

# 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 & Connétable Talbot)

シャンパン

+

グラスワイン2種

ラベユドフェューザル&コネタブルタルボ

(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)

¥7,500

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。

クロード・モネ「草上の昼食」 1865年～1866年

クロード・モネ「ボルドー・ワイン」 1857年

## Champagne + Wine 2 Glasses

シャンパン + グラスワイン2杯

¥5,500

## Sparkling Wine + Wine 2 Glasses

スパークリングワイン + グラスワイン2杯

¥4,300

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.

どのセットにも+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	¥1,030
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
Limoncello	リモンチェッロ	¥1,271
Creil (Non Alcohol)	クレイユ (ノンアルコール)	¥1,125

## Non Alcoholic Drink

Duc de Montagne Mini	デュク・ドゥ・モンターニュ・ミニ	¥1,452
Carl Jung Riesling	カールユング リースリング	¥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	サンペレグリノ	¥968 / ¥1,452
Acqua Panna	アクアパナ	

# Wine Menu

## Champagne

### **Veuve Olivier & Fils Carte d'Or (Brut N.V / 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

¥2,650

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

## Sparkling Wine

### **évidence by LVHB (Cremant de Bourgogne Blanc de Blanc / France / Chardonnay)**

エヴィダンス クレマンドブルゴーニュ:シャルドネ種100%

¥1,500

勢いのあるキメ細やかな泡、いきいきとした柑橘類、熟したリンゴ、蜂蜜の香り

## White Wine

### **Cabrol ( France / Picpoul Blanc)**

カプロル:ピクプールブラン種100%

¥1,460

黄色い柑橘類やアカシアの花の香り。密度のある果実、シャープな酸、堅牢なミネラルが織りなす味わいは気品に満ち溢れている。

### **Paul Cluver ( Republic of South Africa / Chardonnay)**

¥1,640

ポールクルーバー:シャルドネ種100%

ミカンやレモン、ライムなどの柑橘類、黄色い花のアロマ。フレッシュかつ豊かで綺麗な酸味、フルーティで滑らかな口あたり。

### **Bodegas Rectoral do Umia (Porta da Ria / Spain / Albariño)**

¥1,820

ボデカス レクトラルドウミア:ポルタダリーア:アルバリニョ種100%

力強いアロマにリンゴ、アンズ、桃のニュアンス。フレッシュな口当たりとバランスのとれた酸。

## Red Wine

### **Olivier Coste (France / Carignan Noir)**

オリヴィエ コスト:カリニャンノワール種100%

¥1,460

黒系果実の香りにスパイスのニュアンス。フレッシュでのごとく越しく楽しめる。

海のそばという事もあり赤ワインでありながら、塩味が感じられる。

### **Bodegas Oliveres ( Spain / Monastrell)**

¥1,640

ボデカス オリバーレス:モナストレル種主体

ダークベリーとチェリーの香り。口に含むとフレッシュで生き生きとした色濃い果実。

### **Chateau Tour Saint-Bonnet ( France / Merlot)**

¥1,820

シャトー トゥール サンボネ:メルロー種主体

よく熟した果実味やフローラルな香り。骨格はあるが、重すぎず熟した果実味、

黒スグリの味わいに樽の風味が混ざり複雑味が感じられる。

## Dessert Wine

### **Castelnau de Suduiraut (Chateau Sudeuiraut / France / Semillon)**

カステルノード スデュイロー シャトー・スデュイロー:セミヨン種主体

¥1,340

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。