

モリゾウ、森を飲む。
森の中で深呼吸をしたように：

ROOKIE Racing オーナーかつレーシング
ドライバーであるモリゾウの「モリゾウ、
森を飲む」という発案により誕生しました。
モリゾウが最も好きな新緑の季節の森で、
深呼吸をしたときに感じる、「風にそよぐ緑
と木々の香り、芳しい根や土の香り、そし
てどこかで可憐に咲く花の香り」を表現し
ました。このプレミアムクラフトティーは、
静岡県の富士スピードウェイ周辺の雄大な
自然にインスパイアされた独自のブレンド
です。静岡県はモリゾウの故郷でもあり、
心を寄せる大切な場所でもあります。その
ため、本商品の収益の一部は自然環境の保
全活動に活用され、モータースポーツとサ
ステナビリティを繋ぐ新たな架け橋となり
ます。

PREMIUM CRAFT TEA MORIZO TEA

農薬不使用の厳選された静岡県産緑茶を、
旨みとほのかな渋みを最大限引き出すよう丁寧に抽出し、
森を感じる素材（キンモクセイ、黒文字、バーベナ、シナモン）をブレンド。
緑茶本来の上品な味の中に、清々しさや森の豊かさを感じる香りが広がります。
飲み終えた後にも続く、柔らかく穏やかな余韻もお楽しみください。

Glass 2500

about MORIZO

根っからのクルマ好きの豊田章男会長の
ドライバーネーム。名前の由来は、2005年
の愛知万博の公式キャラクター「モリゾウ」
にちなんでいます。



AFTERNOON TEA with MORIZO TEA

日比谷 五街道団子や秀月堂監修 かき氷などシグネチャーメニューの和スイーツと、セイボリーを組み合わせたアフタヌーンティー。
プレミアムクラフトティー MORIZO TEA と共に、優雅な午後のひとときをお過ごしください。

6500

スイーツ

本日の五街道団子3種 / だら焼き / ミニかき氷 / 季節のフルーツ盛り合わせ

セイボリー

白味噌グラタン / スモークサーモンブリニ / 季節のお浸し / 黒大豆マスカルポーネ最中
サンドウィッチ2種 / 野菜スティック / 生ハム

ドリンク

MORIZO TEA お一人一杯、コーヒーやお茶各種はフリーフロー
*スパークリングワイン(グラス)の追加 +1,200円

*完全予約制
ご予約はこちらから



ASSORTED SET with MORIZO TEA

当店人気スイーツメニューとMORIZO TEA がセットになったアソートプレート。
プレミアムクラフトティー MORIZO TEA とのマリアージュをお楽しみください。

*ご予約無しでご注文いただけます。

3500

メニュー

本日の五街道団子3種 / バスクチーズケーキ / 黒大豆マスカルポーネ / 季節のフルーツタルト / 季節のフルーツ盛り合わせ

ドリンク

MORIZO TEA 1杯

*一部内容は季節により変わります *アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお尋ねください *価格は全て税込になります



日比谷 五街道団子

米粉と水のみで練り上げたコシのある団子を、
五街道で出会う土地をそれぞれの餡で表現した
LEXUS MEETS...のシグネチャーメニュー。
お皿の上で旅をお楽しみください

5種	1500
3種	900
3種とどら焼きの取り合わせ	1200

ドリンクセット 11:00-14:00 + 400
コーヒー (HOT / ICED) または 和紅茶 (HOT / ICED)

MEETS WITH

スパークリングワイン

晴れやかなタイミングに食すお餅とスパークリングは
相性がバツグン。爽やかな酸が口の中をリフレッシュし、
それぞれの味わいに寄り添います

写真上から：
抹茶餡 (東海道・静岡)
栗餡 (中山道・長野)
いちご餡 (日光街道・栃木)
赤ワイン餡 (甲州街道・山梨)
ずんだ餡 (奥州街道・宮城)



秀月堂監修 かき氷

トヨタとゆかりの深い愛知県蒲郡(がまごおり)で長年愛される
甘味処「秀月堂」のかき氷が初めて東京に。
素材そのものを感じるシロップと氷の口どけ感に、
こだわりと食べる人のことを思う温かさが感じられる美味しさをご堪能ください

いちご	1000
いちごミルク	1200
レモン	1000
レモンミルク	1200
ミルク	1000

ドリンクセット 11:00-14:00 + 400
コーヒー (HOT / ICED) または 和紅茶 (HOT / ICED)



秀月堂

1970年創業の愛知県蒲郡で地域の皆様に愛される甘味処。
こだわりの食材を使った和菓子を提供

愛知県蒲郡市新井町南63

どら焼き あんこと旬の果実

900

北海道産あずきのシンプルな粒あん、旬の果実を挟み込んだ2種のどら焼きの取り合わせ。旅のお土産にもおすすめです
*フルーツは季節により変わります、詳細はスタッフまでお尋ねください

ドリンクセット 11:00-14:00 + 400
コーヒー (HOT / ICED) または 和紅茶 (HOT / ICED)

MEETS WITH

静岡蒸留所ウイスキー
ブレンデッド M / ロック

繊細なあんこの甘みと
まろやかなウイスキーの香りのペアリング



シュークリームと 本日のスイーツの取り合わせ

900

店内で焼き上げたふわふわのシュー生地に、濃厚なカスタードクリームがたっぷり入ったシュークリーム。本日のスイーツと共に提供いたします

ドリンクセット 11:00-14:00 + 400
コーヒー (HOT / ICED) または 和紅茶 (HOT / ICED)

MEETS WITH

熟成ラムの出雲紅茶割り

ラムの芳醇な香りがカスタードクリームの甘味を
ふんわりと包みます



季節の果実と クリームあんみつ 波照間産黒みつ付き

1200

クラシックな食材の組み合わせに、甘味と塩味のバランスにこだわった特製のクリームあんみつ。波照間産黒糖の黒みつをかけてお召し上がりください
*フルーツは季節により変わります、詳細はスタッフまでお尋ねください

ドリンクセット 11:00-14:00 + 400
コーヒー (HOT / ICED) または 和紅茶 (HOT / ICED)

MEETS WITH

特選梅酒 うぐいすとまり 鶯とろ / ロック
濃厚なクリームあんみつにも負けない果肉の入った
贅沢な梅酒で極上の時間を



ひたち農園 奥久慈卵の バスクチーズケーキ

1000

口あたり滑らかでクリーミーな仕上がり
のチーズケーキに、ほんのりとバニラ香る
シンプルな味わいをお楽しみください

ドリンクセット 11:00-14:00 + 400
コーヒー (HOT / ICED) または 和紅茶 (HOT / ICED)

MEETS WITH

瀬戸内レモンサワー

濃厚なチーズケーキをレモンの酸味と苦味で
リセットしながらひと口毎に新鮮な体験を



期間限定

季節のかき氷
さくらミルク



さくらの香りとミルクの甘みに、
塩漬けされたさくらがアクセントとなった、春を感じる一杯。
この季節だけの味わいをお楽しみください。

1
5
0
0



銀鱈と旬の根菜 酒粕西京焼き定食

2000

和食文化の基礎である一汁三菜、
健康に気遣ったお魚の定食。
酒粕を加えた味噌床にじっくり漬け込んだ甘さ引き立つ
銀鱈の西京焼きを季節の根菜と一緒にどうぞ

ドリンクセット 11:00-14:00 ————— + 400
コーヒー (HOT / ICED) または 和紅茶 (HOT / ICED)



塩角煮と旬の野菜の せいろ蒸し定食

1800

沖縄県産の海塩を使用し、
じっくりと柔らかく煮た豚角煮。そのままでも、
旬のお野菜用の特製胡麻ダレをつけても
お楽しみいただけます

ドリンクセット 11:00-14:00 ————— + 400
コーヒー (HOT / ICED) または 和紅茶 (HOT / ICED)



半田そうめん ざる

1000

吉野川の澄んだ水と、
四国山脈から吹き降ろす冷たい風。
徳島・半田特有の風土を活かし、
江戸時代より続く伝統製法で作られた
強いコシの手延べそうめん。
さまざまな薬味と共に召し上がりください

ドリンクセット 11:00-14:00 ————— + 400
コーヒー (HOT / ICED) または 和紅茶 (HOT / ICED)



半田そうめん いりこ出汁のにゅうめん

1000

太めの麺がもつ、
本来の旨みと甘みをお楽しみ頂けるよう、
いりこの香る温かいお出汁で
シンプルに仕上げました

ドリンクセット 11:00-14:00 ————— + 400
コーヒー (HOT / ICED) または 和紅茶 (HOT / ICED)



コンビーフと玉子の

サンドウィッチ

w/フライドポテト

1200

コンビーフと玉子の
オーソドックスな2種類の取り合わせ。
お酒のおつまみとしてもおすすめの一品

ドリンクセット 11:00-14:00 ————— + 400
コーヒー (HOT / ICED) または 和紅茶 (HOT / ICED)

サンドウィッチ (単品) ————— 950

小鉢 SIDE DISH

ほうれん草ときのこのお浸し 柚子風味	400
ごま豆腐	400
釜揚げしらすおろし	500
厚焼き玉子	500
いなり寿司	500
季節の冷製茶碗蒸し	600



黒大豆マスカルポーネ
玄米クラッカー

850 *追加 玄米クラッカー + 200



黒七味フライドポテト

850



旬の生野菜
フムスと赤味噌のディップ

950



季節野菜の彩りサラダ

1400



スモークサーモンの
山椒マリネ

1000



生ハムとサラミの
盛り合わせ

1200



ケールとアボカドの
柑橘サラダ

1500



季節野菜のせいろ蒸し
白味噌の冷製バーニャカウダ

1700



タコとオクラの
和風ジェノベーゼ

1300



鶏むね肉と長芋の
梅肉和え

1300



帆立とグリーンアスパラの
白味噌グラタン

1200 *メルバトースト+200



銀鱈と旬の根菜
酒粕西京焼き

1600



大山鶏の塩麴唐揚げ

1300



鴨ロースの水菜巻き
柚子あんかけ

1500



塩角煮と
旬の野菜のせいろ蒸し

1500



霧島豚
肩ロースのグリエ

2600



MORIZO SPECIAL

フルーツを贅沢に使用し、素材の味を活かしたスペシャルなドリンク。
旬を迎えたいちご本来の甘さに、ミルクが混ざり合う優しい味わいが特徴。
フレッシュな果肉感と合わせてお楽しみください。

【期間限定】

いちごみるく ————— 1500

about MORIZO

根っからのクルマ好きの豊田章男会長の
ドライバーネーム。名前の由来は、2005年
の愛知万博の公式キャラクター「モリゾウ」
にちなんでいます。MORIZO SPECIALは
そんなモリゾウが大好きなドリンク



BLENDED For LEXUS MEETS...

supervised by Kamui Kobayashi

日本を代表するレーシング・ドライバー小林可夢偉さんは、「レース前のコーヒーは欠かせない」といいます。コーヒーへのこだわりは、豆の種類、煎り方、淹れ方、マシンにまで及びます。「こだわりを追求していくのは、レーシングカーのセッティングも一緒。その部分でコーヒーもレースも通じているのかもしれない」という可夢偉さんがよりよいものを追い求める姿勢は、クルマの素性を徹底的に鍛え、本物を追求し続けるレクサスの想いにもつながります。LEXUS MEETS...のためにつくりあげたオリジナルコーヒーです。



小林可夢偉

1986年兵庫県出身。世界で活躍するTOYOTA GAZOO Racingのドライバー。2008年からF1世界選手権で活躍。2016年から世界耐久選手権(WEC)に参戦し、ル・マン24時間レースでの総合優勝・コースレコード記録など輝かしい戦績を持つ。2024年はWECとスーパーフォーミュラに参戦、さらなる活躍が期待される

ルワンダ産のコーヒー豆を2つの焙煎度合いに煎り分け、グアテマラ産の豆も加えてブレンド。爽やかなグリーンアップルのような果実味と、柑橘のような香りの後に続く甘さの余韻が特徴。コーヒーバッグもございますので、ご自宅でもお楽しみ頂けます

コーヒー	700
水出しコーヒー	700
エスプレッソ	650
カフェラテ HOT / ICED	850
ミルク・ソイ(+50)、オーツ(+50)からお選びいただけます	
<u>コーヒーバッグ</u>	
DRIP BAG 5個セット(箱入り)	1840
COLD BREW 5個セット(箱入り)	1840



*アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお尋ねください *価格は全て税込になります

お茶 TEA

出雲紅茶 HOT / ICED	700
掛川煎茶 HOT / ICED	700
出雲焙じ茶 HOT	700
黒豆玄米茶 HOT	750
そば生姜茶 HOT	750

*HOTはポットでのご提供になります

ノンアルコール NON-ALCOHOLIC

りんご	700
みかん	700
KIMINO UME スパークリング	900
甘酒 HOT / ICED	800
自家製ジンジャーエール	900
エスプレッソトニック	900
奥会津金山 天然炭酸の水	800
アサヒドライゼロ	700

ビール BEER

アサヒスーパードライ	900
KAMIKATZ BEER モーニングサウナー ラガー	1400
KAMIKATZ BEER ホワイト ヴァイツェン	1400

ウイスキー &スピリッツ WHISKY & SPIRITS

ニッカセッション <ニッカウヰスキー> ストレート / ロック / ソーダ / 水割り	1300
静岡蒸溜所 ブレンデッドM* ストレート / ロック / ソーダ / 水割り	1500
特選梅酒 うぐいすとり 鶯とろ ストレート / ロック / ソーダ / 水割り	1000
ミーシャ ウォッカ <国産さつま芋100%のクラフトウォッカ> ストレート / ロック / ソーダ / 水割り / トニックウォーター	1300
積丹ジン「KIBOU -きぼう-」-火の帆- ストレート / ロック / ソーダ / 水割り / トニックウォーター	1400



*静岡蒸溜所 ブレンデッドM

2016年静岡らしいウイスキーづくりをヴィジョンに誕生した蒸溜所。静岡の自然の恵みによって育まれたウイスキーは、富士スピードウェイホテルでも提供されています。もっと多くの方にウイスキーを楽しんでいただけるようLEXUS MEETS...でもブレンデッドMをご用意いたしました

カクテル COCKTAIL

季節のクラフトカクテル	1400~
熟成ラムの出雲紅茶割り	1200
和三盆と柑橘のサワー	1300
愛媛みかんのファジーネーブル	1200
京都 季の美ジントニック	1200
アメリカンオーガニックレモネード	1200
瀬戸内レモンサワー	1500
自家製ジンジャーのモスコミュール	1200
エスプレッソマティーニ	1600

ワイン WINE

SPARKLING

ドメーヌ ルー ペール エ フィス クレマン ド ブルゴーニュ ブランド ブラン エクストラ ブリュット / N.V Domaine Roux Père & Fils, Crémant de Bourgogne, Blanc de Blancs, Extra Brut	1400
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

WHITE

カンティーナ ラヴィス トラディション シャルドネ / Cantina Lavis, Tradition Chardonnay Trentino Alto Adige, Italy / トレンティーノ・アルト・アディジェ、イタリア	1100
カンティーナ ラヴィス トラディション カベルネ / Cantina Lavis, Tradition Cabernet Trentino Alto Adige, Italy / トレンティーノ・アルト・アディジェ、イタリア	1100

*後ろのページにてボトルでのご用意もごございます *オーダーの際はスタッフまでお声掛けください

BOTTLE WINE

🍷 ライトボディ 🍷🍷 ミディアムボディ 🍷🍷🍷 フルボディ

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

🍷🍷 N.V ドメーヌ・ルー・ペール・エ・フィス、クレマン・ド・ブルゴーニュ ブラン・ド・ブラン、エクストラ・ブリュット N.V Domaine Roux Père & Fils, Crémant de Bourgogne, Blanc de Blancs, Extra Brut 熟成によるナッツやブリオッシュ、柑橘や白い花の香りに、ふくよかでリッチな果実味。きめ細かい泡立ち	8400
🍷 N.V ペリエ・ジュエ、グラン・ブリュット N.V Perrier Jouët, Grand Brut 洋梨や桃、グレープフルーツの清涼感にしっかりとした果実味でスッキリとした味わい	15000
🍷🍷 M.V ルイ・ロデレール、コレクション 243 M.V Louis Roederer, Collection 243 ピノ・ノワールの力強さ、芳醇さ、凝縮感が魅力。濃密な果実味 爽やかな酸とミネラル感により完璧なまでにバランスの取れた、力強くもエレガント	16800
🍷🍷 ボーモン・デ・クレイエール、ボーモン・フルール・ド・プレスティージュ 2012 Beaumont des Crayères, Beaumont Fleur de Prestige 樹齢50年の古木から選別されたブドウで造られ、きめ細かな泡と花の香りにアーモンドの風味	20000
🍷🍷🍷 カステルノー、ミレジム 2006 Castelnau, Millesime 10年以上の熟成にこだわりを持ち、トーストやジンジャーブレッドの様な香ばしい香り 口当たりの良い泡に凝縮した果実味	26000

お飲み物
DRINK

WHITE WINE

<p>🍷🍷</p>	<p>ドメーヌ・ド・モンテューク、ブルゴーニュ・ブラン、ル・クロ・デュ・シャトー 2018 Domaine de MONTILLE, Bourgogne Blanc, Clos du Château Bourgogne, France / ブルゴーニュ、フランス 青リンゴや洋ナシ、白桃、白い花などの爽やかかつフレッシュな果実のアロマ きりっとした酸味、ほのかに感じる塩味と共にフィニッシュ</p>	<p>15000</p>
<p>🍷</p>	<p>カンティーナ・ラヴィス トラディション・シャルドネ Cantina Lavis, Tradition Chardonnay Trentino Alto Adige, Italy / トレンティーノ・アルト・アディジェ、イタリア パッションフルーツ、トロピカルフルーツ、新鮮なリンゴの華やかなアロマ 口に含むと広がる果実味とミネラル感で透明感溢れる味わい</p>	<p>6000</p>
<p>🍷🍷</p>	<p>ファゾーリ・ジーノ、ピエーヴェ・ヴェッキア 2019 Fasoli Gino, Pieve Vecchia Veneto, Italy / ヴェネト、イタリア 滑らかな口当たりで、トロピカルフルーツのような甘味が広がる味わい アーモンドの様な香ばしいニュアンス</p>	<p>8000</p>
<p>🍷</p>	<p>クランプ、リースリング 2020 Klumpp, Riesling Baden, Germany / バーデン、ドイツ ピュアでフレッシュな酸と果実味、爽やかなミネラル、青リンゴやパイナップルのような果実の香り</p>	<p>7000</p>
<p>🍷🍷🍷</p>	<p>ケンダル・ジャクソン、グランド・リザーヴ、シャルドネ サンタ・バーバラ・カウンティ 2021 Kendall Jackson, Grand Reserve Chardonnay, Santa Barbara County California, USA / カリフォルニア、アメリカ トロピカルフルーツの濃密なアロマ、バターやナッツのコクとほのかなミネラル感が感じられるリッチな味わい</p>	<p>12000</p>
<p>🍷🍷</p>	<p>ショウ&スミス、M3 シャルドネ、アデレード・ヒルズ 2021 Show+Smith, M3 Chardonnay, Adelaide Hills South Australia, Australia / 南オーストラリア、オーストラリア クリームやパンナコッタ、トースト、バター、甘いスパイスが絡みあう印象的な香り</p>	<p>10000</p>

<p>🍷</p>	<p>グラッドストーン アーラー、ソーヴィニヨン・ブラン・シュール・リー 2021 Gladstone Uralar, Sauvignon Blanc Sur Lie Wairarapa, New Zealand / ワイララパ、ニュージーランド 青リンゴやレモン、アスパラガスを想わせる香り より落ち着いた西洋イラクサのハーブやアーモンドのようなニュアンス</p>	<p>8000</p>
<p>🍷🍷</p>	<p>リチャード・カーショウ・ワインズ、エルギン・シャルドネ クローナル・セレクション 2018 Richard Kershaw Wines, Elgin Chardonnay, Clonal Selection Elgin, South Africa / エルギン、南アフリカ 白い花や丁寧に熟した柑橘果実の風味と引き締まった酸、心地よい樽のニュアンス 豊潤な果実味と上質なミネラル感が合わさり、バランスのとれた味わい</p>	<p>14000</p>
<p>🍷</p>	<p>グレイス・ワイン、グレイス甲州 2022 Grace Wine, Grace Koshu Yamanashi, Japan / 山梨、日本 スッキリとした味わいに旨味が感じられ、程よい甘味と果実味が繊細な印象</p>	<p>8500</p>
<p>🍷</p>	<p>ド・モンテューク & 北海道、學・ケルナー 2020 de MONTILLE & Hokkaido, Etude Kerner Hakodate, Hokkaido, Japan / 函館、北海道、日本 フレッシュで、白い花、菩提樹の風味。ノワゼットを含むほんのりしたスモーキー 柔らかな酸味を持ち、まろやかで角のない口当たり</p>	<p>17000</p>

RED WINE

<p>🍷</p>	<p>ドメーヌ・グロ・フレール・エ・スール ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ ルージュ 2016 Domaine Gros Frère & Sœur, Bourgogne Hautes-Cotes de Nuits Rouge Bourgogne, France / ブルゴーニュ、フランス 木イチゴやチェリーなどの赤系果実のアロマにほんのり甘いスパイスや土のニュアンス ピュアな果実味に溶け込んだタンニンと心地良い酸が広がる</p>	<p>12000</p>
<p>🍷</p>	<p>ドメーヌ・ド・モンティエユ、モンテリー、ピノ・ノワール 2019 Domaine de MONTILLE, Monthélie, Pinot Noir Bourgogne, France / ブルゴーニュ、フランス レッドチェリーやイチゴなどの赤系果実の華やかなアロマに、シナモンやスパイスの甘やかな香り 生き生きとした酸味と滑らかなタンニン、仄かなスパイス</p>	<p>15000</p>
<p>🍷🍷</p>	<p>ドルーアン・ラローズ、ジュヴレイ・シャンベルタン 2011 Drouhin Laroze, Gevrey Chambertin Bourgogne, France / ブルゴーニュ、フランス バラや甘草などのニュアンスが漂う、ラズベリーやブラックチェリー、滑らかなタンニンと上品な果実味</p>	<p>17000</p>
<p>🍷🍷</p>	<p>シャトー・ル・ピュイ、デュック・デ・ノーヴ 2020 Chateau Le Puy, Duc des Nauves Bordeaux, France / ボルドー、フランス レッドチェリーやカシスのアロマに、スマイレやクローヴのニュアンス 円みのある酸が果実の豊かな味わい</p>	<p>8500</p>
<p>🍷🍷🍷</p>	<p>シャトー・カントナック・ブラウン 2018 Château Cantenac Brown Margaux, Bordeaux, France / マルゴー、ボルドー、フランス 赤スグリ、モレロチェリー、プラムのジャム、新鮮なカシスのアロマ / バラ、杉、リコリスを感じる深い味わい</p>	<p>25000</p>
<p>🍷🍷</p>	<p>カンティーナ・ラヴィス、トラディション・カベルネ Cantina Lavis, Tradition Cabernet Trentino Alto Adige, Italy / トレンティーノ・アルト・アディジェ、イタリア ブラックベリーやプラムにバニラとチョコレートの香り / バランスの良い酸とキメ細かいタンニン</p>	<p>6000</p>

<p>🍷🍷</p>	<p>トーレス、サンブレ・デ・トロ・テンプラリーニョ 2021 Torres, Sangre de Toro Tempranillo Catalunya, Spain / カタルーニャ、スペイン レッドチェリーやラズベリー、プラムの濃厚な香り / 熟した果実味とシルキーな口当たりが魅力</p>	<p>7000</p>
<p>🍷🍷🍷</p>	<p>キリ・ヤーニ、ナウサ・ラミニスタ 2019 Kir-Yianni, Naoussa Ramnista Macedonia, Greece / マケドニア、ギリシャ プラムやブラックオリーブ、生姜、スパイス、オーク、タンニン、酸と、全ての要素が最高のバランス</p>	<p>10000</p>
<p>🍷🍷</p>	<p>スター・レーン・ヴィンヤード、カベルネ・ソーヴィニヨン ハッピー・キャニオン・オブ・サンタ・バーバラ 2019 Star Lane Vineyard, Cabernet Sauvignon, Happy Canyon of Santa Barbara California, USA / カリフォルニア、アメリカ ブラックベリーやプラム、ワイルドベリー、コーヒー、タバコの葉、ハーブ香等の複雑なアロマ</p>	<p>20000</p>
<p>🍷🍷</p>	<p>ミゲル・トーレス、コルディエラ・カベルネ・ソーヴィニヨン レゼルヴァ・エスペシャル 2020 Miguel Torres, Cordillera Cabernet Sauvignon, Reserva Especial Maipo Valley, Chile / マイボヴァレー、チリ ブラックベリーの果実の甘い香りが広がり、革のような深みのあるニュアンス ベリー系の果実味と滑らかなタンニン</p>	<p>9000</p>
<p>🍷🍷🍷</p>	<p>カレン・ワインズ、マンガン・イースト・ブロック、マーガレット・リヴァー 2021 Cullen Wines, Mangan East Block, Margaret River Western Australia, Australia / 西オーストラリア、オーストラリア スマイレやブルーベリーの香りにスパイシーなニュアンスを持つ香り 深いブルーベリーの果実と熟したチェリーの味わい</p>	<p>13000</p>
<p>🍷🍷🍷</p>	<p>梔子・ヴィンヤード、シャトー・メルシャン・梔子シラー 2020 Mariko Vineyard, Château Mercian Mariko Syrah Nagano, Japan / 長野、日本 ブラックベリーやスマイレの香りに加えて、存分に感じられる称される白胡椒の香り 豊かな酸ときめ細やかなタンニン</p>	<p>14000</p>

ROSE WINE

- | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 🍷 | セント・マルガリート、ファンタスティック・ロゼ
2022 Sainte Marguerite, Fantastique Rosé
Côtes de Provence, France / コート・ド・プロヴァンス、フランス
果実味と酸味のバランスが良く上品な辛口で、ミネラルとほのかな塩味 | 9000 |
| 🍷 | 98WINEs、霜 Rose
2022 98WINEs, Sou Rosé
Yamanashi, Japan / 山梨、日本
フレッシュなイチゴやラズベリー、ジューシーな果実味に甲州の酸味と苦みが骨格を与えています | 7000 |

ORANGE WINE

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 🍷🍷 | ドラガ・ミクルス、マルヴァジア
2018 Draga Miklus, Malvasia
Friuli Venezia Giulia, Italy / フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア、イタリア
ふくよかでフルーティーな果実味、スパイスやナッツなどのニュアンス、厚みがありリッチな味わい | 9000 |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|