

# 夏季限定涼麺 2026

## Seasonal Cold Noodle Menu

2026.7.1 (Wed.) ~ 2026.8.31 (Mon.)

11:30 - 14:00 / 17:30 - 21:00

### 五目冷やし麺

(海老、くらげ、蛸付)

Cold Chinese Noodle  
with shrimp, cold jelly fish, octopus

醤油ダレ、胡麻ダレよりお選びください。  
Please choose from soy sauce or sesame sauce



※写真はイメージです



※写真はイメージです

### 冷やし担々麺

(海老、くらげ、蛸付)

Cold Szechuan Noodle Soup  
with shrimp, cold jelly fish, octopus

### 手延べそうめん (天婦羅付)

Cold Somen Noodle  
with assorted Tempura  
(Somen is very thin noodle  
made from wheat flour.)

### 冷やし稲庭うどん (天婦羅付)

Cold Udon Noodle  
with assorted Tempura  
(Udon is thick noodle  
made from wheat flour.)



※写真はイメージです

各3,900円

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。  
All Prices include 15% service charge and consumption tax.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／ お米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

# 夏のベジタブルフェア

## Vegetable Fair in the Summer

2026.7.1 (Wed.) ~ 2026.8.31 (Mon.)

11:30 - 22:00



※写真はイメージです

### 七種の野菜とモッツアレラチーズのピザ

Seven Veggie and Mozzarella Pizza

3,200円

### グリルしたズッキーニとナスのペンネアラビアータ

Penne Arrabbiata with Grilled Zucchini and Eggplant

3,500円

### パプリカとコーンのカレーピラフ ギンディージャとサルサ添え

Bell Pepper and Corn Curry Pilaf  
with Pickled Green Chili Peppers and Salsa

3,500円

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。  
All Prices include 15% service charge and consumption tax.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／お米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

# 「矢の根寿司」おすすめセットメニュー

## Suggestion Sushi Set Menu

11:30~14:00 / 17:30~21:00

### 富士セット FUJI Set

15,500円

#### 寿司8種盛り

赤身 真鯛 かんぱち 鱈 帆立  
穴子 海老 小鱈

#### 8kinds of Sushi

Lean tuna, Sea bream, Amberjack,  
Horse mackerel, Scallop, Sea eel, Shrimp,  
Gizzard shad

#### 巻物2種盛り

とろたく巻き かつぱ巻き

#### 2kinds of Rolls

Fatty tuna with pickled radish, Cucumber

#### 豆腐のお味噌汁・小鉢

Miso soup with Tofu and Small dish



※写真はイメージです

### 江戸セット EDO Set

12,000円

#### 寿司5種盛り

赤身 真鯛 かんぱち 鱈 帆立

#### 5kinds of Sushi

Lean tuna, Sea bream, Amberjack,  
Horse mackerel, Scallop

#### 巻物2種盛り

とろたく巻き かつぱ巻き

#### 2kinds of Rolls

Fatty tuna with pickled radish, Cucumber

#### 豆腐のお味噌汁・小鉢

Miso soup with Tofu and Small dish



※写真はイメージです

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。  
All Prices include 15% service charge and consumption tax.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／お米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

# ランチ & ディナー Lunch and Dinner

11:30 ~ 22:00

## 前菜 Appetizers

|  |   |
|--|---|
| オリーブとドライトマトのマリネ ..... 1,800円<br>Marinated Green & Black Olives, Dried Tomato       | お好みのオムレツ ..... 1,700円<br>(チーズ・ハムまたはスパニッシュ)<br>Omelet Any Style (Cheese, Ham or Spanish) |
| スモークサーモン ..... 2,800円<br>Smoked Salmon   | フィッシュ&チップス ..... 2,700円<br>Fish & Chips   |
| 生ハムとサラミの盛合せ ..... 3,100円<br>Assorted Delicatessen Platter (Dry Cured Ham & Salami) | ソーセージ盛合せ ..... 2,500円<br>Assorted Sausages  |
| チーズ盛合せ ..... 3,600円<br>Assorted Cheese   |   |

## サラダ Salad

|   |  |
|---|--|
| コンビネーションサラダ ..... 2,100円<br>※お好みのドレッシングをお選びください(和風・フレンチ・サウザンアイランド・オリーブオイル)<br>Combination Salad (Veggies Only) ※Choice of Dressing (Japanese, French, Thousand Island, Olive Oil) |  |
| シーザーサラダ ..... 2,500円<br>Caesar Salad (Chicken, romaine lettuce, Parmigiano, Bacon, Crouton)   |  |
| コブサラダ(キヌアとチアシード入り) ..... 3,100円<br>Cobb's Salad (Chicken, Bacon, Cheese, Egg & Veggies, Quinoa and Chia Seed)   |  |
| スモールサラダ ..... 1,100円<br>※お好みのドレッシングをお選びください(和風・フレンチ・サウザンアイランド・オリーブオイル)<br>Small Salad (Veggies Only) ※Choice of Dressing (Japanese, French, Thousand Island, Olive Oil)           |  |

## スープ Soup

|  |  |
|--|--|
| シェフのおすすめポタージュ(温製または冷製) ..... 1,600円<br>Soup of the day (Hot or Cold) |  |
|--|--|

## メイン料理 Main Dishes

|   |  |
|---|--|
| 海老フライ タルタルソース ..... 4,000円<br>Deep Fried Shrimp with Veggies  |  |
| シーフード“ブレゼ&ロースト” ..... 4,600円<br>“Braisé & Roast” Seafood, Buttered Mussel Bouillon  |  |
| ハンバーグステーキ マッシュルームソース ..... 3,900円<br>Hamburger Steak Mushroom Sauce   |  |
| 牛肉の赤ワイン煮込み ポテトグラタン添え ..... 5,600円<br>Stewed Beef Red Wine Sauce with Potato Gratin  |  |
| ビーフ サーロインステーキ(200g) ガーリックソース ..... 5,000円<br>Beef Sirloin Steak (200g) with Roasted Garlic Sauce  |  |
| ビーフ ヒレステーキ(150g) マデラソース ..... 5,600円<br>Beef Tenderloin Steak (150g) with Madeira Sauce   |  |
| お子様プレート ..... 2,500円<br>※ハンバーグ、海老フライ、ナポリタン、カレーライス、サラダ、ケーキ<br>Child's Meal ※Junior Hamburg Steak, Deep Fried Shrimp, Pasta, Curry & Steamed Rice |  |
| パンまたはライス ..... 700円<br>Bread or Steamed Rice  |  |

## スープ&サラダセット Soup & Salad Set

お好みのメニューに2,700円プラスにてセットメニューをご用意しております。  
The soup & salad set can be added to any menu item for an extra JPY2,700

セットアイテムは(シェフのおすすめポタージュ)・(スモールサラダ)・(ライスまたはパン)・(コーヒーまたは紅茶)となります。  
The set includes the soup of the day, a small salad, rice or bread, coffee or tea.

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。  
All Prices include 15% service charge and consumption tax.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ お米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

# ランチ & ディナー Lunch and Dinner

11:30 ~ 22:00

## サンドウィッチ Sandwiches

|   |   |
|---|---|
| ミックスサンドウィッチ ..... 3,000円<br>※ローストビーフ、ハム<br>Assorted Sandwich (Roast beef, Ham and Veggies)      | ダブルバーガー ..... 3,600円<br>Double Hamburger with Fried Potato                      |
| ベジダブルサンドウィッチ ..... 3,000円<br>※トマト、レタス、ポテトサラダ<br>Vegetable Sandwich (Tomato, Lettuce and Potato) | ダブルチーズバーガー ..... 4,000円<br>Double Cheese Hamburger with Fried Potato            |
| クラブハウスサンドウィッチ ..... 3,200円<br>Club House Sandwich with Fried Potato                             | ダブルグリルベーコンバーガー ..... 4,000円<br>Double Grilled Bacon Hamburger with Fried Potato |

## 軽食 Light Meals

|   |   |
|---|---|
| スパゲッティ ナポリタン ..... 3,100円<br>Spaghetti with Bacon, Mushroom, Tomato Sauce         | ビーフカレー (スモールサラダ付き) ..... 3,500円<br>Beef Curry and Rice with Small Salad               |
| スパゲッティ 焼きナス入りミートソース ..... 3,100円<br>Spaghetti Bolognese with Eggplant             | シーフードカレー (スモールサラダ付き) ..... 3,500円<br>Shrimp & Scallop Curry and Rice with Small Salad |
| スパゲッティ ペペロンチーノ ..... 3,500円<br>Spaghetti aglio e olio with Dry Cured Ham          | ベジダブルカレー (スモールサラダ付き) ..... 3,500円<br>Vegetable Curry and Rice with Small Salad        |
| スパゲッティ ペスカトーレ ..... 3,500円<br>Spaghetti with Seafood, Tomato Sauce                | シュリンプと玉子のピラフ ..... 3,500円<br>Shrimp & Egg Pilaf                                       |
| スパゲッティ スモークサーモンのクリームソース ..... 3,500円<br>Spaghetti with Smoked Salmon, Cream Sauce | シーフードピラフ ..... 3,500円<br>Seafood Pilaf (Shrimp, Scallop, Squid and Mussels)           |
| ピッツァ マルゲリータ ..... 3,100円<br>Pizza Margherita                                      | ガーリックピラフ<br>牛肉のサイコロステーキ添え ..... 3,500円<br>Garlic Pilaf with Diced Beef Steak          |
| ピッツァ クアトロフォルマッジ ..... 3,100円<br>Pizza Quattro Formaggi                            |   |

## スイーツ Sweets

|  |  |
|--|--|
| クレームブリュレ ..... 2,100円<br>Crème Brûlée (Scorched custard cream)                             | アップルパイ バニラアイスクリーム添え ..... 2,200円<br>Traditional Baked Apple Pie with Vanilla Ice Cream |
| フルーツパフェ ..... 2,000円<br>Fruits Parfait (Fruits Jelly, Fresh Fruits, Ice Cream and Sherbet) | フルーツ盛合せ ..... 3,200円<br>Assorted Fruits  |

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。  
All Prices include 15% service charge and consumption tax.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ お米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

# 日本料理 Japanese

11:30 ~14:00 / 17:30 ~21:00



松花堂 ..... 8,300円

## SHOKADO

お造り 口取り 焼物 煮物 吸物  
ご飯 香の物 果物

Sashimi, Delicacy, Grilled Dish, Boiled Dish,  
Soup, Rice, Japanese Pickles, Fruit



天婦羅膳 ..... 7,000円

## TEMPURA

小鉢 天婦羅盛合せ 煮物  
ご飯 香の物 味噌椀 果物

Appetizer, Assorted Tempura, Boiled Dish,  
Rice, Japanese Pickles, Miso Soup, Fruit



天重 ..... 5,000円

## TEN-JU

小鉢 天重 香の物 味噌椀

Appetizer, Assorted Tempura over Rice,  
Japanese Pickles, Miso Soup



天ざる ..... 4,500円

## ZARU - SOBA with Tempura

天婦羅盛合せ 蕎麦 そばつゆ 薬味

Assorted Tempura, Cold Soba Noodles

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。  
All Prices include 15% service charge and consumption tax.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／お米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

# 寿司 Sushi

11:30 ~14:00 / 17:30 ~21:00



にぎり 的 (お吸物付)

**NIGIRI MATO**

High grade Assortment

1人前 ..... 8,500円  
Regular portion

1.5人前 ..... 13,000円  
Large portion



にぎり 矢の根 (お吸物付)

**NIGIRI YANONE**

Deluxe Assortment

1人前 ..... 6,500円  
Regular portion

1.5人前 ..... 9,500円  
Large portion



にぎり 筈 (お吸物付)

**NIGIRI HAZU**

Superior Assortment

1人前 ..... 4,800円  
Regular portion

1.5人前 ..... 7,500円  
Large portion



二段ちらし (お吸物付)

**NIDAN CHIRASHI**

Deluxe Assorted SASHIMI on RICE  
(Two tier box)

8,700円



ばらちらし (お吸物付)

**BARA CHIRASHI**

Assorted Diced SASHIMI on Rice

5,600円

ちらし 筈 (お吸物付) ..... 4,800円

**CHIRASHI HAZU**

Superior Assorted SASHIMI on Rice

刺身五種盛合せ (1~2人前) ..... 8,000円

**SASHIMI Tasting Plate (1 to 2 persons)**

Including 5 choices of SASHIMI Selected by Chef

※季節により内容の異なる場合がございます。Seafood is seasonally selected.

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。  
All Prices include 15% service charge and consumption tax.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／お米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

# 中国料理 Chinese

11:30 ~14:00 / 17:30 ~21:00

## 前菜 COLD DISHES

三拼盆 三種前菜盛合せ ..... 5,900円  
Three Kinds of Cold Delicacies

## 麺類・御飯類 NOODLES・RICES

八珍炒麺 五目入りあんかけ焼きそば ..... 3,100円  
Fried Noodle with chop-suey

蝦仁炒麺 海老入りあんかけ焼きそば ..... 3,100円  
Fried Noodle with Shrimp

広東炒飯 海老とチャーシュー入りチャーハン ..... 3,100円  
Fried Rice with Shrimp and Barbecued Pork

蟹肉炒飯 蟹肉とレタスのチャーハン ..... 3,500円  
Fried Rice with Crab Meat and Lettuce

八珍燻飯 五目入りあんかけご飯 ..... 3,100円  
Braised Seafood, Meat and Vegetables on Rice

## 点心 DIM SUMS

春巻 ハルマキ(2本) ..... 1,200円  
Fried Spring Roll (2 pieces)

焼売 焼売(4個) ..... 1,900円  
Siu-mai (4 pieces)

鮮蝦餃 海老入り蒸し餃子(4個) ..... 1,900円  
Steamed Shrimp Dumpling (4 pieces)

## 中国料理セット Cuisine Set 7,000円

中華スープ・焼売(2個)・ハルマキ(1本)・ご飯・杏仁豆腐・ジャスミン茶が付いております。  
Set Menu comes with Chinese Soup, Spring Roll, Siu-mai, Steamed Rice, Cold Almond Jelly, Chinese Tea.

メインディッシュを1品お選びください。 Choose your Main Dish.

海老のチリソース煮込み  
Braised Shrimp in Chili Sauce

牛肉とピーマンの細切り炒め  
Sauteed Shredded Beef with Green Pepper

酢豚  
Sweet and Sour Pork

鶏肉とカシューナッツの炒め  
Sauteed Chicken with Cashew Nuts

マーボー豆腐  
Braised Tofu and Minced Meat in Chili Sauce

## 焼きそば または チャーハンセット Noodles or Fried Rice Set 6,200円

中華スープ・焼売(2個)・ハルマキ(1本)・杏仁豆腐・ジャスミン茶が付いております。  
Set Menu comes with Chinese Soup, Spring Roll, Siu-mai, Cold Almond Jelly, Chinese Tea.

メインディッシュを1品お選びください。 Choose your Main Dish.

五目入りあんかけ焼きそば  
Fried Noodle with chop-suey

海老とチャーシュー入りチャーハン  
Fried Rice with Shrimp and Barbecued Pork

海老入りあんかけ焼きそば  
Fried Noodle with Shrimp

蟹肉とレタスのチャーハン  
Fried Rice with Crab Meat and Lettuce

五目入りあんかけご飯  
Braised Seafood, Meat and Vegetables on Rice

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。  
All Prices include 15% service charge and consumption tax.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／お米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

# ヴィーガンカレー

## Vegan Curry

11:30 – 22:00

さまざまな食文化やライフスタイルをお持ちのお客様にもお楽しみいただけるよう  
ヴィーガンカレーをご用意しております。

野菜の旨味と香り豊かな数種類の香辛料を組合せたトマトベースのスパイスカレーは、  
付け合せの焼き野菜やピクルスも鮮やかな一皿。  
グルテンフリーの米粉パンまたはライスをお選びいただけます。

We offer vegan curry so that customers can enjoy it regardless of their food preferences and lifestyles.

This tomato-based spice curry combines the flavor of vegetables with several fragrant spices,  
and is accompanied by grilled vegetables and pickles for a vibrant dish.  
You can choose between gluten-free rice flour bread or rice.



赤玉ねぎのピクルス・キャロットピクルス・  
焼き野菜・サラダ・

ライス・フライドオニオン・レーズン

Pickles of Red Onion, Shredded Carrot,  
Grilled Vegetables,  
Salad, Steamed Rice, Fried Onion, Raisins

赤玉ねぎのピクルス・キャロットピクルス・  
焼き野菜・サラダ・米粉パン

Pickles of Red Onion, Shredded Carrot,  
Grilled Vegetables, Salad, Rice Flour Bread

辛さが苦手な方には、辛味を抑えたカレーでもご用意可能です。  
For those who don't like spicy food, we also offer a milder curry.

3,500円

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。  
All Prices include 15% service charge and consumption tax.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／お米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

# お飲み物 Beverages

## ソフトドリンク Soft Drinks

|   |  |
|---|--|
| コーヒー ..... 1,500円<br>Coffee   | コーラ ..... 1,100円<br>Coca Cola                                  |
| 紅茶 ..... 1,500円<br>Tea  | コーラゼロ ..... 1,100円<br>Cola Zero                                |
| オレンジ、グレープフルーツ、<br>アップルまたはトマトジュース ..... 1,100円<br>Orange, Grapefruits, Apple or Tomato Juice | ジンジャーエール ..... 1,100円<br>Ginger Ale                            |
| ペリエ (330ml) ..... 1,100円<br>Perrier (330ml)   | フジミネラルウォーター (780ml) ..... 1,100円<br>Fuji Mineral Water (780ml) |
| サンペレグリーノ (750ml) ..... 1,500円<br>San Pellegrino (750ml)                                     |  |

## ビール、ウィスキー Beer, Whisky

|   |  |
|---|--|
| 麒麟ラガー (小瓶) ..... 1,400円<br>Kirin Lager (Small Bottle)   | ジョニーウォーカーブラック (Glass) 1,500円<br>Johnnie Walker Black (Bottle) 27,000円    |
| アサヒスーパードライ (小瓶) ..... 1,400円<br>Asahi Super Dry (Small Bottle)                                      | ワイルドターキー 8年 (Glass) 1,500円<br>Wild Turkey 8Years (Bottle) 27,000円        |
| サッポロ黒ラベル (小瓶) ..... 1,400円<br>Sapporo Black Label (Small Bottle)                                    | ニッカ竹鶴ピュアモルト (Glass) 2,300円<br>NIKKA TAKETSURU Pure Malt (Bottle) 40,000円 |
| 麒麟グリーンズフリー ..... 1,400円<br>(ノンアルコールビールテイスト飲料 小瓶)<br>Kirin Green's Free (Non Alcoholic Small Bottle) | サントリー響ブレンダーズチョイス (Bottle) 68,000円<br>Suntory HIBIKI Blender's Choice     |
| アサヒドライゼロ ..... 1,400円<br>(ノンアルコールビールテイスト飲料 小瓶)<br>Asahi Dry Zero (Non Alcoholic Small Bottle)       |  |

## 日本酒、焼酎、紹興酒 Japanese Sake, Japanese Spirits, Chinese Rice Wine

|  |   |
|--|---|
| 八海山 (180ml) ..... 2,000円<br>Sake Hakkaisan (180ml)               | 吉四六 (麦焼酎) (Glass) 1,300円<br>Japanese Spirits "Barley Shochu" (Bottle) 12,500円       |
| 黄桜 吟醸 生貯蔵酒 (300ml) ..... 2,200円<br>Chilled Sake Kizakura (300ml) | 一刻者 (芋焼酎) (Glass) 1,400円<br>Japanese Spirits "Sweet Potato Shochu" (Bottle) 15,000円 |
|  | 紹興花彫酒 (180ml) 1,300円<br>Chinese Rice Wine (180ml)                                   |

## カクテル Cocktail

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| カンパリ ソーダ ..... 1,900円<br>Campari Soda    | カシスソーダ ..... 1,900円<br>Cassis Soda    |
| カンパリ オレンジ ..... 1,900円<br>Campari Orange | カシスオレンジ ..... 1,900円<br>Cassis Orange |
| ジントニック ..... 1,900円<br>Gin Tonic         | ウォッカトニック ..... 1,900円<br>Vodka Tonic  |

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。／ お車でお越しのお客様および20歳未満のお客様への酒類提供はお断りいたします。

All Prices include 15% service charge and consumption tax.  
We do not serve alcoholic beverages to drivers and minors under the age of 20.

# ワインリスト Wine List

## シャンパーニュ Champagne

|   |                   |         |
|---|-------------------|---------|
| モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル .....                       | 1/2Bottle 375ml   | 16,000円 |
| Moët et Chandon, Brut Impérial (Champagne / France) | Full Bottle 750ml | 18,000円 |
| ヴーヴ クリコ ポンサルダン ブリュット .....                          | 1/2Bottle 375ml   | 17,000円 |
| Veuve Clicquot Ponsardin Brut (Champagne / France)  | Full Bottle 750ml | 24,000円 |
| テタンジェ プレスティージュ ロゼ .....                             | 1/2Bottle 375ml   | 20,000円 |
| Taittanger Prestige Rosé (Champagne / France)       | Full Bottle 750ml | 33,000円 |

## 白ワイン White Wine

|   |              |                   |         |
|---|--------------|-------------------|---------|
| シャブリ .....  | (シャルドネ)      | 1/2Bottle 375ml   | 7,500円  |
| Chablis (Bourgogne, France)                             |              | Full Bottle 750ml | 11,000円 |
| ルバイヤート 甲州 シュールリー 丸藤葡萄酒 .....                            | (甲州)         |                   |         |
| Koshu "Rubaiyat" Marufuji (Yamanashi / Japan)           |              | Full Bottle 750ml | 11,500円 |
| クラウディ ベイ ソーヴィニオンブラン .....                               | (ソーヴィニオンブラン) |                   |         |
| Sauvignon Blanc, Cloudy Bay (Marlborough / New Zealand) |              | Full Bottle 750ml | 14,000円 |

## 赤ワイン Red Wine

|   |               |                   |         |
|---|---------------|-------------------|---------|
| キャンティ クラシコ .....  | (サンジョヴェーゼ)    | 1/2Bottle 375ml   | 9,000円  |
| Chianti Classico, FONTODI (Toscana / Italy)                 |               | Full Bottle 750ml | 15,500円 |
| モンテス アルファ カベルネソーヴィニオン .....                                 | (カベルネソーヴィニオン) |                   |         |
| Cabernet Sauvignon, Montes Alpha (Colchagua Valley / Chili) |               | Full Bottle 750ml | 10,000円 |
| クラウディ ベイ ピノノワール .....                                       | (ピノ ノワール)     |                   |         |
| Pinot Noir, Cloudy Bay (Marlborough / New Zealand)          |               | Full Bottle 750ml | 15,000円 |

## ロイヤルパークホテル セレクションワイン Royal Park Hotel Selection Wine

|                                 |                   |        |
|---------------------------------|-------------------|--------|
| ヴーヴ トリフォー ブリュット(スパークリング) .....  | Glass             | 1,100円 |
| Veuve Truffeau Brut (Sparkling) | Full Bottle 750ml | 6,500円 |
| コトー デュ ラングドック(白ワイン) .....       | Glass             | 1,100円 |
| Côteaux du Languedoc (White)    | Full Bottle 750ml | 6,500円 |
| レ サンク ヴァレー ルージュ(赤ワイン) .....     | Glass             | 1,100円 |
| Les 5 Vallées Rouge (Red)       | Full Bottle 750ml | 6,500円 |

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。／ お車でお越しのお客様および20歳未満のお客様への酒類提供はお断りいたします。

All Prices include 15% service charge and consumption tax.  
We do not serve alcoholic beverages to drivers and minors under the age of 20.