

特別食堂

世界の賓客をもてなしてきた[帝国ホテル]、
伝統的な上方料理の[大和屋三玄]、
創業約200年を誇る、うなぎの名店[五代目野田岩]。

特別食堂は、老舗3店からお好きなメニューを

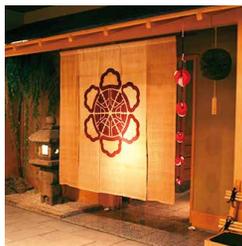
お選びいただける日本で唯一の場所。

優雅に、和やかに、美食に浸るひとときを

お過ごしください。



1890年の開業以来、日本の迎賓館の役割を担いながら国内外の賓客を受け入れ続ける帝国ホテル。そこで饗されてきた料理は、数々のストーリーや料理人たちの熱い思いとともに今も息づいています。多くのお客様に愛され続けてきた伝統料理や定番の洋食料理など、技と伝統を受け継いだシェフが腕を振るってお届けします。



「大和屋三玄」が伝えるのは、豊かな風土と町人文化のなかで育まれた上方料理。明治十年大阪の宗衛門町に創業、能舞台を備え、上方文化を継承する唯一の料亭として愛されてきた「南地大和屋」の味とおもてなしが百年の時を越えて受け継がれています。



江戸時代より上質な鰻のことを「狐うなぎ」と呼んでおりました。野田岩の初代当主「岩次郎」は、当時「狐うなぎ」を掲げた名店で修業。麻布飯倉の地に店を構えたのは江戸時代後期の寛政年間十一代将軍 家斉の頃と言われています。創業以来、素材にこだわり、手間ひまを惜しまず調理する「江戸前」の流儀にこだわり、伝統の味と技術を守り続けてまいりました。年間を通して美味しい鰻が楽しめる専門店として御鼠貝にあずかれれば幸いに存じます。

特別食堂 特選メニュー



① [帝国ホテル]

帝国ホテル特選メニュー 9,680円

〈前 菜〉低温でゆっくり火をいれたスモークサーモンと
焼き茄子のテリーヌをキャビアと合わせて
生姜香るマスタードのソース

〈温前菜〉様々な貝類とオマール海老のチャウダー仕立て

〈肉料理〉国産牛フィレ肉のグリル 茸いっぱいソースで
パンまたはライス

〈デザート〉秋らしいモンブランのデザートにバニラアイス添えて
コーヒーまたは紅茶

(特定原材料: 乳、卵、小麦、えび)



② [大和屋三玄]

～松茸、のどぐろ、和牛を堪能～

秋の贅沢特選メニュー 15,730円

【一の膳】

〈酒 肴〉秋旬彩盛り 柿・栗麩・シャインマスカット白和え
胡桃豆腐二色味噌 とんぶり 子持昆布胡瓜絹田巻き
子持鮎有馬煮 青菜と松茸の菊花浸し

〈お造り〉本日のお造り 四種盛り あしらい一式

〈土瓶蒸し〉松茸 蛤 海老 鰻 三ッ葉 酢橘

【二の膳】

〈肉料理〉黒毛和牛サーロインと松茸の石鍋(黒毛和牛サーロイン
松茸 淡路玉葱 九条葱 豆腐 丹波占地 ヒラタケ)

〈魚料理〉のどぐろ塩焼き 染めおろし カボス

〈食 事〉松茸と木の子の御飯 赤出汁 香の物

【水菓子】紅玉林檎 梨 巨峰

(特定原材料: 乳、小麦、えび)



③ [五代目野田岩]

キャビアコース 13,915円

〈前 菜〉うなぎの煮ごり キャビア 志ら焼

うなぎフカヒレ入り茶碗蒸し

〈食 事〉うなぎ重・松 吸い物 碗 香の物

(特定原材料: 卵、小麦)



【帝国ホテルのセットメニュー】



シャリアピンステーキセット 7,744円

〈前 菜〉 低温でゆっくり火をいれたスモークサーモンと焼き茄子のテリーヌを
キャビアと合わせ 生姜香るマスタードのソース
〈スープ〉 本日のスープ または コーンスープ
〈メイン〉 帝国ホテルオリジナル シャリアピンステーキ パン または ライス
〈デザート〉 コーヒーゼリーにバニラアイス添えて コーヒー または 紅茶
(特定原材料:乳、卵、小麦)
※メイン料理(5,203円)は単品でもご用意できます。(特定原材料:乳、卵、小麦)



レディースセット 5,929円

〈前 菜〉 自家製ツナサラダとポテトサラダに野菜を添えて(ニース風サラダ)
〈スープ〉 本日のスープ または コーンスープ
〈肉 料理〉 牛肉のグリル 赤ワインソース
〈魚 料理〉 サーモンの栗バター焼き茸添え 白ワインのバターソース
鶏肉とキノコとサツマイモのタルト パン または ライス
〈デザート〉 ブドウとフロマージュブランのデザートにベルベージュを香らせて
コーヒー または 紅茶
(特定原材料:乳、卵、小麦)



シェフのおすすめ魚介メニュー 6,897円

〈スープ〉 本日のスープ または コーンスープ
〈サラダ〉 スモールサラダ
〈メイン〉 サーモン栗バター焼き、オマール海老、帆立貝と
お野菜を茸のクリームソースで パン または ライス
〈デザート〉 コーヒーゼリーにバニラアイス添えて
コーヒー または 紅茶
(特定原材料:乳、卵、小麦、えび)
※メイン料理(4,356円)は単品でもご用意できます。(特定原材料:乳、卵、小麦、えび)



帝国ホテルの洋風弁当 5,929円

〈前 菜〉 本日のオードブル
〈スープ〉 本日のスープ または コーンスープ
〈サラダ〉 ミックスサラダ
〈魚 料理〉 サーモンの栗バター焼き茸添え 白ワインのバターソース
〈肉 料理〉 牛肉のグリル 赤ワインソース
〈ご 飯〉 鶏肉とキノコとサツマイモのピラフ
〈デザート〉 本日のデザート コーヒー または 紅茶
(特定原材料:乳、卵、小麦)



帝国ホテル特製カレーセット

海老フライカレー4,840円・野菜カレー4,356円

ビーフカレー4,598円

〈スープ〉 本日のスープ または コーンスープ
〈サラダ〉 スモールサラダ
〈メイン〉 海老フライカレー(乳、卵、小麦、えび) または 野菜カレー(乳、卵、小麦)
または ビーフカレー(乳、卵、小麦)
〈デザート〉 本日のデザート コーヒー または 紅茶
※カレー単品・海老フライカレー3,630円・ビーフカレー3,267円・野菜カレー3,025円(野菜は季節によって変わります。)いずれもスモールサラダ付。



サンドイッチセット ※お好みのサンドイッチをお選びください。

セットにはスープ、本日のデザート、コーヒー または 紅茶が付きます。
※サンドイッチは単品でもご用意できます。

〈A〉アメリカンクラブハウスサンドイッチ
..... 4,356円(単品2,783円) (特定原材料:乳、卵、小麦)
〈B〉海老フライのサンドイッチ4,840円(単品3,267円) (特定原材料:乳、卵、小麦、えび)
〈C〉仔牛カツレツのサンドイッチ4,961円(単品3,388円) (特定原材料:乳、卵、小麦)

【アラカルト】



ハンバーグステーキ パンまたはライス
3,993円(特定原材料:乳、卵、小麦)
 トッピングチーズ(+363円)



国産牛フィレ肉のグリル 茸いっぱいソースで
 パンまたはライス (80g)
6,776円 (特定原材料:乳、小麦)



牛フィレ肉のポワレ トリュフの香り
 パンまたはライス (100g)
5,203円(特定原材料:乳、小麦)



黒毛和牛サーロインステーキ(150g)
 パンまたはライス、赤ワインソース または おろしポン酢
13,310円(特定原材料:乳、小麦)



仔牛のカツレツ パンまたはライス
4,477円(特定原材料:乳、卵、小麦)



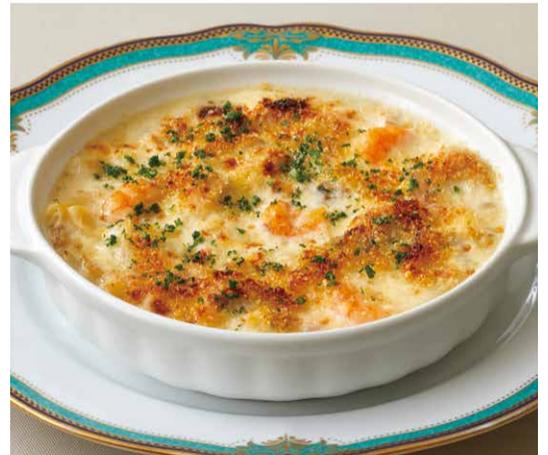
本日の魚介料理 お好みの調理方法で(真鯛、サーモン、帆立貝)
 ・グリル レモン、タルタルソース
 ・ムニエル 焦がしバターソース パンまたはライス
3,751円(特定原材料:乳、卵、小麦)



海老のフライ タルタルソース パンまたはライス
4,840円(特定原材料:乳、卵、小麦、えび)



シェフのおすすめ日替わりパスタ または
 昔ながらのスパゲティ ナポリタン(写真はイメージです)
3,267円(特定原材料:乳、小麦)



特製 マカロニグラタン(秋冬限定)
3,630円
 (特定原材料:乳、小麦)

お子様プレート(スープ・デザート付).....**2,178円**(特定原材料:乳、卵、小麦、えび)
 帝国ホテル伝統のダブルビーフコンソメ**1,694円**(特定原材料:卵、小麦)
 本日のスープ または コーンスープ.....**1,089円**(特定原材料:乳、卵、小麦)
 パンまたはライス**363円**(特定原材料:乳、卵、小麦)

シーザーサラダ ガーリックトースト添え**2,057円**(特定原材料:乳、卵、小麦)
 コンビネーションサラダ**1,573円**
 ※ドレッシングはフレンチ(卵)、和風(小麦)、マヨネーズ(卵)、ノンオイル(乳、小麦)より
 お好みのものをお選びください。
 ※スモールサイズもご用意できます。
 スモークサーモンレモンとケッパー添え**1,936円**(特定原材料:卵)

【セットメニュー】 ※各料理に、下記のセットが組み合わせいただけます。

A スモールサラダ、スープ、本日のデザート、
 コーヒー または 紅茶**2,420円**(特定原材料:乳、卵、小麦)

B スープ、本日のデザート、コーヒー または 紅茶
2,299円(特定原材料:乳、卵、小麦)

C スモールサラダ、本日のデザート、コーヒー または 紅茶
2,057円(特定原材料:乳、卵、小麦)

※食物アレルギーがご心配なおお客様は、事前にお申し出くださいませ。 ※各メニューの()内に、特定原材料8品目を表記しています。 ※お米は国産米を使用しております。
 ※写真はイメージです。 ※季節により食材が変更になる場合がございます。 ※上記料金はサービス料10%および消費税が加算されております。

【大和屋三玄のセットメニュー】



三玄〈秋のミニ会席〉10,890円

【一の膳】

- 〈前 菜〉秋旬彩盛り 柿・栗麩・シャインマスカット白和え
胡桃豆腐二色味噌 とんぶり 子持昆布胡瓜絹田巻き
子持鮎有馬煮 青菜と松茸の菊花浸し
- 〈お 椀〉秋刀魚つみれ 色々木の子 三ッ葉 胡椒 または土瓶蒸し(+1,500円)
- 〈お造り〉本日のお造り 三種盛り あしらい一式

【二の膳】

- 〈肉料理〉黒毛和牛サーロインと松茸のすき煮(黒毛和牛サーロイン
松茸 玉葱 トマト 九条葱)
 - 〈魚料理〉若狭くじの朴葉焼き(若狭くじ 栗 銀杏 里芋 秋茄子 バター味噌)
 - 〈食 事〉松茸と木の子の御飯 赤出汁 香の物
 - 〈デザート〉紅玉林檜 梨 巨峰
- (特定原材料:乳、卵、小麦)



花籠膳〈実りの秋〉7,260円

- 〈小 鉢〉紅葉和え(いか 大根 占地 三ッ葉 タラコ)
酢取り秋刀魚 青菜の菊花浸し
 - 〈お 造り〉戻り鰹のたたき
 - 〈天麩羅〉大海老 松茸 舞茸 青唐 天出汁
 - 〈茶碗蒸し〉鶏肉 椎茸 銀杏 百合根 いくら鮎
 - 〈煮 物〉南瓜饅頭 生姜 ベッコウ飴
 - 〈焼 八寸〉秋鮭のバター味噌 だし巻き玉子 白和え
(栗 栗麩 シャインマスカット くこの実)
 - 〈食 事〉松茸と木の子の御飯 赤出汁 香の物
 - 〈デザート〉モンブランのパフェ
- (特定原材料:乳、卵、小麦、えび)



銀杏〈二段弁当〉4,356円

- 焼八寸 お造り 煮物 揚物 じゃこご飯 赤出汁 デザート

※詳しくは係員におたずねください。

(特定原材料:乳、卵、小麦、えび、かに)

※写真はイメージです。



華ちらし 6,050円

- 〈上 段〉鮪 鯛 勘八 海老 甘海老 帆立貝 ボイル蛸 いか
いくら 玉子焼 焼蒲鉾 酢蓮根 焼青唐 がり 白沢庵
猪 口:青菜浸し
 - 〈下 段〉銀シャリ 煮穴子 グリーンピース 椎茸旨煮 煎り胡麻
 - 〈煮 物〉野菜炊き合わせ
 - 〈小吸物〉〈デザート〉本日のデザート
- (特定原材料:乳、卵、小麦、えび)

【大和屋三玄の会席】※提供時間:11時~18時 ※お品書きをご用意しております。係員におたずねください。



あしべ

〈会席〉

13,310円

- 〈前 菜〉〈お 椀〉
- 〈お造り〉〈焼 物〉
- 〈冷し煮物〉〈強肴〉
- 〈油 物〉〈食 事〉
- 〈水菓子〉

※写真はイメージです。



千成

〈ステーキ会席〉

13,310円

- 〈前 菜〉〈お 椀〉
- 〈お造り〉〈冷し煮物〉
- 〈肉料理〉〈食 事〉
- 〈水菓子〉

※肉料理は
黒毛和牛ヒレ肉を使用しています。

【お好みメニュー】〈小鉢〉本日の小鉢 〈温物〉茶碗蒸し 〈お造り〉本日のお刺身 〈メイン〉下記よりお選びください。〈デザート〉本日のデザート



瀬戸〈旬の魚料理〉 6,292円
 〈焼き物〉：太刀魚の自家製みりん干し
 ドライいちぢくワイン煮 酢蓮根 チンゲン菜
 〈揚げ物〉：豚ひれかつ
 熊本県産赤茄子の海老真丈挟み揚げ
 生野菜 タルタルソース 胡麻ソース
 (特定原材料：乳、卵、小麦、えび)



天重〈秋の味覚〉 5,929円
 天重：大海老2本 太刀魚 松茸 舞茸
 さつまいも 南瓜 新銀杏 青唐
 (特定原材料：乳、卵、小麦、えび)



国産牛網焼重 6,050円
黒毛和牛網焼重 7,018円
 揚げ野菜
 (南瓜 蓮根 茄子 椎茸 青唐 万能葱)
 赤出汁 香の物
 (特定原材料：乳、卵、小麦、えび)

【一品料理】



天婦羅盛り合わせ 4,235円
 (特定原材料：卵、小麦、えび)



選べるお造り三種 4,598円(特定原材料：小麦、えび)
 ※鮓二種以上の場合は追加料金を頂戴いたします。



秋刀魚の塩焼き 1,452円(特定原材料：小麦)



わらべ(お子様膳) 1,815円
 茶碗蒸し 海老フライ 蟹クリームコロッケ フルーツ ばら寿司
 パニラアイス または 小倉アイス
 (特定原材料：乳、卵、小麦、えび、かに)



鯛茶漬 2,420円
 (特定原材料：小麦)



黒毛和牛と松茸のすき焼き膳 8,470円
 (黒毛和牛サーロイン 松茸 焼豆腐 トマト 黄ニラ 春菊 玉葱)
 玉子 御飯 赤出汁 香の物 小鉢 お造り
 (特定原材料：卵、小麦)

黒毛和牛ヒレ肉網焼き 100g(サラダ付)
 9,680円(特定原材料：卵、小麦)
 鯛かぶと(煮付け または 塩焼)
 2,420円(特定原材料：小麦)

本日の炊き合わせ...1,210円(特定原材料：卵、小麦)
 水沢うどん1,210円(特定原材料：小麦)
 もずく酢968円(特定原材料：小麦)

ご飯セット(ご飯、赤出汁、香の物) 1,452円(特定原材料：小麦)
 季節のお浸し 968円(特定原材料：小麦)
 ポテトサラダ 968円(特定原材料：卵、小麦)

【季節の一品料理】

揚げ銀杏 968円
 松茸の土瓶蒸し 2,783円(特定原材料：小麦・えび)
 カニクリームコロッケ 1,452円(特定原材料：乳、卵、小麦、かに)
 太刀魚のみりん干し 1,936円(特定原材料：小麦)
 松茸と秋野菜の天麩羅 2,662円(特定原材料：卵、小麦)
 だし巻き玉子 1,331円(特定原材料：卵、小麦)

※食物アレルギーがご心配なお客様は、事前にお申し出くださいませ。 ※各メニューの()内に、特定原材料8品目を表記しています。 ※お米は国産米を使用しております。
 ※写真はイメージです。 ※季節により食材が変更になる場合がございます。 ※上記料金はサービス料10%および消費税が加算されております。

※例年4月から12月にかけて天然うなぎのご用意がございます。

【うなぎ重・かば焼】



うなぎ重・梅 6,534円

うなぎ重 吸物椀 香の物 (特定原材料:小麦)



うなぎ重・松 7,623円

うなぎ重 吸物椀 香の物 (特定原材料:小麦)



うなぎ重・桂 9,196円

うなぎ重 吸物椀 香の物 (特定原材料:小麦)



うなぎ重・蘭 5,082円 <1日30食限定>

うなぎ重 吸物椀 香の物 (特定原材料:小麦)

※うなぎ重の梅・松・桂はかば焼とご飯を別にしてご用意できます。

【うなぎ丼】



若竹セット 6,171円

うなぎ丼 うなぎフカヒレ入り茶碗蒸し 煮こごり
吸物椀 香の物 (特定原材料:卵、小麦)

※うなぎ丼(吸物椀 香の物付)のみ(4,598円)のご用意もございます。



志ら焼丼セット 6,413円

志ら焼丼 うざく 吸物椀 香の物
(特定原材料:小麦)



まぶし御膳 6,776円

鰻まぶし丼 薬味 香の物
(特定原材料:小麦)

※各メニューのうなぎは国産養殖うなぎを使用しております。

【セットメニュー】



かさね重 7,986円

志ら焼 うなぎ重 吸物椀 香の物 (特定原材料:小麦)

※うなぎ重のうなぎを2切(+1,694円)にも変更できます。



寿 9,922円

一口志ら焼 キャビア うまき うなぎの燻製

うなぎ重 吸物椀 香の物 (特定原材料:卵、小麦)

三楽コース 9,922円

煮ごり 志ら焼

うなぎ重・梅 吸物椀 香の物

(特定原材料:小麦)

志ら焼定食 5,929円

志ら焼 ご飯 吸物椀 香の物

(特定原材料:小麦)

中入れ丼 6,534円

中入れ丼 吸物椀 香の物

(特定原材料:小麦)

柳川定食 3,993円

柳川鍋 ご飯 吸物椀 香の物

(特定原材料:卵、小麦)

※柳川のみ単品でもご用意できます。

(特定原材料:卵、小麦)3,146円

【一品料理】



志ら焼 3,267円

(特定原材料:小麦)



うなぎの南蛮漬け 1,936円

(特定原材料:小麦)



うぎく 1,936円

(特定原材料:小麦)



うなぎ フカヒレ入り茶碗蒸し

(大)1,815円 / (小)1,331円

(特定原材料:卵、小麦)



うなぎの煮ごり 968円

(特定原材料:小麦)



うまき 847円

(特定原材料:卵、小麦)

香の物(大)1,210円 / (小)484円 (特定原材料:小麦)

わさび.....363円

吸物椀.....484円

ご飯.....484円

※食物アレルギーがご心配なお客様は、事前にお申し出くださいませ。 ※各メニューの()内に、特定原材料8品目を表記しています。 ※お米は国産米を使用しております。 ※写真はイメージです。 ※季節により食材が変更になる場合がございます。 ※上記料金はサービス料10%および消費税が加算されております。

【デザート】

帝国ホテル



シャインマスカットとブドウのパフェ
2,057円 (特定原材料:乳、卵、小麦)



クレープシュゼット 1,694円
(特定原材料:乳、卵、小麦)



アイスクリーム・シャーベット各種 968円
(特定原材料:乳、卵、小麦)

※アイスクリーム・シャーベット2種類盛り合わせ1,089円(特定原材料:乳、卵、小麦)

インペリアルパンケーキ フルーツ添え※提供時間:11時~17時 2,178円(特定原材料:乳、卵、小麦)



本日のペストリー 1,210円 (特定原材料:乳、卵、小麦)
詳しくは係員におたずねください。



洋梨のタルト パニラアイス添え
1,573円(特定原材料:乳、卵、小麦)



チョコレートサンデー(アイスまたはホット) 1,452円
(特定原材料:乳、卵、小麦)

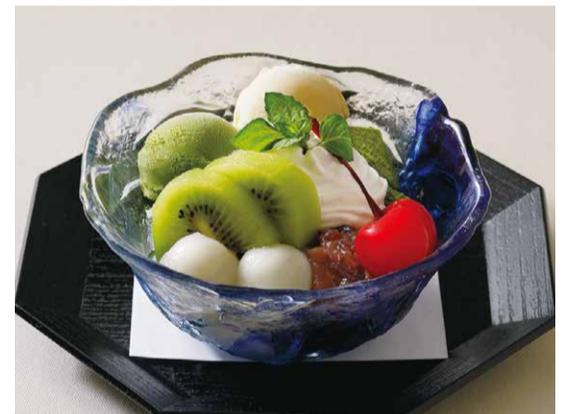
大和屋三玄



果物の盛り合わせ(三種) 1,815円
※写真はイメージです。



白玉ぜんざい(温または冷) 968円
(特定原材料:小麦)



クリームあんみつ 1,452円 (特定原材料:乳、卵)
※写真はイメージです。



抹茶と和菓子 968円 (特定原材料:小麦)
※写真はイメージです。

ご一緒にどうぞ

コーヒー(ホット/アイス).....1,210円	エスプレッソ.....1,210円	カプチーノ.....1,210円
紅茶(ホット/アイス).....1,210円	カフェオレ(ホット/アイス) 1,210円	カフェラテ(ホット/アイス)1,210円

※食物アレルギーがご心配なお客様は、事前にお申し出くださいませ。 ※各メニューの()内に、特定原材料8品目を表記しています。 ※お米は国産米を使用しております。
※写真はイメージです。 ※季節により食材が変更になる場合がございます。 ※上記料金はサービス料10%および消費税が加算されております。

【ソフトドリンク】

ジュース各種(オレンジ、りんご) ……	各1,089円
コカ・コーラ、ジンジャーエール ……	各968円
スカッシュ各種(オレンジ、レモン) ……	各1,210円
クリームソーダ(ザクロ) ……	1,331円
コーヒーフロート ……	1,331円
コーラフロート ……	1,331円
野菜ジュース各種(キャロット、トマト) ……	各847円
ウーロン茶 ……	484円
ペリエ(330ml) ……	726円
ペリエ(750ml) ……	1,210円
富士ミネラルウォーター ……	605円
日本の天然水 ……	605円
ウィルキンソン炭酸 ……	605円
クラブソーダ ……	605円

【ビール】

生ビール(270ml) ……	1,210円
生ビール(415ml) ……	1,452円
ビール中瓶(500ml) ……	1,573円
山椒ビール(330ml) ……	1,210円★
ノンアルコールビール(334ml) ……	1,089円

【ウイスキー】

竹鶴ピュアモルト	
(シングル) ……	1,815円
(ダブル) ……	3,630円

【日本酒】

〈燗酒〉	
菊正宗(辛口本醸造 一合) ……	1,210円
月桂冠(甘口本醸造 一合) ……	1,210円
〈冷酒〉	
澤ノ井(辛口純米 一合) ……	1,331円
獺祭(純米大吟醸 磨き三割九分一合瓶) ……	1,936円
香の泉(大吟醸 一合) ……	2,904円
菊正宗 生酏(純米大吟醸 辛口、300ml瓶) ……	1,936円★
千代むすび(純米 完熟古酒、300ml瓶) ……	1,936円★
大和屋オリジナル	
喜久(きく)の雫(辛口純米大吟醸、一合) ……	2,420円
〈微発泡純米酒〉	
今西清兵衛 春鹿ときめき(300ml瓶) ……	1,331円★

【焼酎】

〈麦〉	
二階堂(グラス) ……	847円
一粒の麦(グラス) ……	1,210円
〈米〉	
しろ(グラス) ……	1,089円
〈芋〉	
森伊蔵(グラス) ……	2,420円
加江田(グラス) ……	1,452円
黒丸(グラス) ……	1,089円

【梅酒】

チョーヤブラック(グラス) ……	605円
ノンアルコール梅酒(ロック、ソーダ割) ……	605円
萬歳楽 加賀梅酒スパークリング	
(200ml瓶) ……	1,210円★

★=うなぎに合うお飲み物です。

【お飲み物】

ワインリスト

【スパークリング】

- セグラ ビュータス／スペイン 優しい酸味と果実味が特徴のスパークリングワイン。 bottle(375ml) 3,630円 (750ml) 6,655円
- モエエ シャンドンブリュット アンペリアル(シャンパン)／フランス フルーティーな輝きに芳醇な口当たり、エレガントな熟成を感じられ、どんな料理にも調和する辛口シャンパーニュ。 ハーフボトル(375ml) 10,648円
- GHマム(シャンパン)／フランス フレッシュな酸味で華やかな香りの辛口シャンパーニュ。 bottle(750ml) 13,915円

【白】

- ピースポーター／ドイツ フルーティーな香りと瑞々しい酸味の薄甘口。glass 1,331円 carafe 3,025円 bottle(750ml) 6,050円
- ソーヴィニヨンブラン／チリ ソフトでフレッシュな酸味と果実味によってバランスのとれたワイン。 glass 1,573円 carafe 3,630円 bottle(750ml) 7,260円
- シャブリ／フランス シャープな酸味で切れのある辛口。 glass 2,299円 carafe 5,445円 bottle(750ml) 10,890円
- シャルドネ・ラトゥール／フランス 爽やかな香りとすっきりとした口当たりの洗練された味わい。うなぎ料理全般と合います。 ハーフボトル(375ml) 3,388円★
- マコン シャルドネ／フランス 豊かで贅沢な味わいと爽やかな余韻を楽しめます。 bottle(750ml) 8,228円★
- ミュスカデ／フランス フレッシュ&フルーティーな味わいが特長の辛口ワイン。 ハーフボトル(375ml) 3,630円
- ニコライホーフ リースリング／オーストリア 爽やかな香りと豊かな酸味が心地よい辛口。 bottle(750ml) 10,285円
- プイユッセ／フランス 酸味が穏やかでコクのある中辛口。 bottle(750ml) 12,100円

【赤】

- ラクワザードレゼルヴカベルネシラー／フランス 果実味にあふれ、酸味・渋みのバランスがよく、ややスパイシーな味わい。glass 1,331円 carafe 3,025円 bottle(750ml) 6,050円
- カベルネソーヴィニヨン／アメリカ 穏やかな渋みでコクのあるフルボディ。 glass 1,573円 carafe 3,630円 bottle(750ml) 7,260円
- レニヤーマコンルージュ／フランス 爽やかな酸味といきいきとした果実味が魅力的なライトボディ。glass 2,299円 carafe 5,445円 bottle(750ml) 10,890円
- ブルニエート サンマリノ／サンマリノ共和国 サンジョベーゼ種の繊細な味わいが蒲焼など醤油ベースの和食と合います。 bottle(750ml) 7,260円★
- マルク・ブレディフ シノンルージュ／フランス 果実味とロワールならではの柔らかいタンニンが心地よく味わえます。 ハーフボトル(375ml) 6,050円 bottle(750ml) 10,527円
- コトー ブルギニオン／フランス 赤系果実が魅力。程良いミネラル感とタンニン、酸味が特長のミディアムボディ。bottle(750ml) 18,150円
- ブルゴーニュ ピノワール／フランス ピノワール特有の赤い果実香が甘辛いうなぎのタレに合います。ハーフボトル(375ml) 4,235円★

【ノンアルコール】

- ノンアルコールスパークリングワイン (200ml) 1,210円★

★=うなぎに合うワインです。



乳
milk
牛奶 牛奶



たまご
egg
蛋 雞蛋



小麦
wheat
小麦 小麥



そば
buckwheat
荞麦 蕎麥



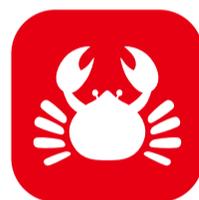
落花生
peanut
落花生 花生



くるみ
walnut
核桃 核桃



えび
shrimp/prawn
虾 蝦子



かに
crab
蟹 螃蟹

〈食物アレルギーがご心配なお客様へ〉

安心してお食事をお召し上がりいただくために
正確な情報に基づいて、ご説明させていただきます。

ご遠慮なく店舗スタッフにおたずねください。
お客様の安全を第一に考え、やむを得ず食事のご提供を
お断りすることがございます。

Please let us know if you have any food allergies.
In order to prioritize customer safety,
we may refuse to provide food to customers.

如果您有任何食物过敏，请告知我们。
为了确保顾客的安全，我们可能会拒绝向提供某些餐食。

如果您有任何食物過敏，請告訴我們。
為了確保顧客的安全，我們可能會拒絕向提供某些餐食。

 **Takashimaya** NIHOMBASHI **S.C.**