

Fish Bar Wine List

魚バル
ワインリスト

White Wine ~白ワイン~



Tariquet Sauvignon

タリケ・ソーヴィニヨン

グラス ¥900

ボトル ¥5,000

辛口・ソーヴィニヨンブラン主体

タリケは鳥羽磯部漁協より「魚介に合うワイン」として公認されました。
繊細でフレッシュながら、ミネラルを感じる事も出来、
しっかりとした味わいが楽しめます。

おすすめ料理：オリーブオイルで揚げる天婦羅、サワラのオープン焼き バジル風味など



Tunnell of Elms by Beringer Chardonnay

トンネル・オブ・エルムズ・シャルドネ

グラス ¥900

ボトル ¥5,000

辛口・シャルドネ種主体

ナバ・ヴァレー最古であり世界的な評価の高い名門ワイナリー。
カリフォルニアの本格シャルドネをお楽しみ下さい。

おすすめ料理：鮭のちゃんちゃん焼き、アクアパッツァなど



Carreta Cayuga Roero Arneis DOCG

テヌータ・カレッタ・

カイエガ・ロエロ・アルネイス

ボトル ¥8,000

やや辛口・アルネイス 100%

洋梨や白桃の香りにバランスと複雑味を兼ね備える味わい。食前、食中、食後その全てに楽しめるワイン

おすすめ料理：姫サザエの壺焼きとハマグリブルギニオン風など

Red Wine ~赤ワイン~



Marques de Riscal Riscal 1860 tempranillo

マルケス・デ・リスカル・テンプラニーリョ

グラス ¥900

ボトル ¥5,000

フルボディ・テンプラニーリョ種主体

バランスのとれたタンニンによる十分なボディと余韻を持つしっかりとした
味わいでありながら、モダンで豊かな果実味を楽しめるワインです。

おすすめ料理：帆立貝のグラチネ、生ハムのアンティパストなど



Tunnell of Elms by Beringer Cabernet Sauvignon

トンネル・オブ・エルムズ・

カベルネ・ソーヴィニヨン

グラス ¥900

ボトル ¥5,000

ミディアムボディ・カベルネ・ソーヴィニヨン種主体

バランス良く果実の香りも感じられ、タンニンはソフト。
ブラックベリーやラズベリーの味わいにスパイスやヴァニラの層が感じられます。

おすすめ料理：桜エビとシラスのピッツァ、チキンのロースト シチリア風など



Carreta Podio Podium Serrae Langhe DOC Nebbiolo

テヌータ・カレッタ・ポーディオ・

ポディオ・ランゲ・ネッビオーロ

ボトル ¥8,000

ミディアムボディ・ネッビオーロ種主体

伝統製法に拘ったカレッタのワインは優しくエレガントなスタイルが特徴。
樽熟成によるドライフラワーやバニラの香りが心地良く、柔らかく気品のある舌触りは高貴さを感じられます。

おすすめ料理：チキンのロースト シチリア風、チョリソーのペネポロネーゼなど

※おすすめ料理は一例です。色々なワインをお楽しみください。 ※料金には消費税が含まれております。別途サービス料(10%)を加算させていただきます。
Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.

Drink Menu

ドリンクメニュー

Beer ビール

サッポロ 黒ラベル 生ビール(450ml)	SAPPORO Black label Draft Beer	¥1,000
サッポロ 黒ラベル 生ビール(240ml)	SAPPORO Black label Draft Beer	¥600
サッポロ ラガービール(中瓶)	SAPPORO Beer (Bottle)	¥1,100

Glass Wine グラスワイン

[スパークリングワイン Sparkling Wine]

樽詰めスパークリングワイン ポールスター	¥800
----------------------	------

[白ワイン White Wine]

タリケ・ソーヴィニヨン(フランス)	Tariquet Sauvignon	¥900
-------------------	--------------------	------

繊細でフレッシュながらミネラルを感じる事も出来、しっかりとした味わいが楽しめます

トンネル・オブ・エルムズ・シャルドネ(アメリカ)	Tennel of Elms Chardonay	¥900
--------------------------	--------------------------	------

ナパ・ヴァレー最古であり世界的に評価の高い名門ワイナリー、カルフォルニアの本格的なシャルドネをお楽しみください。

[赤ワイン Red Wine]

ヌヴィアナ カベルネ・ソーヴィニヨン(スペイン)	Nuviana Cabernet Sauvignon	¥700
--------------------------	----------------------------	------

赤いベリー系の果実香、スパイシーでトーストを焼いたような香ばしい香り、長い余韻も楽しめます

マルケス・デ・リスカル・テンプラニーリョ(スペイン)	Marques de Riscal tempranillo	¥900
----------------------------	-------------------------------	------

バランスのとれたタンニンによる十分なボディと余韻を持つしっかりとした味わい

※ボトルでのご注文も承っております、お近くの係にお申し付けください。

Whisky ウイスキー

プリンススカッチ	Prince Scotch	¥850
タリスカー10年	Talisker10years	¥1,100
富士山麓シグネチャーブレンド	Fuji-sanroku signature blend	¥1,200
I.W ハーパー12年	I.W Harper12years	¥1,200

Shochu 焼酎

紅乙女 時の超越(麦)	Barley Shochu	¥800	グラス
吉兆宝山(芋)	Sweet potato Shochu	¥800	
鳥飼(米)	Rice Shochu	¥800	

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料(10%)を加算させていただきます
※Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.

Drink Menu

ドリンクメニュー

Sake 日本酒

東龍 吟醸 和な 300ml	Azumaryu Ginjyo Nagoyakana	-----	¥2,000
		1 合	2 合
東龍 本醸造	Azumaryu Honjozo	-----	¥800
醸し人九平次 大吟醸	Kamosibito Kuheiji	-----	¥2,250
			¥4,500

Cocktails ALL ¥900

カシスオレンジ	Cassis Orange	-----	(カシスリキュール+オレンジジュース)
カシスソーダ	Cassis Soda	-----	(カシスリキュール+ソーダ+レモン)
カンパリオレンジ	Campari Orange	-----	(カンパリ+オレンジジュース)
カンパリソーダ	Campari Soda	-----	(カンパリ+ソーダ+レモン)
ジントニック	Gin Tonic	-----	(ジン+トニックウォーター+ライム)
ジンバック	Gin Back	-----	(ジン+ジンジャーエール+レモン)
モスコミュール	Moscow Mule	-----	(ウォッカ+ジンジャーエール+ライム)
スクリュードライバー	Screw driver	-----	(ウォッカ+オレンジジュース)
キューバリブレ	Cuba Libre	-----	(ラム+コカ・コーラ+ライム)
ファジーネーブル	Fuzzy navel	-----	(ピーチリキュール+オレンジジュース)

Soft Drink ソフトドリンク

サッポロ プレミアム アルกอฮอล์フリー	SAPPORO premium alcoholfree	-----	¥750
シャメイ スパークリング ホワイトグレープ	Sparkling White Grape Juice	-----	¥700
コカ・コーラ	Coca-Cola	-----	¥600
ジンジャーエール	Ginger Ale	-----	¥600
ウーロン茶	Oolong Tea	-----	¥400

Non Alcoholic Cocktail ハンアルコールカクテル

サトガククーラー	Saratoga Cooler	-----	¥900
シャーリーテンプル	Shirley Temple	-----	¥900

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料(10%)を加算させていただきます。
※Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service c