍鶏」!
軍鶏独特の旨味を堪能できる逸品です。

富貴鶏	軍鶏の古式パイ包み焼き <i>roast whole chicken chinese old style</i>	¥8,800 (三~六名様)
脆皮鶏	軍鶏のクリスピーパリパリ焼き <i>crispy roast whole chicken</i>	¥8,800 (三~六名様)
盤局鶏	軍鶏の岩盤包み焼き <i>roast chicken in rock salt crust</i>	¥8,800 (三~六名様)
香妃鶏	軍鶏の辛味漬け 生姜ソース <i>roast chicken with spicy sauce</i>	¥8,800 (三~六名様)
香辣鶏	軍鶏の辛味ロースト <i>roast chicken with spicy sauce</i>	¥8,800 (三~六名様)

雲吞鶏

軍鶏の丸ごと煮込み スープ仕立て
stewed whole chicken in clear collagen soup

¥8,800
(三~六名様)

芳園本日のおすすめ料理

原粒豆鼓鶏

エシャロットと鶏肉と黒豆ソースの土鍋煮込み

¥2,000

辣椒軟殼蟹

ソフトシェルクラブの辛味ガーリック炒め
spicy deep-fried soft shell crab with spicy garlic

¥2,400

丈良炒鮮乃

蟹肉と卵白の”ふわふわ”クリーム炒め

¥2,400

なめらかで優しい味わいです。

鳳城鮮魚滑

鮮魚の刺身サラダ 香港風

¥1,480
(一人前)

避風塘河豚	大分県産白サバフグのスパイシー炒め フグ独特のモチモチ感を残したフリッター。フライドガーリック等を加えた自慢のフグ料理。	¥2,200
清蒸河南	大分県産白サバフグの蒸し物 香港風	¥2,200
避風塘大蝦	殻付き大海老のスパイシー揚げ お好きな方は、殻ごとお召し上がり頂けます。	¥2,400
粉絲保海味	海鮮と春雨の土鍋煮込み <i>braised seafood with rice vermicelli</i>	¥3,300
菜蟹抑	タラバ蟹と季節野菜の炒め	¥4,800
鼓汁蟹抑保	タラバ蟹と豆鼓黒豆ソースの土鍋煮込み	¥4,800
姜葱攻蟹抑	タラバ蟹と葱と生姜の土鍋煮込み	¥4,800
黒毛和牛A4特製 サーロインステーキ	黒毛和牛のサーロインステーキ 200g <i>sauteed japanese beefsirloin(199)</i>	¥6,200

※上記以外にも、お好みの料理や調理法がございましたら、お気軽にお申し付けください。

【表示価格は、税抜き価格となっております】

Drink Menu

ビール Beer

生ビール ザ・プレミアム・モルツ <i>The Premium Malt's (Draft Beer)</i>	¥780
小生ビール ザ・プレミアム・モルツ	¥580

The Premium Malt's (Draft Beer Half Size)

瓶ビール(中瓶) ザ・プレミアム・モルツ ¥780

The Premium Malt's (Bottle)

瓶ビール(中瓶) アサヒ スーパードライ ¥730

Asahi Super DRY (Bottle)

瓶ビール(中瓶) サッポロ 黒ラベル ¥730

青島ビールプレミアム ¥680

サントリー オールフリー(ノンアルコールビール) ¥580

All Free (Bottle)

シェリー *Sherry*

ラ・イーナ(辛口) ¥880

LAINA (Dry)

梅酒 *Plum wine*

焙煎樽仕込み 梅酒(ロック・水割り) ¥680

焙煎樽仕込み 梅酒ソーダ割り ¥780

日本酒 *Japanese Sake*

浦霞(純米)300ml ¥1,800

URAKASUMI (Junmai)

八海山(純米吟醸)300ml ¥2,200

HAKKAISAN (Junmai Ginjo)

【表示価格は、税抜き価格となっております】

ウイスキー *Whisky*

バランタイン12年(スコッチ) ¥780

Ballantine's 12years (Scotch)

メーカーズマーク レッドトップ(バーボン) ¥880

Maker's Mark (Bourbon)

シーバスリーガル ミズナラ ¥880

CHIVAS REGAL MIZUNARA

山崎 ¥980

YAMAZAKI

白州 <i>HAKUSHU</i>	¥980
響 17年 <i>HIBIKI 17years</i>	¥1,300

※ソーダ割りは、プラス\100頂きます。

焼酎・サワー *Distilled spirit・Sour*

ウーロンハイ	¥680
ジャスミンハイ	¥680
レモンサワー <i>Lemon sour</i>	¥780
グレープフルーツサワー	¥780
赤芋焼酎 ん (鹿児島) <i>Sweet Red Potato "N" (KAGOSHIMA)</i>	¥780
紫芋焼酎 赤兎馬 (鹿児島) <i>Purple SweetPotato SEKITOBA (KAGOSHIMA)</i>	¥880
本格芋焼酎 赤兎馬 (鹿児島) <i>Sweet Potato ROSANJIN (KAGOSHIMA)</i>	¥880
麦焼酎 八重丸 (鹿児島) <i>Barley YAENARU (KAGOSHIMA)</i>	¥780
本格麦焼酎 魯山人 (鹿児島) <i>Barley ROSANJIN (KAGOSHIMA)</i>	¥880

※ソーダ割りは、プラス\100頂きます。

カクテル *Cocktail*

杏露酒(アンズのお酒)ソーダ割り <i>Apricot brandy</i>	¥780
桂花陳酒(キンモクセイのお酒)ソーダ割り	¥780
ジントニック <i>Gin tonic</i>	¥980
ウォッカトニック <i>Vodka Tonic</i>	¥980
カシスソーダ <i>Cassis Soda</i>	¥980
カシスウーロン	¥980

Cassis Oolong

カシスオレンジ

¥980

Cassis Orange

カシスグレープフルーツ

¥980

Cassis Grapefruit

キール

¥1,100

Kir

キールロワイヤル

¥1,300

Kir Royal

ミモザ

¥1,300

Mimosa

ソフトドリンク Soft Drink

オレンジジュース100%

¥580

Orange Juice

グレープフルーツジュース100%

¥580

Grapefruit Juice

ジンジャー・エール

¥580

Ginger Ale

コカ・コーラ ゼロ

¥580

Coca Cola ZERO

アイスウーロン茶

¥580

Oolong Tea (Iced)

アイスジャスミン茶

¥580

Jasmine Tea (Iced)

紹興酒(老酒) Chinese Rice Wine

甕出し紹興酒 五年

グラス ¥880

Shaoxing Wine 5years

デキャンタ (250ml) ¥2,100

デキャンタ (500ml) ¥3,900

紹興老酒 熟成八年

グラス ¥1,200

Shaoxing Wine 8years

ボトル (500ml) ¥6,800

紹興老酒 景德鎮熟成八年

青壺 (250ml) ¥4,000

※青壺は、お持ち帰りいただけます。

紹興老酒 熟成十二年

グラス ¥1,480

Shaoxing Wine 12years

ハーフ (250ml) ¥4,000

ボトル (500ml) ¥7,800

紹興老酒 熟成二十年

グラス ¥1,800

Shaoxing Wine 20years

ハーフ (250ml) ¥5,000

ボトル (500ml) ¥9,800

紹興老酒 飲み比べセット三種(八年・十二年・二十年)

¥3,000

Shaoxing Wine Drinking Game (8years, 12years, 20years)

熟成された、もち米を使用しているため、雑味がなくふくよかな味わいをお楽しみいただけます。
年数を重ねるごとに透明感が増し、もち米本来の自然な甘味が味わえます。



【表示価格は、税抜き価格となっております】

中国茶 Chinese Tea

花茶

Flower tea

¥880

(一名様)

鉄観音茶

烏龍茶の中でも、10%程度しか採れない貴重な茶葉が鉄観音茶です。

烏龍茶ポリフェノールの含有量が多く、脂肪排泄作用があり、また抗酸化作用で老化の進行を抑える効果もあります。

¥780

(一名様)

¥1,280

(二名～四名様)

菊花茶

食用菊の花を乾燥させたお茶で、花茶の一種です。菊花は古来より漢方として使われており、眼精疲労(疲れ目)に効果があります。

枸杞の実も菊花同様に目に非常に良く、花茶独特の見た目にも花を添えています。カフェインも無く、アロマ効果もあるので、身も心も癒されると思います。

¥780

(一名様)

¥1,280

(二名～四名様)

ジャスミン茶

芳醇な香りと爽やかな口当たりが特徴です。万能なお茶で、美肌効果はもちろんダイエット効果や二日酔いを和らげる効果もあります。また、口臭予防や集中力アップにも効果があります。特に女性には、女性ホルモンのバランスや胃腸を整える効果もあると言われています。

¥780

(一名様)

¥1,280

(二名～四名様)

- | | | |
|--------------|--|--|
| プーアル茶 | <p>まろやかな味わいと甘味、それと独特の香りが特徴の健康茶です。</p> <p>古くからダイエット効果の他にも血糖値を抑える効果やコレステロールの値を改善効果があるとされています。</p> | <p>¥780
(一名様)</p> <p>¥1,280
(二名～四名様)</p> |
| 人参烏龍茶 | <p>台湾産の高山烏龍茶に、高麗人参の粉末をまぶした贅沢な烏龍茶です。</p> <p>味に厚みがあり強い甘味が特徴ですが、飲みやすい健康茶で皮膚を保護し艶のある肌を保ちます。</p> <p>美肌効果・老化防止・がん予防や疲労回復にも効果があります。</p> | <p>¥880
(一名様)</p> <p>¥1,680
(二名～四名様)</p> |

【表示価格は、税抜き価格となっております】

本日のグラスワイン *Today's glass of wine*

- | | | |
|----------------|--------------------------------|---------|
| グラス 白ワイン | <i>Glass of White wine</i> | ¥880～ |
| グラス 赤ワイン | <i>Glass of Red wine</i> | ¥880～ |
| グラス スパークリングワイン | <i>Glass of Sparkling wine</i> | ¥980～ |
| グラス シャンパン | <i>Glass of Champagne</i> | ¥1,980～ |



スパークリングワイン *Sparkling Wine*

- | | | |
|--|------------|----------------|
| デュック・ド・パリ・ブリュット
<i>Duc de Paris VIN MOUSSEUX</i> | グラス
ボトル | ¥980
¥5,800 |
|--|------------|----------------|

デュック・ド・パリとは「パリの公爵」という意味。ドライでスッキリとした口当たりの後で、林檎を

果実味が広がります。高級感あふれるゴールドラベルで気軽に楽しめるスパークリングワインです。

ドメヌ・ミショー・クレマン・ド・ロワール ロゼ	グラス	¥1,400
<i>Domaine Michaud Cremant de Loire Rose</i>	ボトル	¥7,800
カベルネ・フラン50% ピノ・ノワール30% シャルドネ20%		

淡いサーモンピンクが綺麗に輝き、グラスに注ぐと穏やかな泡立ちがさらに輝きを引き立たせます。

口に含むとチェリーの果実味がゆったりと広がります。まさに優雅な気品溢れる高級感抜群の味です！



【表示価格は、税抜き価格となっております】

シャンパン Champagne

ドメヌ・パトリス・マルク	グラス	¥1,980
<i>Dm Patrice Marc NV cuvee noir & blanc</i>	ハーフ	¥6,800
	ボトル	¥13,000

パトリスは、栽培・醸造・販売までの全てを行う昔ながらのメゾン。

手間をかけて仕上げられるパトリスのシャンパンは、シャルドネからのエレガントさとピノ・ノワールのしっかりとした味わいにピノ・ムニエのフルーティーさが加わったコストパフォーマンスの高い最高のシャンパーニュです！

ローラン・ペリエ ブリュット L-P	¥11,000
<i>Laurent Perrier Brut L-P</i>	

淡いゴールドの色合いと細かく糸を引くような泡立ち、柑橘類と白い花の香りが程よく絡み合うデリケートで

フレッシュな香り。フレッシュでエレガントなバランスの良いアペリティフに最適なシャンパンです。



ほどよく絡み合う
白い花と
柑橘類の香り
そして、淡いゴールドの泡

ルイ・ロデレール ブリュット・プルミエ	¥13,000
<i>Luis Roederer Brut Premier</i>	

ルイ・ロデレールが誇るスタンダードシャンパーニュ、ブリュット・プルミエは、バランスの良さが一番の魅力。

成熟した豊かな風味と堅固な骨格があり、エネルギーかつエレガントという独特な風合いがあります。



【表示価格は、税抜き価格となっております】

ペリエ・ジュエ キュヴェ ベル・エポック 2006

¥25,000

Perrier Jouet Cuve Belle Epoque Blanc

ボトルを飾るエミール・ガレのアネモネが優美に咲く、シャンパンの芸術品。緑色の輝きを帯びた明るい黄色。

白い花や白系のフルーツのアロマに続き、ハチミツ、最後にプリオッシュの香り。

ピノ・ノワールがワインに骨格を与えながらも、シャルドネの軽やかで繊細な味わいと長い余韻も特徴的。



ドン・ペリニオン(モエ&シャンドン)

¥30,000

Dom Perignon

ドン・ピエール・ペリニオン神父の偉業を受け継ぐ最高のシャンパン! ヴィンテージ年に選抜された

ピノ・ノワールとシャルドネのみを使ってブレンドされる。絹のような滑らかな喉越し、成熟かつ新鮮な味わいを





【表示価格は、税抜き価格となっております】

白ワイン White Wine

《フランス》

ファミーユ・カステル・シャルドネ

¥5,000

Famille Castel Chardonnay

フランス 品種・シャルドネ100%

よく熟したシャルドネを使用し、ぶどうのうまみと酸味のバランスが良い爽やかな辛口の白ワインです。

魚介はもちろん豚肉、鶏肉、牛肉など、幅広い食材との相性が楽しめる万能なワインです。

シャトー・ド・ルーケット ボルドー・ブラン 2011

¥5,800

Chateau De Rouquette Bordeaux Blanc

フランス ボルドー 品種・ソーヴィニオン・ブラン90%、セミヨン10%

グレープフルーツやライムなどソーヴィニオン・ブランを代表するアロマが広がり、きめ細かい

酸味とふくよかな味わいが特徴。後味に残る心地よいミネラル分が味わいに複雑さと奥行きを与えています。

トゥーレーヌ・ソーヴィニオン・ブラン 2012

¥6,000

Touraine Sauvignon Blanc Haut-Perrons

フランス・ロワール 品種・ソーヴィニオン・ブラン100%

酸味とフレッシュな味わい、林檎のような優しく甘い香りですが、さっぱりとした辛口の白ワイン。

サン・ヴェラン 2011

¥6,500

Jean Marc Monnet Saint Veran

フランス・ブルゴーニュ 品種・シャルドネ100%

澄んだ輝きのある淡い黄金色。白桃や洋梨を思わせる繊細なフルーツの香り、口に含むと辛口でまろやか。

はっきりした素直なアタックがあるので、強さを緩和してくれる、海鮮料理がおすすめです。

ムートン・カデ ブラン バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド 2012

¥7,200

Mouton Cadet Blanc Baron Philippe de Rothschild

フランス・ボルドー 品種・ソーヴィニオン・ブラン60%、セミヨン30%、ミュスカデル10%

シャトー・ムートン・ロスチャイルドの精神を受け継ぐムートン直系のブランドワイン、ムートン・カデ!

グレープフルーツやレモンなどの上品な果実の香りに、繊細でエレガントな味わい。

鮮魚のカルパッチョや海鮮料理との相性は抜群です。クオリティの高さを味わってください!



【表示価格は、税抜き価格となっております】

コート・デュ・ローヌ ブラン ¥8,000

M. Chapoutier Cotes du Rhone Blanc

フランス・コートデュローヌ 品種・グルナッシュ・ブラン50%、イレレット30%、プール・ブラン20%

明るく澄んだイエローの色調。青りんごなどのフルーツや蜂蜜の香りが楽しめます。フレッシュで芳醇、味わいのバランスもよく残り香が心地良く感じられます。

サンセール 2012 ドメーヌ・デュ・ノゼ ¥9,800

Domaine Du Nozay Sancerre Blanc

フランス・ロワール 品種・ソーヴィニオン・ブラン100%

透明感があり、ソーヴィニオン・ブランらしいハーブがかった香りがグラスから真っ直ぐに立ち上がってきます。口に含むと、香りからフレッシュな果実味に加えて、極めて上質でエレガントな酸味が広がります。

ブシャール・ペール&フィス ムルソー 2010 ¥12,000

Bouchard Pere & fils Meursault

フランス・ブルゴーニュ 品種・シャルドネ100%

ブシャールのムルソーは、濃厚な仕上がりではなく、ややスレンダーで程よい樽香も感じられてボリュームがあります。林檎のような熟したフルーツが香り、味わいの後半にはほろ苦さを伴いながら、しっかりとした果実味。最後には、シャープな酸味で引き締めてくれるリッチな味わいのムルソーです!

レ・ザルム・ド・ラグランジュ ¥13,500

Les Arums de Lagrange

フランス・ボルドー 品種・ソーヴィニオン・ブラン60%、セミヨン30%、ミュスカデル10%

ラグランジュが造る辛口白ワイン。白い花やマスカットのような癒しの香りを感じ、その後から押し寄せる程よい厚みと複雑性のある果実香が心地よい静かな余韻へとつながります。白花を思わせる柔らかな柑橘とオークがバランス良くまとまった味わいです。

シャサーニュ・モンラッシェ 2012 ¥15,000

Olivier Leflaive Chassagne Montrachet

フランス・ブルゴーニュ 品種・シャルドネ100%

シャサーニュ・モンラッシェ村名ワインは、ミネラリーで腰の強いリッチな味わいが特徴。熟したパインやマンゴーなど南国系フルーツのアロマに、スモークの香り。蜂蜜のようなとろみの後に、綺麗な酸がじわじわと押し寄せてきます。なめらかで心地よい余韻が印象的です。

海鮮料理はもちろん、スパイシーな料理にもよく合います。



【表示価格は、税抜き価格となっております】

《イタリア》

ピノ・グリージョ フリウリ 2013

¥5,800

Romio Friuli Pinot Grigio

イタリア 品種・ピノ・グリージョ100%

林檎や熟した甘い洋梨のような香りがありベルモットのような完璧にバランスのとれた舌触り。

程よいボリューム感があり、心地よい酸がスッキリとした口当たりで人気を高めています。

《オーストリア》

フーグル グリュナー・フェルトリーナー クラシック 2013

¥6,800

Hugl weine Gruner Veltliner Classic

オーストリア 品種・グリュナー・フェルトリーナー100%

白い花を思わせるフローラルな香りに、柑橘系果実やグレープフルーツの心地よいアロマと、

トロピカルフルーツや品種由来の白胡椒を思わせるスパイシーな印象。

果実味とミネラル感に溢れ、エレガントで瑞々しい味わいのワインです。

【表示価格は、税抜き価格となっております】

赤ワイン Red Wine

《フランス》

レ・タンヌ・オクシタン メルロー 2010

¥5,000

Les Tannes en Occitanie Merlot

フランス・ラングドック&ルーシヨン 品種・メルロー100% ミディアムボディ

カシスを思わせるベリー系の優しい香り、口に含んでもタンニンが優しく、柔らかい口当たりが感じられます。

さらに、このワインの特徴は、「酸」が実に綺麗なんです。果実味とタンニンで出過ぎる味わいをスッキリに、

そして、優しくまとめ上げています。

ホブ・ノブ ピノ・ノワール 2011

¥6,200

Hob Nob Pinot Noir

フランス 品種・ピノ・ノワール100%

「ホブノブ」とは、シェイクスピアの劇中にも登場する古い言葉で「友と語らいながらお酒を楽しむ」という

意味を指す英語だそうです。口いっぱい広がるさくらんぼを思わせる風味と柔らかいタンニンが特徴。

ムートン・カデ ルージュ バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド

¥7,200

Mouton Cade Rouge Baron Philippe de Rothschild

フランス・ボルドー 品種・メルロー65%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%、カベルネ・フラン15%

カシスや黒スグリ、レッドカレント等の果実やハーブ、バニラのアロマ。なめらかで豊かなボディに心地よく調和のとれた

親しみやすい味わいが印象的です。飲みやすいスムーズなスタイルながら、キレの良い酸味が全体を引き締め、

バランスが良く、余韻も心地いいです。お肉料理やスパイシーな料理にもよく合います。

シャトー・ボーモン

¥8,000

Chateau Beaumont

フランス・ボルドー 品種・カベルネ・ソーヴィニヨン53%、メルロー40%、カベルネ・フラン4%、プティ・ヴェルドー3%

カベルネ種の力強さと、メルロー種のしなやかさを併せ持ったメドック・ワインの典型的な良さをお楽しみ頂けます。

色は深みのあるレッド。果実味のあるバランスのとれた香りが特徴です。



ラドワ 2011

¥9,800

Cathrine et Claude Marechal Ladoix

フランス・ブルゴーニュ 品種・ピノ・ノワール100%

輝きのあるガーネット色で、紫を帯びている。木苺、チェリーの砂糖漬けや熟した果実の香りがある。

他にスパイスのグローヴ、コーヒー、カカオなども感じられる。口に含むとまろやかで豊満、丸みのある

ピロードを感じ、タンニンも程よくあります。

【表示価格は、税抜き価格となっております】

ブシャール・パール&フィス ジュヴィレ・シャンベルタン 2012 ¥12,600
Bouchard Pere & Fils Gevray-Chambertin

「王者の風格を持つ」と言われるジュヴィレ・シャンベルタンらしさが存分に味わえる一本。
ブラックチェリーのように濃密なフルーツの風味とバランスの良い酸味が絡み合うことで、複雑で豊かな味わいがお楽しみいただけます。



シャトー・ラグランジェ ¥15,500
Chateau Lagrange Saint-Julien

フランス・ボルドー 品種・カベルネ・ソーヴィニオン65%、メルロー28%、プティ・ヴェルドー7%
風味豊かでまるやか、しっかりとした味わいの赤ワインです。焼き物料理やスパイシーな煮込み料理によく合います。

ニコラ・ペラン クローズ・エルミタージュ・ルージュ ¥16,000
Nicolas Perrin Crozes-Hermitage Rouge

フランス・コートデュローヌ 品種・シラー100%
ブルーベリージャムのような凝縮感のあるベリー系や黒胡椒の香り。
果実味と酸のバランスが良く、味わいの凝縮感も感じられる贅沢な一本です。

シャトー・カノン ¥18,000
Chateau Canon

フランス・ボルドー 品種・メルロー75%、カベルネ・フラン25%
シャトー・カノンのワインは、気品高い香りがあり、サン・テミリオンの中でも特にきめが細かく余韻も長いのが特徴。
若いうちからタンニンがしっかりしており、熟成を経ると西洋杉や甘いプルーンの香りが印象的です。

シャトー・フィジャック サンテミリオン 2007 ¥23,000
Chateau Figeac St.Emillion

フランス・ボルドー 品種・カベルネ・フラン35%、カベルネ・ソーヴィニオン35%、メルロー30%
果実味豊かで、しっかりとしたタンニンがありますが、きめが細かくしなやか。
力強いアタックの印象がありますが、だんだん柔らかく変化していきます。

【表示価格は、税抜き価格となっております】

《イタリア》

コルテ・アダミ アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ

¥12,000

Corte Adami Amarone della Valpolicella

イタリア・ヴェネト 品種・コルヴィノーネ50%、コルヴィーナ40%、ロンディネッラ10%

濃密で香ばしい焦がし黒糖のような香りやブラックチェリーの砂糖漬けのアロマを感じ、構成する味わいの要素、果実味、酸味、アルコールが優美なバランスを見せます。伝統的なアマローネほどの重厚感がなく、料理と合わせやすいワインです。

ルーチェ デッラ ヴィーテ 2009

¥30,000

Luce della Vite

イタリア・トスカーナ 品種・メルロー55%、サンジョヴェーゼ45%

フレスコバルディとロバート・モンダヴィのジョイントワイン。まろやかで心地よく、それでいながらもしっかりとした酸とシルクのようなタンニンが、ワイン全体の骨格を作り上げています。後味は深いミネラルの感覚が幾層にも重なりながら、味わいの高まりを感じさせてくれます。



《アメリカ》

オーパス・ワン 2010

¥60,000

Opus One

アメリカ・カリフォルニア 品種・カベルネ・ソーヴィニヨン84%、カベルネ・フラン5.5%、メルロー5.5%

プティ・ヴェルド4%、マルベック1%

はっとするほどピュアなアタック。舌の上で繊細な酸と熟した甘さが絡み合い、最後まですべての要素が継ぎ目無く連なる、ゴージャスな味わい。二人の巨匠が夢見た物語。ボルドーとカリフォルニアの完璧なる融合。そして最高かつ唯一の存在へ。



【表示価格は、税抜き価格となっております】