

Bevarage お飲み物

生ビール <i>Draft Beer</i>	¥1,200
グラス生ビール <i>Glass Draft Beer</i>	¥950
瓶ビール <i>Beer</i>	¥1,300 (500ml)
プリンススカッチウイスキー <i>Prince Scotch Whisky</i>	¥850
ふらのハイボール <i>Furano High-ball</i>	¥1,200
上富良野産のホップが香る、清涼感あふれるハイボール！	

サッポロプレミアムアルコールフリー <i>Premium alcohol-free</i>	¥850 (334ml)
(清涼飲料ビールテイスト)	
ピエール・ゼロ ブラン・ド・ブラン <i>スパークリングワインテイスト飲料(脱アルコールワイン)</i>	¥2,200 (200ml)
<i>Sparkling Wine-Style Beverage Pierre Zero Blanc de Blancs</i>	
※本製品は0.1%未満のアルコール分を含んでおります。	
ピエール・ゼロ ロゼ <i>スパークリング</i> <i>スパークリングワインテイスト飲料(脱アルコールワイン)</i>	¥2,300 (200ml)
<i>Sparkling Wine-Style Beverage Pierre Zero Rose Sparkling</i>	
※本製品は0.1%未満のアルコール分を含んでおります。	



オレンジジュース <i>Orange Juice</i>	¥560	コーラ ゼロ <i>Coca-Cola ZERO</i>	¥600
アップルジュース <i>Apple Juice</i>	¥560	サイダー <i>Cider</i>	¥600
ジンジャーエール <i>Ginger Ale</i>	¥600	ウーロン茶 <i>Oolong tea</i>	¥500

【スパークリングナチュラルミネラルウォーター】

ペリエ <i>Perrier</i>	¥1,500 (750ml)	¥1,000 (200ml)
--------------------	----------------	----------------



サンペレグリーノ <i>San Pellegrino</i>	¥1,650 (750ml)	¥1,200 (250ml)
--------------------------------	----------------	----------------



・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。

・料金には、サービス料・消費税が含まれております。

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

* Price includes 10% service charge and 10% consumption tax.

Bottle Wine Menu ボトルワインメニュー

～ Furano Wine ふらのワイン ～

ふらのワイン 「薫の晩酌」 赤

Furano wine "Hiugma no Bansyaku"

¥9,000 (720ml)

富良野に自生する山ぶどうとセイベルを掛け合わせた「ふらの2号」を使用。強めの酸を飲みとコクが包みこみます。

ふらのワイン ミュラートゥルガウ白

Furano Muller Thurgau

¥8,000 (720ml)

若々しくフルーティー、青りんごのようなフレッシュな香りと爽やかでキレのよい酸味が印象的。

シャトーふらの赤, 白

Château Furano Rouge, Blanc

各 ¥12,500 (720ml)

赤は4種のぶどうを使用。それぞれの特性が生かされ、複雑な余韻を楽しめるワイン。白は酸味と熟した果実の甘い香りが調和、豊かな風味を楽しめるワイン。

ふらのワイン ツヴァイゲルトレーベ

Furano Zweigeltrebe

¥15,000 (720ml)

富良野産のツヴァイゲルトレーベは、糖度が高く渋みも強め。出荷までに5年の熟成を経て、果実香と木樽の香りが絶妙なバランスに。

「∞」 インフィニティ

"∞" Infinity

¥14,000 (720ml)

ふらのワイン50周年記念銘柄。3500本の限定品です。オリジナル品種ふらの2号を富良野産ミズナラ樽で熟成しました。

～ White Wine 白ワイン ～

ブルゴーニュ トネル ル・クロ デュ シャトー

2022 *Bourgogne Tonnerre Le Clos du Château*

Dampf Frères

¥8,500 (750ml)

青りんごの様な爽やかな果実の香りに、貝殻を開けた様なミネラルのタッチが広がる辛口。

アルザス リースリング・ルブガルテン

2021 *Alsace Riesling*

Michel Fonné

¥8,500 (750ml)

ほのかに甘味を感じた後に、洗練された酸味が広がる、甘味と酸味のバランスの良い辛口。

シャブリ ヴィエーヌ・ヴィーヌ

2022 *Chablis Vieilles Vignes*

Dampf Frères

¥9,800 (750ml)

黄色いりんごや洋ナシの様な果実のニュアンスに、火打石や白いお花のタッチが加わります。

シャトー ギロー (ハーフボトル)

2022 *Château Guiraud (Half bottle)*

SAUTERNESS

¥13,500 (375ml)

ソーテルヌ地区1級。蜂蜜やハーブの香り。ただの甘口ではない、「甘美な」白ワイン

～ Red Wine 赤ワイン ～

ブルゴーニュ ラシヌイユ

2022 *Bourgogne Racineuil*

Dampf Frères

¥8,500 (750ml)

木苺や赤スグリの様な赤い果実の香りに、豊かな酸味。上品な味わいの赤ワイン。

シャトー ブルナック

2015 *Château Bournac*

MÉDOC

¥8,500 (750ml)

ドライプラムの様な果実の香りに、杉の葉やローリンしなやかな酸味と溶け込んだタンニンが特徴。

シャトー プリウール ド ラ コマンダリー

2017 *Château Prieurs de la Commanderie*

POMEROL

¥16,000 (750ml)

程よい樽香と熟成した果実味。アフターテイストにエレガントなタンニンが広がります。

シャトー ラフォン ロシェ

2021 *Château Lafon Rochet*

MOULIS

¥20,000 (750ml)

凝縮された黒い果実、力強いタンニン。まだまだパワーが有り余るサンテステフのグランクリュシャトー

シャルム・シャンベルタン

2014 *Charmes Chambertin*

Calera

¥46,000 (750ml)

手摘み収穫、新樽熟成、清澄もフィルターもせずに瓶詰め…作り手のこだわりがこの1本に詰まっています。

～ Rosé Wine ロゼワイン ～

ドメーヌ ポール・マス 「ル・ロゼ」

2023 *Domaines Paul Mas "Les Rosé"*

Domaines Paul Mas

¥7,000 (750ml)

チェリーや花の華やかなアロマ。フレッシュで果実味はじける味わい

ワインは、他にもご用意がございます。スタッフにお申し付けください。

・仕入れの状況により、メニューに変更がある場合がございます。

・料金には、サービス料・消費税が含まれております。

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

* Price includes 10% service charge and 10% consumption tax.

選べる！グラスワイン9種類+1

お肉に、お魚に、前菜に、メインディッシュに、ピンポイントで合わせられるグラスワインの充実したラインナップ！
組み合わせに迷ったときは、頼りになるソムリエも在籍。ぜひご相談ください。

グラスワイン 赤 Glass Wine (Red)



シャトー ヴュー・レスタージュ赤 Chateau Vieux l'Estage Rouge グラス Glass ¥1,400
チャームな赤い果実のニュアンスに、スミレの花のニュアンスと甘草の様なスパイシーな香りが加わります。
甘味、酸味、渋味がコンパクトに調和したフレンドリーワインで、気軽に楽しめます。



グランマレノン赤 Grand Marrenon Rouge グラス Glass ¥1,650
ブラックベリーやブラックチェリーの様な黒い果実の香りに、ナツメグや丁子の様な香りが広がります。
微かな甘味と心地よい酸味、程よいタンニンが味わいに奥行きを与えます。



ふらのワイン「鵜の晩酌」 Furano "Higuma no bansyaku" グラス Glass ¥1,850
富良野に自生する山ぶどうとセイベルを掛け合わせた「ふらの2号」を使用。
強めの酸を渋みとコクが包みこみます。



シャトーボーモン Chateau Rouge Beaumont グラス Glass ¥2,100
しなやかで、エレガントな作りで、シルキーなスタイルです。タンニンはまろやかであり、
愛らしくフィネスが感じられます。

グラスワイン 白 Glass Wine (White)



シャトー デュ・リヴァル白 Chateau du Rival Blanc グラス Glass ¥1,200
リンゴや洋ナシの様な果実のニュアンスに微かにグラッシーなハーブのアロマを感じます。
ピュアで軽快、爽やかな辛口です。



ふらのワイン ミュレートルガウ Furano Muller Thurgau グラス Glass ¥1,650
若々しくフルーティー、青りんごのようなフレッシュな香りと爽やかでキレのよい酸味が印象的。



グランマレノン白 Grand Marrenon Blanc グラス Glass ¥1,650
洋ナシや白桃の様なフルーツのアロマに白い花や、ティルやセルフィーユの様な優しいハーブのニュアンスが加わります。
酸味は広がりがあり心地よい余韻に繋がります。



シャブリ ヴィエイユ・ヴィーニュ Chablis Vieilles Vignes グラス Glass ¥2,000
黄色いリンゴや洋ナシの様な果実のニュアンスに、火打石や白いお花のタッチが加わります。心地良い豊かな酸味が持続する辛口です。
プリンスホテルが自信をもってお勧めするシャブリです。

グラスワイン ロゼ Glass Wine (Rosé)



ドメーヌ ポール・マス「ル・ロゼ」 Domaines Paul Mas "Le Rosé" グラス Glass ¥1,500
南仏の瑞々しいフルーツやお花を連想させる鮮やかなロゼワイン。華やかなチェリーやザクロなどのアロマと、
フレッシュで余韻の長い果実味がはじける1本です。

食前酒や、最初の一杯におすすめのスパークリング

グラス スパークリング Glass Sparkring

グラス Glass ¥1,300

エスパス・オブ・リマリ スペシャルエディション Espace of Limari brut Special

シャルドネとピノ・ノワールをブレンド。ぶどうの出来の良い畑の区画のみを選びすぐたスペシャルエディション。

・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。

・料金には、サービス料・消費税が含まれております。

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

* Price includes 10% service charge and 10% consumption tax.

+ 1