

キッチン 臬

本日のお品書き 月 日

お飲み物

～お口取り～

～グラス・ボトルワイン～

香る岩

臬お勧めスパークリング・白・赤 各種グラス:1000～

各種ボトル:6000～

～前菜～

～究極のワインペアリング～

黄色に隠れる翠の丸小判

60ml×5種:5000



内容はQRコード、又は店内見本瓶でお確かめ下さい。

ソムリエ小谷が、本日の料理を引き立てる最高のワインを、
バー臬のセラーから選び、ワインペアリングでご提供します。

当店セラーは1950年代から現在までの全てのヴィンテージが常時ストック

されております。時には最早市場ではお目にかかれない超絶レアワインも

ワインペアリングに登場します。料理とワインの楽しい調和をお楽しみ下さい。

なお、ペアリングワインの提供量を調整します。ソムリエにお申し付け下さい。

白い池と巻物の橋

～麺～

銀の宝物と黄金の雨

～ビール・日本酒～

桑色に覆われる帯

エビス生樽:1500

～主菜～

日本酒 醸し人九平次 各種:時価

臀と爽と刺

～焼酎～

～締めくくり～

麦:古久・らんびき・甕貯蔵・9年熟成(福岡):2000

麦:麦冠 情け嶋(八丈島):2000

これぞ塩澤

芋:Blue Moon, Yellow Moon, Mahler(鹿児島),各種:時価

芋:芋 情け嶋(八丈島):2000

～甘味～

～ノンアルコールドリンク～

涼しい夏山

ウーロン茶 / 冷たい緑茶 / アイスティー

コーラ / ジンジャーエール / カルピスソーダ

～食後のお愉しみ～

100%オレンジジュース / カルピス等

ソフトドリンク各種:1000

小さな贈り物

その他にも日替わりでご用意しておりますので、

お好みのお飲み物をお申し付け下さい。

臬グループ/料理長

小谷 悦郎

*お品書きは本日の良き思い出の記念として、是非お持ち帰り下さいませ

全て税込