

# Mariage de Vin

---

マリアージュ ドゥ ヴァン

瀬戸内の食を体現する

テラスレストランのコース料理とともに

ソムリエ厳選のグラスワインセットをお楽しみ下さい。

## Champagne + Grand Vin Bordeaux Wine 2 Glasses

(L'Abeille de Fieuzal Blanc & Les Fiefs de Lagrange)

シャンパン

+

グラスワイン2種

ラベユドフェーザル&レフィエフドラグランジュ

(格付けシャトーが手掛ける正統派ボルドーの白ワインと赤ワイン)

**¥7,810**

美食家であるクロード・モネが愛したとされるフランス・ボルドーの  
ワンランク上のワインをご堪能下さい。

### Champagne + Wine 2 Glasses

シャンパン + グラスワイン2杯

**¥5,720**

### Sparkling Wine + Wine 2 Glasses

スパークリングワイン + グラスワイン2杯

**¥4,510**

Also you can enjoy dessert wine +1210yen.  
We have a wine list for ordering by the bottle.  
Prices include 10% tax and 15% service charge.

どのセットにも+1,320円にてデザートワインも追加でお楽しみ頂けます。

ボトルリストは別途ご用意がございます。

記載金額にはサービス料15%、消費税10%が加算されています。

# Beverage Menu

## Beer

Asahi Premium Draft	アサヒ熟撰 プレミアム生ビール	¥1,100
Asahi Dry Zero	アサヒドライゼロ	¥770
Naoshima Beer	直島物語	¥1,430

## Sake

Gozenshu 9 (Okayama)	御前酒 ナイン	¥1,320
----------------------	---------	--------

## Shochu

Naoshima Rice Shochu	直島焼酎	¥1,210
----------------------	------	--------

## Plum Wine

Plum Wine from Tottori	倉吉蒸留所造りの梅酒	¥880
------------------------	------------	------

## Cocktail

Gin Tonic	クラフトジントニック岡山	¥1,430
Cassis Orange	完熟みかんのカシスオレンジ	¥1,320
Campari Orange	完熟みかんのカンパリオレンジ	¥1,320
Creil (Non Alcohol)	クレイユ (ノンアルコール) (愛媛県産みかんジュース/高知県産生姜シロップ/ソーダ)	¥1,210

## Non Alcoholic Drink

Duc de Montagne Mini	デュク・ドゥ・モンターニュ・ミニ	¥1,540
Carl Jung Riesling	カールユング リースリング	¥1,430
Allain Milliat Merlot	アランミリア メルロー	¥1,430
100-Year Plum Wine "100-year zero"	百年梅酒 "百年零"	¥880
Gin Tonic (Non Alcohol)	ノンアルコールジントニック	¥880

## Soft Drink

環境に配慮し、プラスチック製品の削減に取り組んでおります。ストローが必要な方はスタッフまでお声かけください。

Orange Juice	POM 完熟みかんストレート	¥880
Peach Cider from Okayama	岡山清水白桃サイダー	¥880
Ginger Ale	ジンジャーエール	¥770
Coca Cola	コカ・コーラ	¥770
Oolong Tea	ウーロン茶	¥770

## Mineral Water 500ml

S.pellegrino	サンペレグリノ	
Acqua Panna	アクアパンナ	¥1,210

# Wine Menu

## Champagne

### Brice Heritage N.V ( France / Pinot Noir)

ブリス エリタージュ:ピノ・ノワール種主体

オレンジやレモンクリームを思わせる爽やかさと柔らかさとボリュームのある飲みごたえ

Glass ¥ 2,750

Bottle ¥ 16,500

## Sparkling Wine

### Blanquette de Limoux Closerie des Lys( France / Mauzac)

ブランケットドリム クロズリー デリ:モーザック種主体

フレッシュなリンゴやアプリコットが香るアロマにフローラルかつトースティなニュアンス。ドライな口当たり。

Glass ¥ 1,540

Bottle ¥ 8,800

## White Wine

### Carl Loewen ( Germany / Riesling)

カール ローウェン :リースリング種100%

たっぷりとした完熟果実感がありながらも、はつらつとした酸とピュアなミネラルが心地よく、見事なバランス

Glass ¥ 1,540

Bottle ¥ 8,800

### Louis Cheze ( France / Vionier)

ルイ シューズ: ヴィオニエ種100%

フレッシュでミネラリー、オレンジやレモンのアロマ。「知る人ぞ知る」と名付けられたワイン。

Glass ¥ 1,650

Bottle ¥ 10,120

### Tramin(Italy / Chardonnay)

トラミン:シャルドネ種100%

酸がシャープで、フレッシュ感のあるシャルドネ。りんごやフレッシュのパイナップルなどすっきりとした香り。

Glass ¥ 1,870

Bottle ¥ 11,330

## Red Wine

### Chateau Moulin de Blanchon(France / Cabernet Sauvignon ・ Merlot)

シャトー ムーランド ブランション:カベルネソーヴィニヨン・メルロー

カシスなど黒系の果実ドライハーブやグリーンペッパー。柔らかなタンニンと酸を楽しめる。

Glass ¥ 1,540

Bottle ¥ 8,800

### Vina Errazuriz ( Chili / Syrah)

ヴィーニャ エラスリス: シラー種主体

ブラックベリーやレーズンなど黒い果実とややロースとした香り、心地よい余韻

Glass ¥ 1,650

Bottle ¥ 10,120

### Le Bourgeon( France / Pinot Noir)

ル ブルジョン:ピノノワール種100%

ジューシーな赤いベリーを思わせる心地よい香り。渋みや酸味は穏やかで、親しみやすい柔らかさと旨味を感じる味わい。

Glass ¥ 1,870

Bottle ¥ 11,330

## Dessert Wine

### Petit Guiraud (France / Semillon)

プチギロー:セミヨン種主体

熟したパイナップルやアカシアの花、蜂蜜の甘い香りがさわやかに流れていく。

食後のチョコレートやチーズと共に楽しみください。

Glass ¥ 1,430