



HALE 'AINA LAULEA

GRAND MENU By CHAPEL COCONUTS PRODUCE



CHAPEL COCONUTS
HOTEL IPOLANI

24H
Order
accepted

ご注文はルームサービス 1 番までお願いいたします。24時間オーダーOK。表示価格は全て消費税込み価格です。サービス料は別途頂戴いたします。
※商品写真はイメージです。実際の商品とは多少異なる場合がございます。予めご了承ください。

Omu-Rice

おいしさ自由自在、カスタムオムライス。

その日の気分であなた好みのオムライスをシェフが手作りします。

組み合わせは
540通り!!

01 カスタムオムライス ¥650

ご注文例 1. (チキンライス) 2. (200g) 3. (2個) 4. (かぶせタイプ) 5. (タンシチュー) ¥700

1 ライスの味は?

02 チキンライス 03 カレーピラフ 04 ガーリックライス 05 チーズリゾット 06 デミリゾット 07 イカ墨リゾット

※リゾット3種類はかぶせタイプの場合のみお選びいただけます。

2 ライスの量は?

08 150g マイナス30円 09 200g 通常のサイズ 10 250g プラス30円 11 300g プラス60円

50g増すごとに30円ずつ加算。

3 タマゴの数は?

12 2個 通常の個数 13 3個 プラス60円 14 4個 プラス120円 15 5個 プラス150円 16 6個 プラス180円

4 タマゴの形は?

17 巻き込みタイプ 18 かぶせタイプ

5 ソースの味は?

19 タンシチュー プラス50円 20 トマトアラビアータ 21 クリームチーズ 22 黒毛和牛 プラス100円 23 ケチャップバター 24 ビーフカレー 25 ハヤシソース プラス50円 26 トリュフソース 27 トマトクリーム



Curry Rice

自分だけのオリジナル、カスタムカレーライス。

丁寧に煮込んで仕上げたチャベルコconaツのオリジナルカレー。

28 カスタムカレー ¥650

ご注文例 1. (標準盛り) 2. (ビーフカレー) 3. (ハンバーグ) ¥950



プラス
50円



プラス
500円

プラス
300円



プラス
150円

プラス
200円



プラス
300円

プラス
250円



プラス
250円

40
フル盛り!
プラス
880円

※トッピング無しのカレーソースのみも
ご注文いただけます。



Salad サラダ

“野菜を満喫”安心安全にこだわったチャベルのサラダ。
フレッシュ感が口の中に広がります。



41 蒸し鶏と豆腐のヘルシーサラダ

シンプルでヘルシーだけどやみつきに...
特製ドレッシングでお召し上がりください。

¥680



42

ジャポネサラダ

大根がシャキシャキ。
あっさりヘルシーで大満足。

¥490



43

ローストビーフサラダ

ちょっと贅沢なサラダです。赤ワインにもおすすめ。

¥780

44

韓国風プルコギサラダ

少しピリ辛な自家製ドレッシングが食欲をそそります。

¥690



45

コブ チョップドサラダ

食べやすく具材をチョップした色鮮やかなサラダ。
混ぜ合わせてお楽しみください。

¥790



46

アボカドシーザーサラダ

アボカドのクリーミーな味わいと食感が厚切りベーコンの味を引き立てます。

¥690



Steak ステーキ

シェフみずから厳選した食材を使用した
チャペルココナッツ自慢のステーキメニュー。
味、肉質共に最高レベルです。
ジューシーで旨味あふれるステーキをお楽しみください。



CHOICE!
選べるソース

黒毛和牛

肉質の良い和牛の中でも特に黒毛和牛は、
旨味と細やかな霜(サシ)により、
やわらかくまろやかな味わいが
魅力となっています。

国産黒毛
和牛

47 さつま黒毛和牛ステーキ 250g ¥4,890

A3黒毛和牛。霜降りの贅沢な旨味をご堪能ください。



CHOICE!
選べるソース

和牛

48 和牛ロースステーキ ¥1,980

上質で旨味たっぷりのロースをご賞味ください。



CHOICE!
選べるソース

52 ダブルサイズ
¥1,150



CHOICE!
選べるソース

BIG
SIZE

ボリューム
満点!
約450g

51 イチボステーキ シングル ¥690

「イチボ」は牛のお尻の先、通称「ランプ」と呼ばれる
やわらかく脂肪分の少ない赤身のお肉です。

53 1ポンドリブロース ステーキ ¥2,980

USリブロースを使用した厚みのあるステーキ。
やわらかくジューシーで食べごたえあるステーキです。
お肉を満喫したい方におすすめです。



54 牛タンステーキ ¥1,250

厚切り牛タンをじっくりロースト。
さっぱり岩塩でお召し上がりください。



CHOICE! ソースは、5種類から2つお選びいただけます。

デミ

トマト

ネギ塩

ガーリック

和風

●濃厚なデミグラス。
さっぱりとしたトマト。
シンプルなおネギ塩。
香り立つガーリック。
風味のよい和風。
お好みのソースで
お召し上がりください。



CHOICE!
選べるソース

和牛

49 和牛フィレ
ステーキ

国産牛を使用した
ヘルシーで脂身の少ない
さっぱりとしたステーキ。

¥1,980



CHOICE!
選べるソース

和牛

50 和牛サイコロ
ステーキ

食べやすく、ひと口サイズにカットした
サイコロステーキ。お肉の旨味が
お口の中に広がります。

¥1,280

特選赤牛 スペシャルメニュー



CHOICE!
選べるソース

赤牛

熊本の大自然が育んだ、赤牛。
赤身の多い肉質と適度の脂肪分。
旨味とやわらかな食感が特長です。

55 赤牛ロースステーキ 200g ¥3,980

希少種の熊本産赤牛を使ったこだわりのロースステーキ。他では味わえない逸品です。



CHOICE!
選べるソース

56 赤牛ハンバーグ 200g ¥1,780

希少種の熊本産赤牛肉を100%使用したジューシーなハンバーグ。食す価値ある逸品です。

Hamburg ハンバーグ

牛肉100%使用の自家製手ごねハンバーグ。
オーダーごとにオープンでしっかり
じっくり焼き上げます。



CHOICE!

ソースは、5種類から2つお選びいただけます。

デミ

トマト

ネギ塩

ガーリック

和風

●濃厚なデミグラス。
さっぱりとしたトマト。
シンプルなネギ塩。
香り立つガーリック。
風味のよい和風。
お好みのソースで
お召し上がりください。

57 ミックスグリル ¥1,280

自家製スペアリブ・チキン・ハンバーグ・サーモンの4種類！
グレードアップしたミックスグリルをご賞味あれ！



58 ハンバーグ レギュラー200g ¥750

肉汁と旨味を閉じ込めた
ハンバーグ好きにはたまらない肉々しい味わいです。

59 ダブルハンバーグ ¥890

2つのハンバーグ、お好みのソースをそれぞれお選びいただいて
貴方好みのオリジナルメニューはいかがですか？



60 煮込みデミハンバーグ 200g ¥790

自家製手ごねハンバーグをデミグラスソースで
じっくりコトコトと煮込みました。

61 煮込みトマトハンバーグ 200g ¥790

自家製手ごねハンバーグをトマトソースでじっくり煮込みました。
さっぱりとしたトマトの酸味が利いています。

62 1ポンドハンバーグ ¥1,280

1ポンド=約450gのボリュームは圧巻！食す価値あり！
存分にお楽しみください。

■ 単品メニュー

134 ライス (200g) ¥220

135 ライス(大) (300g) ¥280



136 パン (2個) ¥230

137 味噌汁 ¥150



138 本日のスープ ¥230

139 水 ¥0 140 氷 ¥0



■ セットメニュー

141 サラダセット (ミニサラダ付) ¥300

142 和セット (ライス + 味噌汁 + 漬物) ¥350

143 洋セット (パン + スープ付) ¥380

144 ビールセット (グラスビール付) ¥300

145 ドリンクセット (ソフトドリンク付) ¥200



※セットのみの販売はいたしておりません。

Pasta パスタ

定番のおいしさスパゲッティ。
今回は麺をお選びいただけるメニュースタイルです。

CHOICE!

麺は、3種類からお選びいただけます。

● 細麺

● スタンダード

● 太麺



63 蟹のトマトクリーム
スパゲッティ ¥890

蟹をまるごと使って深みのあるソースを出し、
パスタにからめ仕上げました。

64

ペスカトーレ
アラビアータ

¥880

新鮮な魚介をふんだんに使用。
少しピリッと辛いペスカトーレ。



65

チキンとアスパラの
クリームスパゲッティ

¥790

自家製タンドリーチキンを
トッピングした濃厚なパスタ。



66 ミートソース
スパゲッティ ¥790

じっくりと煮込んだソースの深い味わい。



67 農家のベーコン
カルボナーラ ¥890

旨味のある農家のベーコンを使用した
人気メニュー。



68 カレー
スパゲッティ ¥790

じっくりと煮込んだひき肉と野菜の旨味。



69 明太クリーム
スパゲッティ ¥880

明太と生クリームの絶妙なコラボレーション。



70 鉄板焼きビーフバター ※麺は太麺のみ ¥780

昔ながらの喫茶店の味。ご飯が欲しくなるパスタです。



71 鉄板ナポリタン ※麺は太麺のみ ¥730

見た目も味もレトロ感満載。誰もが愉しめる味です。

■ 単品メニュー

134 ライス (200g) ¥220

135 ライス(大) (300g) ¥280



136 パン (2個) ¥230

137 味噌汁 ¥150



138 本日の
スープ ¥230

139 水 ¥0 **140** 氷 ¥0



Pizza ピザ

こだわりの生地を使用した本格派。
チャペルオリジナルのもちもちとした食感をお楽しみください。

CHOICE!

生地は、**2種類**からお選びいただけます。



ミラノ風(薄生地)



ナポリ風(厚生地)



オススメ生地
ナポリ風(厚生地)



オススメ生地
ミラノ風(薄生地)

72

BBQピザ

BBQソースとチーズが絶妙な味！

¥790

73

三種のチーズのピザ

3種のチーズとトリュフを使った少し贅沢なピザ。

¥1,280



オススメ生地
ナポリ風(厚生地)



オススメ生地
ミラノ風(薄生地)



オススメ生地
ミラノ風(薄生地)

74

ミックスミートピザ

¥850

チョリソー・ベーコン・サラミの相性バツグン！
ビールが良く合うピザです。

75

生ハムのピザ

¥890

ソフトな口当たりの生ハムがたまらないライトなピザ。

76

タンドリーチキンの
カレー風味ピザ

¥790

タンドリーチキンをピザにのせ、おいしく焼き上げました。



オススメ生地
ナポリ風(厚生地)



オススメ生地
ミラノ風(薄生地)



オススメ生地
ナポリ風(厚生地)

77

蟹グラタンピザ

¥890

できたて熱々でお召し上がりください。

78

明太
マヨネーズピザ

¥790

イタリアと和のコラボレーション。

79

海老とアボカド
マヨネーズピザ

¥890

海老の風味とアボカド特有の味わい。

■ セットメニュー

※セットのみの販売はいたしておりません。

141

サラダセット
(ミニサラダ付)

¥300



142

和セット
(ライス + 味噌汁 + 漬物)

¥350



143

洋セット
(パン + スープ付)

¥380



144

ビールセット
(グラスビール付)

¥300

145

ドリンクセット
(ソフトドリンク付)

¥200

Aloha Plate アロハプレート

味も見た目も愉しめる、一皿に盛りつけられたメニューの数々。



80 ハワイアンプレート

¥850

ハワイアン風のロコモコプレートです。

81 ローストビーフプレート

¥680

やわらかなローストビーフで食欲が進みます。

82 とんかつプレート

¥680

ジューシーでボリュームある自家製とんかつで満足すること間違いなし。



83 ステーキプレート
¥790

ジューシーな牛肉を焼きプレートにのせました。旨味のあるステーキをご堪能ください。

84 バーベキュープレート

¥890

やわらかな牛肉と野菜をBBQソースでからめた少しクセになる味。

Doria & Gratin ドリア & グラタン

こだわり素材で仕上げた逸品。熱々のおいしさをお楽しみください。

ALL
¥690



85 ハワイアンドリア

ドリアをロコモコ風に、ハワイアン仕立てにしてみました。



86 チーズドリア

濃厚な味わいがチーズ好きにはたまりません。



87 チキンライスドリア

シンプルだけど大人気！



88 チーズチキングラタン

チキンをカリッと焼いてのせたクリーミーなグラタンです。



89 シーフードグラタン

魚介の風味あふれるグラタン。



90 ハンバーググラタン

ハンバーグのジューシーさがグラタンと良く合います。

à La Carte アラカルト

軽い食事やお酒のおつまみに最適な逸品です。



91 トッピングトースト **¥490**
フルーツや野菜をプチトーストにトッピング。お気に入りの2品をお選びください。

- | | | |
|-----------|------------|-------------|
| a ツナコーン | b スモークサーモン | c チェダーソーセージ |
| d チョコバナナ | e 海老アボカド | f エッグベーコン |
| g ミックスベリー | h チキントマト | i 生ハムサラダ |



92 生ハムとローストビーフの盛り合わせ **¥780**

それぞれのコンビネーションをお楽しみください。



93 中津風唐揚げ (グラム売り) **¥590**

肉汁ジュージューな大分名物の中津唐揚げ。お好みのグラムでオーダーください。



102 トルネードソーセージ **¥680**

プリプリでジュシーなソーセージの深い味わいです。



103 スモークソーセージ **¥680**

燻製仕立てにしたソーセージです。香り良くとてもジュシーです。



94 トルティーヤサンド スパイシーチキン **¥650**

タンドリーチキンをサンドしたスパイシーメニューです。



95 トルティーヤサンド メキシカンタコス **¥650**

トルティーヤをタコス風にしました。



96 サラダ油淋鶏 **¥590**

油淋鶏をサラダ仕立てにしてみました。



97 鶏軟骨 **¥450**

自家製のタレに漬け込み揚げた逸品です。



98 チキン南蛮 **¥590**

脂身の少ない国産ムネ肉を使用した宮崎チキン南蛮。甘酢ソースとタルタルの相性も絶妙。



99 プリプリ海老のマヨネーズ和え **¥730**

大ぶりの海老を揚げました。食感を味わってください。



100 1ポンドフライドポテト **¥590**

揚げたてポテトを3種のソースでお楽しみください。



101 ココナッツバーガー **¥780**

新鮮野菜と厳選素材で作るチャペルバーガー。ゴルゴンゾーラとチェダーチーズが旨さの秘訣。



104 4種のチーズ盛り合わせ **¥690**

ワインと共にかがですか？※シーズンによりチーズの内容が異なります。

一緒にワインもどうぞ

253 グラスワイン 赤 **¥500**

261 グラスワイン 白 **¥500**

※その他ドリンクはドリンクメニューをご覧ください。



Sweets

スイーツ

à La Carte デザートアラカルト

スイーツファン大喜びのフレンチトーストや
パンケーキを、さまざまなおいしさで...

スタンダードなおいしさから
オリジナリティ
あふれるものまで、
チャペルのスイーツを
お愉しみください。



105 ベリーデラックス
フレンチトースト **¥790**

ベリーの甘酸っぱさとフレンチトーストのほのかな甘さがたまりません。



107 ハワイアンフルーツ
フレンチトースト **¥790**

フレンチトーストにフルーツをふんだんに盛り、
南国風にしてみました。



106 ツナCHEDダーベーコン
フレンチトースト **¥790**

フレンチトーストの甘さとツナ、CHEDダー、ベーコンのしょっぱさが絶妙にマッチします。



108 ベリーバナナパンケーキ **¥850**

ミックスベリーをフランボワーズソースでからめ、
しっとりとしたパンケーキと共にどうぞ。



109 ナッツキャラメルパンケーキ **¥890**

しっとりとしたパンケーキにキャラメルソースを
絡めたナッツをかけて仕上げました。



110 ハワイアンフルーツ
パンケーキ **¥850**

パンケーキとフルーツのコラボレーション。
トロピカル気分どうぞ。

Parfait パフェ

定番のおいしさからオリジナリティあふれるものまで、
いろいろなパフェを、味わい尽くしてください。



111 チョコバナナパフェ ¥710

王道のチョコレートパフェ。
バナナとチョコレートの相性バッチリ。



112 南国マンゴーパフェ ¥730

シャーベット状のマンゴーが口の中で
とろけるトロピカル気分の贅沢な逸品。



115 白くまパフェ ¥730

鹿児島名物デザート「白くまアイス」を
パフェにしてみました。



118 ラムレーズンと
バルサミコのパフェ ¥730

ラムレーズンとバルサミコの芳醇な香り。
大人のデザート。

113 フルーツパフェ ¥780

フルーツが満載！
トロピカルな気分をパフェでお愉しみください。



114 ホワイトクリスマス
パフェ ¥730

生クリームの甘さとベリーソースの
甘酸っぱさがベストな相性です。



116 ベリーヨーグルト
パフェ ¥730

たっぷりのベリーとヨーグルトで、
おいしくカラダに良いパフェに仕上げました。



117 ミックスベリー
パフェ ¥710

たっぷりベリーのパフェは彩りも
鮮やかでさっぱりといただけます。



119 宇治抹茶白玉
パフェ ¥710

和風の清涼感が味わえるデザート。
弾力ある白玉の食感もクセになります。



120 クリスマスパフェ ¥730

ビターな味のクリスマスパフェ。
ボリュームもある豪華な逸品。

Honey Toast ハチミツトースト

人気のハチミツトーストをオリジナルテイストで…。ヘルシーなマヌカハニーをたっぷり使ったおいしさです。



マヌカハニーとは
ニュージーランドだけに自生する
「マヌカ」という木から採れる蜂蜜。
体にやさしい食品です。

122

ハチミツトースト

¥750

定番中の定番ハチミツトースト。



123

チョコバナナトースト

¥850

チョコレートとバナナの
美味しい組み合わせ。



121

チャペココ
クィーン

¥1,980

インパクト大、ボリューム満点！もちろん味も大満足！
デニッシュトーストで仕上げた甘いスイーツをお二人でシェア。



124

ベリートースト

¥850

甘酸っぱいベリーとハチミツの甘さがたまりません。



125

イタリアントースト

¥880

ティラミスを使った大人のトーストスイーツ。



126

キャラメルトースト

¥850

キャラメルソースとグラノーラの相性バッチリのハニートースト。



Cup dessert カップデザート

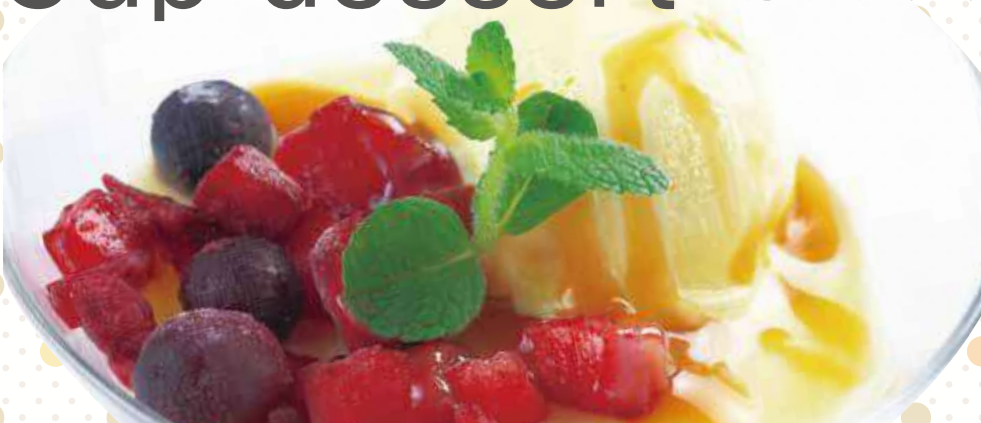
洋や和のスイーツがカップで登場。
お気に入りのおいしさをお愉しみください。

ALL
¥290

127

プリンカップアイス

ミニプリンに甘いアイスをのせました。



128

ティラミス

大人のティラミスデザート。



129

苺白玉あん

弾力のある白玉と甘さ控えめなあんこが大人気。



130

生チョコアイス

口溶けやわらかな生チョコアイス。



131

コーヒーゼリー

ビターなコーヒーゼリーと甘いアイスが良く合います。



132

マンゴープリン

マンゴーの甘さが口広がるトロピカルデザート。



133

抹茶生チョコ

抹茶のほろ苦さが大人の味わいデザート。



Drink Menu

ドリンクメニュー

ビール

146	アサヒスーパードライ 大ジョッキ	¥750
147	アサヒスーパードライ 中ジョッキ	¥550
148	アサヒスーパードライ グラス	¥350



149	モレッティービール	¥550
150	ジーマ	¥450
151	ジーマ シークレットブラック	¥450
152	ギネスビール	¥490
153	コロナビール	¥490



モヒート

154	モヒート	¥380
155	ブルーキュラソーモヒート	¥430
156	モヒートラズベリー	¥430



カクテル

157	スクリウドライバー	¥450
158	ロングアイランドアイ스티ー	¥450
159	カミカゼ	¥450
160	XYZ	¥450
161	マルガリータ	¥450
162	テキーラサンライズ	¥450
163	ディタグレープフルーツ	¥450
164	カルーアミルク	¥450
165	ファジーネーブル	¥450
166	マンゴヤン オレンジ	¥450
167	マンゴヤン ミルク	¥450
168	マンゴヤン ラッシー	¥450
169	カンパリオソーダ	¥450
170	カンパリオレンジ	¥450
171	カンパリグレープフルーツ	¥450
172	スプモーニ	¥450
173	カシスオレンジ	¥450
174	カシスソーダ	¥450
175	カシスミルク	¥450
176	カシス黒ウーロン	¥450
177	カシスグレープフルーツ	¥450
178	ソルティドッグ	¥450
179	キューバリバー	¥450
180	モスコミュール	¥450
181	ブラッディメアリー	¥450
182	ディタオレンジ	¥450
183	セックスオンザビーチ	¥450
184	ジンリッキー	¥450
185	ジントニック	¥450



トロピカルカクテル

186	ブルーハワイ	¥480
187	マリブコーラ	¥480
188	パッソアオレンジ	¥480
189	パッソアグレープフルーツ	¥480
190	マイタイ	¥480
191	チチ	¥480
192	マリブパイ	¥480



デザートカクテル

193	カルーア コーヒーフロート	¥580
194	マリブ コーラフロート	¥580
195	梅酒アイスティフロート	¥580

粒々カクテル

196	カンパリ粒々オレンジ	¥550
197	粒々マンゴーオレンジ	¥550
198	粒々ファジーネーブル	¥550

サワー耐ハイ

199	生搾りオレンジサワー	¥480
200	生搾りグレープフルーツサワー	¥480
201	生搾りレモンサワー	¥480
202	梅サワー	¥380
203	マンゴーサワー	¥380
204	ピーチサワー	¥380
205	青りんごサワー	¥380
206	カルピス耐ハイ	¥380
207	黒烏龍ハイ	¥380



ハイボール

208	ブラックニッカハイボール	¥350
209	ジンジャーハイボール	¥380
210	カルピスハイボール	¥380
211	竹鶴ハイボール	¥450

ウイスキー

212	スーパーニッカ ミニ (50ml)	¥550
213	竹鶴ピュアモルト ミニ (50ml)	¥550
214	ヘネシーVS ミニ (50ml)	¥650

※氷とお水付



ソフトドリンク

215	ウーロン茶	¥200
216	コーラ	¥200
217	カルピス	¥200
218	カルピスソーダ	¥200
219	アイ스티ー	¥200
220	アイスコーヒー	¥200
221	ホットコーヒー	¥200
222	カフェオレ	¥280
223	オレンジジュース 100%	¥280
224	アップルジュース 100%	¥280
225	グレープフルーツジュース 100%	¥280
226	マンゴージュース 100%	¥280
227	パインジュース 100%	¥280
228	黒烏龍茶	¥280
229	ライムジンジャー	¥280
230	柚子スカッシュ	¥280
231	レモン＆ライムスカッシュ	¥280
232	マンゴースムージー	¥380
233	ベリースムージー	¥380





CHAPEL COCONUTS
HOTEL IPOLANI

24H
Order
accepted

ご注文はルームサービス 1 番までお願いいたします。24時間オーダーOK。表示価格は全て消費税込み価格です。サービス料は別途頂戴いたします。
※商品写真はイメージです。実際の商品とは多少異なる場合がございます。予めご了承ください。

Special Drink Menu

スペシャル
ドリンク
メニュー

日本酒

- | | | |
|-----|--------------------|--------|
| 234 | 白龍 純米(180ml) | ¥550 |
| 235 | 賀茂鶴 上等酒(180ml) | ¥550 |
| 236 | 銀盤 純米吟醸(180ml) | ¥550 |
| 237 | 一の蔵すず音 発泡清酒(300ml) | ¥1,300 |



焼酎



- | | | |
|-----|-------------------|------|
| 238 | さつま司(300ml) | ¥800 |
| 239 | さつま司 黒麹仕込み(300ml) | ¥800 |
| 240 | 綺羅麦(300ml) | ¥800 |
| 241 | かのか(300ml) | ¥800 |

※ 焼酎は全てボトルでご用意いたします。
ロック・水割り・お湯割りからご注文ください。(梅・レモン付)



果実酒

- | | | |
|-----|---------------------|--------|
| 242 | 桃酒(ロック・水割り・ソーダ割り) | ¥420 |
| 243 | 角玉梅酒(ロック・水割り・ソーダ割り) | ¥380 |
| 244 | 紅茶梅酒(ロック・水割り・ソーダ割り) | ¥380 |
| 245 | ユズタイムライト(375ml) | ¥1,280 |



CHAPEL COCONUTS
HOTEL IPOLANI

ご注文はルームサービス 1 番までお願いいたします。24時間オーダーOK。

表示価格は全て消費税込み価格です。サービス料は別途頂戴いたします。

※ 商品写真はイメージです。実際の商品とは多少異なる場合がございます。予めご了承ください。

Special Drink Menu

スペシャル
ドリンク
メニュー

赤ワイン

246	ジュナール カベルネS(187ml)	¥600
247	サントネージュ クラスドール 赤(360ml)	¥700
248	ミッシェルリンチ オーガニック ルージュ(750ml)	¥2,500
249	ベルターニ ヴァルポリチェッラ クラシコ(250ml)	¥600
250	ラ ホヤ グランレゼルヴァ カベルネS(750ml)	¥1,800
251	アテカ オノロ ベラ ガルナッチャ(750ml)	¥1,800
252	チェレット モンソルド(750ml)	¥3,800
253	グラスワイン 赤	¥500



白ワイン



254	ジュナール シャルドネ(187ml)	¥600
255	サントネージュ クラスドール 白(360ml)	¥700
256	ミッシェルリンチ オーガニック ブラン(750ml)	¥2,500
257	マコン ヴィラージュ(750ml)	¥3,000
258	ベルターニ ソアーヴェ クラシコ(250ml)	¥600
259	ラ ホヤ グランレゼルヴァ(750ml)	¥1,800
260	アテカ オノロ ベラ ルエダ14(750ml)	¥1,800
261	グラスワイン 白	¥500

シャンパン

262	ランソン ブラックラベル ハーフ(375ml)	¥3,300
263	ランソン ブリュット ロゼ ハーフ(375ml)	¥3,900
264	モエ アンペリアル ハーフ(375ml)	¥3,900
265	モエ アンペリアル(750ml)	¥7,500
266	モエ ブリュット ロゼ(750ml)	¥7,500
267	ドン ペリニヨン(750ml)	¥16,000



スパークリング



268	ガンチア プロセッコ スプマンテ ベビー(200ml)	¥900
269	マルティーニ ブリュット ハーフ(375ml)	¥1,200
270	ブランド フォック(750ml)	¥1,800
271	シャンドン ブリュット(750ml)	¥4,000
272	シャンドン ブリュット ロゼ(750ml)	¥4,000

