

Mariage de Vin

マリアージュ ドゥ ヴァン

瀬戸内の食を体現する

テラスレストラン春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。

ロゼワインのご用意もございます。

Champagne + Wine 2 Glasses

シャンパン + グラスワイン2杯

¥5,445

Sparkling Wine + Wine 2 Glasses

スパークリングワイン + グラスワイン2杯

¥4,235

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

どちらも+1210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10%、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 | ¥944 |
| Asahi Dry Zero | アサヒドライゼロ | ¥726 |
| Naoshima Beer | 直島物語 | ¥1,331 |

Sake

| | | |
|----------------------|---------|--------|
| Gozenshu 9 (Okayama) | 御前酒 ナイン | ¥1,271 |
|----------------------|---------|--------|

Shochu

| | | |
|----------------------|------|--------|
| Naoshima Rice Shochu | 直島焼酎 | ¥1,125 |
|----------------------|------|--------|

Plum Wine

| | | |
|------------------------|---------|------|
| Plum Wine from Okayama | 作州造りの梅酒 | ¥787 |
|------------------------|---------|------|

Cocktail

| | | |
|---------------------|----------------|--------|
| Gin Tonic | クラフトジントニック岡山 | ¥1,331 |
| Cassis Orange | 完熟みかんのカシスオレンジ | ¥1,271 |
| Campari Orange | 完熟みかんのカンパリオレンジ | ¥1,271 |
| Creil (Non Alcohol) | クレイユ (ノンアルコール) | ¥1,125 |

Non Alcoholic Drink

| | | |
|------------------------------------|------------------|--------|
| Duc de Montagne Rose Mini | デュク・ドゥ・モンターニュ・ミニ | ¥1,331 |
| Allain Milliat Merlot | アランミリア メルロー | ¥1,331 |
| 100-Year Plum Wine "100-year zero" | 百年梅酒“百年零” | ¥787 |

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 | ¥762 |
| Ginger Ale | ジンジャーエール | ¥700 |
| Coca Cola | コカ・コーラ | ¥700 |
| Oolong Tea | ウーロン茶 | ¥700 |

Mineral Water 500ml / 1000ml

| | | |
|--------------|----------|---------------|
| S.pellegrino | サンペレグリーノ | ¥968 / ¥1,452 |
| Acqua Panna | アクアパナ | |

Wine Menu

Champagne

Carte d'Or Brut N.V (Veuve Olivier & Fils / France / Pinot Meunier)

ヴーヴ・オリヴィエ・エ・フィス カルト・ドール・ブリュット:ピノ・ムニエ種主体

白桃・蜜たっぷりの林檎・様々な柑橘類が香るアロマ、ジューシーでしなやかな飲み心地。

¥2,642

Sparkling Wine

Prosecco Extra Dry (Le Contesse / Italy / Glera)

レコンテッセ プロセッコ エクストラドライ: グレラ種100%

アロマ豊かな桃、リンゴの香り、フレッシュな味わい。

¥1,452

White Wine

Pinot Blanc (Markun Molitor / Germany / Pinot Blanc)

マーカス・モリートル ピノ・ブラン: ピノブラン種100%

洋ナシ、リンゴ、グレープフルーツにフローラルな花のアロマ。複雑さと洗礼されたバランス。

¥1,452

Pinot Gris (Grove Mill / New Zealand / Pinot Gris)

グローブ ミル ピノグリ種100%

豊かな骨格があり、フレッシュな梨やスパイスの香りが漂うバランス取れた味わい。

¥1,634

Chardonnay (Bogle Vineyards / U.S.A / Chardonnay)

ボーグルヴィンヤーズ シャルドネ: シャルドネ種100%

特徴的なリンゴと洋ナシのアロマとフレーバー。バニラとナツメグのエレガントな味わい。

¥1,815

Red Wine

Cotes du Rhone Villages Visan (Domaine de la Bastide / France / Syrah)

ドメヌ・ド・ラ・バスティード コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ヴィザン: シラー種主体

ジューシーで滑らかな果実味。凝縮感と複雑さを備えた味わいの村名ワイン。

¥1,452

Albahla (Envinata / Spain / Garnacha Tintorera)

エンビナーテ アルバーラ: ガルナッチャ・ティントレラ種主体

少しスモーキーなニュアンスに赤い果実の香り。しなやかな酸味がベースでスラリとしたのど越し。

¥1,634

Chateau Roland La Garde (France / Merlot)

シャトー ローラン ラ ガルド: メルロー種主体

口当りにしっかりとした酸味。細やかでシルキー、しっかりと感じるタンニン。クラシックな味わい。

¥1,815

Dessert Wine

Castelnau de Suduiraut (Chateau Sudeuiraut / France / Semillon)

シャトー・スデュイロー カステルノード スデュイロー: セミヨン種主体

フレッシュ感があり、若いうちに楽しめるソーテルヌ。デザートと合わせて。

¥1,331