

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。

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
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)	¥1,125

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。

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)

カブロール: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

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

¥1,460

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。

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。

Francois d'Allens (France / Pinot Noir)

¥1,820

フランソワダレン ピノワール種100%

柔らかでジューシーな果実味、エレガントかつハリのある酸のバランスが良い。

ピノワールの魅力がしっかりと表現されている1杯。

Dessert Wine

Castelnaud 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。