

¡Fiesta de España!

— SPAIN FAIR 2019 —

2019.4.26 Fri. – 6.30 Sun.



VINO ESPUMOSO

スパークリングワイン



Vendrell Olivella Original Brut Nature / Mas Goma 1724 (Penedès)

ベンドレユ オリベリャ オリヒナル ブルット ナトゥーレ / マス ゴマ1724 (ペネデス)

レモンピールや黄色いリンゴの様なアロマにトースティーなニュアンスが加わります。

張りのある新鮮な酸味とクリーミーな泡立ちが楽しめる上品な辛口です。

Glass ¥1,500 Bottle ¥9,000

VINO BLANCO

白ワイン



Pazo das Bruxas 2016 / Torres (Rías Baixas)

パソ ダス ブルーシャス / トーレス (リアス・バイシャス)

白桃や黄色い花を想わせるアロマティックな香りが広がります。

広がりとお興行きのある辛口白ワインです。

Glass ¥1,500 Bottle ¥7,800



Finca La Garriga 2016 / PERELADA (Empordà)

フィンカ ラ ガリーガ / ペレラダ (エンポルダ)

リンゴのドライフルーツやバニラ、ローストしたアーモンド、ハチミツなど優雅な香りが広がります。

微かな甘味に心地よく広がる豊かな酸味が調和した芳醇な白ワインです。

Glass ¥1,900 Bottle ¥11,000



Txakoli Katxiña 2016 / Bodega Katxiña (Getariako Txakolina)

チャコリ カチニャ / ボデガ カチニャ (ゲタリ チャコリーナ)

クリーンで爽やかなシトラスフルーツのニュアンスにミネラルのタッチが加わります。

やさしい微発砲の心地よい刺激と共に豊かな酸味が広がるバスクを代表する辛口白ワインです。

Bottle ¥8,500

-Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic (prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanut).

-Price includes consumption tax. A separate service charge (13%) will be added at settlement.

-There is a cover charge of ¥1,080 per person for guests in the lounge and bar area (¥2,160 for the Nine Bar DJ time).

-Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※特定原材料7品目食物アレルギー（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）をお持ちのお客さまは、係りにお申し出ください。

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時に13%のサービス料を加算させていただきます。

※ラウンジ、バーエリアは別途会計時に、お一人さま¥1,080のテーブルチャージを頂戴いたします。

DJによるパフォーマンス時間帯は1名さま¥1,080のミュージックフィーを頂戴いたします。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

¡Fiesta de España!

— SPAIN FAIR 2019 —

2019.4.26 Fri. – 6.30 Sun.



VINO TINTO

赤ワイン



Rioja Reserva 2013 / Solar Viejo (Rioja)

リオハ レセルバ / ソラール ビエホ (リオハ)

ブルーベリーのドライフルーツやローリエ、バニラ、コーヒー豆、シガー、
紅茶の葉の様な優雅で複雑なブーケが漂います。

豊かな果実味に練れた酸味とタンニンが包みこまれたしなやかな味わいです。

Glass ¥1,600 Bottle ¥9,000



Josep Foraster Crianza 2015 / Mas Foraster (Conca de Barberà)

ジョセップ フォラスター クリアンサ / マス フォラスター (コンカ・デ・バルベラ)

カシスリキュールやプラムのコンフィの様な凝縮した果実の香りにメントール系の香りと

バニラの香りが広がります。

ほのかな甘味にしっかりとした酸味、グリップされたタンニンが調和した豊かな味わいです。

Glass ¥1,400 Bottle ¥7,800



Finca Espolla 2014 / PERELADA (Empordà)

フィンカ エスポージャ / ペレラダ (エンポルダ)

ドライプラムの香りにシナモンの様なベイキングスパイス、

ココナッツとミルクチョコレートのような優雅なブーケが漂います。

力強さと円熟みを兼ね備えたフィネスのある上質な赤ワインです。

Glass ¥1,900 Bottle ¥11,000



Rioja Imperial Gran Reserva 2010/ CUNE (Rioja)

リオハ インペリアル グラン レセルバ / クネ (リオハ)

スペインを代表する銘醸赤ワインであり、リオハの中でも屈指のワインです。

優雅で複雑なブーケと、甘味、酸味、渋味が見事に溶け込んだフィネスのある芳醇な味わいです。

Bottle ¥22,000

-Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic (prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanut).

-Price includes consumption tax. A separate service charge (13%) will be added at settlement.

-There is a cover charge of ¥1,080 per person for guests in the lounge and bar area (¥2,160 for the Nine Bar DJ time).

-Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※特定原材料7品目食物アレルギー（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）をお持ちの皆さまは、係りにお申し出ください。

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時に13%のサービス料を加算させていただきます。

※ラウンジ、バーエリアは別途会計時に、お一人さま¥1,080のテーブルチャージを頂戴いたします。

DJによるパフォーマンス時間帯は1名さま¥1,080のミュージックフィーを頂戴いたします。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。