

DINNER COURSE WITH SPIRIT PAIRING

コース料理に合わせたペアリングドリンク (8種)
¥9,000

ソムリエが厳選した、クラフトビール、ワイン、日本酒、こだわりの料理一皿ごとに全8種のお酒が寄り添います。特別な夜を彩る、当店だけのマリアージュをご堪能ください。

Enjoy our pairing dinner, a special evening experience where our sommelier has carefully selected the perfect craft beers, wines, and sakes to complement each seasonal dish

ORIGINAL CRAFT BEER

クラフトビール

Small/ regular

ゴールデンエール (ティール・ワイ・ハーバー・ブルワリー, 天王洲).....780 / 1080

Golden ale from T.Y.HARBOR BREWERY, Tennouzu, Tokyo

雷庵の和食に合わせたオリジナルクラフトビール、ふくよかな麦芽の味わいと滑らかな口当たり。

邪祓 (じゃばら) ビール.....1,180

Golden ale with Jabara citrus liqueur

和柑橘・じゃばら風味のビアカクテル。IPA が好きな方にお勧め。

どぶろくビール割り.....850

Golden ale with cloudy sake

ビールの風味とフレッシュなどぶろくのビアカクテル。

SPARKLING WINE・CHAMPAGNE

スパークリングワイン・シャンパーニュ

Glass / carafe / Bottle

● シャルレル・エドシック ブリュット・レゼルヴ(シャンパーニュ、フランス)

シャルドネ、ムニエ、ピノノワール.....2,680 / 9,100 / 18,180

Charles Heidsieck Brut Reserve (Champagne / France) Chardonnay, Meunier, Pinot noir

辛口・リッチで芳醇、ムースのように滑らかな泡、

お食事の後半のお料理や蕎麦の出汁の風味ともお楽しみいただける熟成感。

● エミリアーナ・アマルナ・オーガニック(カサブランカヴァレー、チリ)

シャルドネ、ピノノワール.....1,180 / 4,200 / 8,200

Emiliana Amaluna Organic (Casablanca valley / Chile) Chardonnay, Pinot noir

辛口、柑橘や白い花のアロマ、香ばしくトーストのような余韻、きめ細やかで上質感のある泡。

● てぐみ ロゼスパークリング (京都、日本) マスカットベリー A.....1,280 / 4,450 / 8,900

Tegumi rosé sparkling wine (Kyoto / Japan) Muscat bailey A

辛口ロゼ、色の通りのチェリー、ベリーの香りに、爽快感と余韻の甘味もお楽しみいただけます。

ルミエール・スパークリング・オレンジ(山梨、日本)甲州.....11,000

Lumière Sparkling Orange / Amber (Yamanashi / Japan) Koshu

アルフレッド・グラシアン ブリュット (シャンパーニュ、フランス)

シャルドネ、ムニエ、ピノノワール.....22,000

Alfred gratien brut (Champagne / France) Chardonnay, Meunier, Pinot noir

SAKE COCKTAILS

日本酒を使ったカクテル

雷庵 “SAKE” ハイボール1,180

Ryan's SAKE high ball, Nigori Cloudy Bodaimoto sake, Okayama prefecture

雷庵がおすすめる日本酒ハイボール。その時期ならではの厳選された銘酒を使用。今回の銘柄は「にがり菩提もと」。豊かなコクとフルーティな酸、後味はほろ苦く、様々な料理と合わせお楽しみいただけます。

酒々の香（ささのか）アップル1,080

Apple juice with Sake

低アルコール。青森県産りんご果汁に合わせるのは、広島県の「宝剣」。純米吟醸の繊細な香りと、りんごの風味が合わさる、ドリンクアブルな一杯。

HIGH BALL

おすすめハイボール

和食に合うハイボール（オールドプルトニー・ハーバー）.....1,180

Washoku high ball

素朴な穀物の風味と優しい甘味、仄かなスパイス、余韻には潮風。

おいしいハイボール（スタウニング ライ）1,830

Oishii high ball, Stauning rye whisky

ライ麦パン、柑橘、バニラ、混じり気のないピュアな香味は食欲をそそるおいしさ。

とまらないハイボール（ワイヤーワークス カデュエロ）.....1,980

Non-stop high ball, WIRE WORKS "CADURO"

青りんご、洋梨、STR樽による熟成の加速は、味わいに奥行きを持たせます。仄かなスモークが、さり気ないアクセント、そのバランスが思わず癖になる味わい。

わびさびハイボール（ベンロマック 10年）.....1,380

WABI-SABI high ball, Benromach 10yrs

ダークチョコレートにドライフルーツ、シェリー由来の華やかさと、柔らかなスモークが調和。まさに王道スベイスайдモルト、求める味わいはここに 있습니다。

スモーキーハイボール（キルホーマン マキヤーベイ）.....1,480

Smoky high ball, Kilchoman Machir Bay

スモークとスパイスの風味、磯の風味を伴う長い余韻が特徴。

WHISKY

ウイスキー

ペンダーリン レッドフラッグ（イギリス）1,580

Penderyn Red Flag (Wales / UK)

するりと舌尖をなぞる滑らかさ、フルーツの凝縮感とスパイスが織りなす心地よい複雑味。マデイラカスクで後熟させた、リッチな余韻も特徴です。

イチローズ・モルト&グリーン クラシカルエディション1,830

Ichiro's malt & grain classical edition world blended whisky (Japanese)

世界各国の厳選されたモルト原酒をブレンド、秩父環境での熟成を経て、完成された味わいは、まさにクラシカル。リッチでモルティ、イチローズらしさを表現する「ワールドブレンデッドウイスキー」です。

津貫 Minami-satsuma Art Collection #42,180

TSUNUKI Minami-satsuma Art Collection #4 (Japanese)

マルス津貫蒸留所限定シングルモルト。美しくフルーティー、口当たりに角はなく非常にスムーズ。バーボン樽由来のバニラ、口にふくめばバナナや黄色い花を想わせる風味が豊かに広がります。

哲 TETSU 小山エディション2025 ザ・ファースト2,780

TETSU Koyama Edition 2025 (Japanese)

栃木県初の本格ジャパニーズウイスキー。清酒酵母100%で醸した原酒を、5種の洋樽で3年熟成。吟醸香のような華やかさ、味わいは樽由来の多層的な奥行きもあり、まさに哲学を感じる逸品。

DIGESTIVE

余韻のお酒

【UME LIQUOR 古酒仕込みの梅酒】

アفس梅酒（ストレートまたはロック）

1974年、1976年の長期熟成古酒をベースに3年熟成梅酒を合わせたもの3,280 (60ml)

AFS ume apricot liquor produced with long aged sake from 1974 and 1976

【SWEET WINE 甘ロワイン】

ガウ・オーデンハウマー・ペテルスベルグ 2017..... 1,680 (60ml)

Gau-Odernheimer Petersberg 2017 (Rheinhessen / Germany) Huxelrebe

【RUM ラム】

ディプロマティコ・レセルバ・エクスクルーシバ1,480 (30ml)

Diplomatico Reserva Exclusiva

スムーズな口当たりとコクのある甘みが特長のベネズエラ産プレミアムラム。

和風味のデザートやコーヒーとも好相性。オレンジピール、メープルシロップ、リコリス、キャラメル風味。

芳醇で複雑、華やかさがあがりながら、決して重すぎず洗練された味わい。

【COGNAC コニャック】

ドルーエ・XO・ユリシーズ 2,680 (30ml)

Drouet XO ulysse grande champagne

香りは複雑で、ヘーゼルナッツ、コーヒー、バニラ、オレンジピール、トフィーの凝縮されたアロマ。

味わいは凝縮したブドウの甘み、ハチミツ、コーヒークーキ、ブラウンスパイイス、ミネラルのアクセント。

滑らかでかつフルボディ、奥行きのある複雑な味わいがお楽しみいただけます。現当主の曾祖父ユリシーズ氏の名を冠した長期熟成品。15年～25年熟成原酒ならではの円熟した味わい。

NOLO WINE

ノンアルコール、脱アルコールワイン

セレブレ ノンアルコール スパークリングワイン1,080
Celeble non-alcohol sparkling wine (Toyama / Japan)

DE-ALCOHOLISED WINE

* 製法上アルコール分 0.5% 未満ですが、未成年、妊娠、運転される方などは飲酒をご遠慮ください。
*Contains less than 0.5% alcohol; please refrain from consumption
if you are underage, pregnant, or driving.

リースリングと日向夏の脱アルコール白ワイン1,280
De-alcoholized white wine made from Riesling and Hyuganatsu citrus

メルローと不知火の脱アルコール赤ワイン1,280
De-alcoholized red wine made from Merlot and Shiranui citrus

SOFT DRINK

ソフトドリンク

国産みかんとハッサクのつぶつぶソーダ880
Hassaku orange with soda

国産あまおう苺のカシスウーロン880
Strawberry and cassis with oolong tea

渋谷のジンジャーエール きび糖のコクとシナモンの風味880
Shibuya ginger ale

南高梅の梅ソーダ880
Ume apricot soda

静岡県産 冷ウーロン茶880
Iced oolong tea from Shizuoka

静岡県産 冷緑茶 かぐわし880
Iced green tea from Shizuoka

愛媛県産 みかんジュース950
Mikan orange juice

青森県産 りんごジュース880
Apple juice

そば茶980
Soba tea (Ice or hot)

奥会津の天然水 330ml (スパークリング / スティル)980
Japanease mineral water 330ml (sparkling / still)

JAPANESE CRAFT GIN

風味豊かな日本のクラフトジン

「飲む香水」とも称され、ジュニパーベリーをはじめ、様々なボタニカルが織りなす風味は多彩。今や世界各国で親しまれているジンですが、雷庵では「和食 × 日本のクラフトジン」の可能性を提案いたします。飲み方としては、定番のソーダやトニックウォーター、もちろん生のまま楽しむのもよし。和食の観点からは、緑茶や蕎麦茶と合わせるのもオススメです。

Often referred to as "drinkable perfume," gin offers a diverse range of flavors crafted from botanicals like juniper berries. Loved worldwide, it takes on a new dimension at RYAN, where we explore the harmony of "Japanese cuisine × Japanese craft gin." Classic pairings like soda or tonic are timeless, but sipping it neat reveals its true essence. From a Japanese culinary perspective, we also recommend enjoying it with green tea or soba tea for a uniquely refreshing experience.

SEACLIFF CRAFT GIN 熱海蒸留所 静岡県 (ソーダ・トニックウォーター・緑茶割り・蕎麦茶割り).....1,800
SEACLIFF CRAFT GIN Atami Distillery, Shizuoka prefecture (soda water, tonic water, green tea or soba tea)
2024年設立。「海に生まれ 海に還る」をコンセプトに、熱海名産の橙をはじめ、白濱ビャクシンなど厳選された地のハーブを使用。瑞々しいシトラス、ハーバルやフローラルのニュアンス、その中に見つける旨味は、伊豆の海で育まれたハバノリからの恩恵。熱海の風土と、チームの想いが巡り、生まれた至高のジン。

MAIRINGEN GIN 京丹後舞輪源蒸留所 京都府 (ソーダ・トニックウォーター・緑茶割り・蕎麦茶割り).....1,800
MAIRINGEN GIN Kyotango Mairingen Distillery, Kyoto prefecture (soda water, tonic water, green tea or soba tea)
風味を余すことなく表現する為、朝摘みされたその日のうちに蒸留されるボタニカル、クマザサやクロモジを軸に、全14種の香気が見事に調和、2024年稼働の新設蒸留所でありながら、世界の品評会では最高評価を得るなど、その魅力は日本に留まりません。

SAKE

日本酒いろいろ

Glass (90ml) / carafe (360ml) / bottle(720ml)

Tera (テラ) 岐阜県【五百万石】60.....980 / 3,620 / 7,240
低アルコール、梅のような爽やかな酸と上品な甘み。

Tera, Gifu prefecture, lower alcohol, light body, fresh fruitiness as Ume apricot.

一白水成 秋田県【国産米】50..... 1,180 / 4,100 / ---

A sweet and elegant aroma reminiscent of melon and apple gently unfolds.
On the palate, it is smooth and mellow, with a silky texture that glides effortlessly.

新政 秋田県 ※銘柄の詳細はスタッフにお問い合わせください。..... --- / --- / ASK
Aramasa, Akita prefecture, lingering refreshing acidity bringing fruitiness and gentle Umami.
Subtle complexity and bitterness, by traditional sake producing method Kimoto, give depth and grip on the finish.

上喜元 (じょうきげん) 超辛 山形県【山田錦】45.....1,280 / 4,500 / 9,000
Jokigen, Yamagata prefecture, A gentle yet refined aroma unfolds with elegance,
while its crisp, dry character leaves a clean and graceful finish.

寫樂 (しゃらく) 福島県【国産米】50.....1,280 / 4,500 / ---
Sweet, fruity aromas lead into rich rice umami, followed by a gentle, lingering bitterness.
Refined and well-structured, this is a dry sake with elegant depth.

惣誉 (そうほまれ) 栃木県【特A地区山田錦】55.....1,280 / 4,500 / 9,000
Souhomare, Tochigi prefecture, deep Umami and grain flavour with acidity which has lactic acid character. This
sake is blended with multi vintages of sake, and it gives richness and round palate shape.

呼友 (こゆう) 新潟県【契約栽培五百万石】45.....1,680 / 6,300 / 12,600
Koyu, Niigata prefecture, smooth sake combines aroma, umami, fruitiness and sharpness.
The harmonious flavour and silky texture show finess of quality sake. It goes nicely with sashimi.

荷札酒 新潟県【国産米】50..... 1,680 / 6,300 / 12,600
Nifudazake, Niigata prefecture, A fresh and vibrant mouthfeel with well-balanced umami and a clean, crisp finish.
Truly, a bottle that plays a delightful harmony.

鶴齢 女郎花色 (おみなえしいろ) 新潟県【五百万石】 1,280 / 4,500 / 9,000
Kakurei, Niigata prefecture, A refined and refreshing sake with a clean profile, beautifully balanced umami and acidity.
Delicate ginjo aromas and a light, smooth mouthfeel make it especially enjoyable.

農口 石川県【 - 】1,280 / 4,500 / 9,000
Noguchi, Ishikawa prefecture, full-bobied Umami sake with rustic / rice porridge flavour on the palate.

義侠 愛知県【兵庫県東条産特A地区山田錦】 - 1,280 / 4,500 / ---
Gikyo, Aichi prefecture, the motto is “stimulate the five sense with beautiful primary flavour of rice” ,
they have archived the motto cooperating with local farmers. It makes superb combination with dashi dish.

磯自慢 静岡県【東条山田錦】50..... 1,180 / 4,100 / ---
A refined sake with fruity ginjo aromas and gentle sweetness, finishing cleanly with subtle acidity.
A versatile pairing for many dishes.

雁木ノ式 (がんぎのに) 山口県【山田錦】50..... 1,180 / 4,100 / 8,200
Gangi-noni, Yamagata prefecture, Elegant aromas of fresh green apple mingle with the deep umami of rice
unique to unfiltered sake, creating a dry, beautifully balanced brew with captivating depth.

田中六五 福岡県【糸島産山田錦】65980 / 3,620 / 7,240
Tanaka rokujugo, Fukuoka prefecture, soft and rich Umami, rustic still well-balanced sake.

而今 三重県【 - 】 1,580 / 5,700 / ---
Jikon, Mie prefecture, Fresh, fruitiness and subtle savouriness make sublime balance.

SHOCHU / JAPANESE DISTILLED SPIRITS

焼酎 / 日本の伝統蒸留酒

Glass / 720ml

【芋】 イーモ フルーティー・フローラルな香り、ソーダ割りにおすすめ 宮崎県.....980 / 7,040
【Potato】 Emo

【芋】 萬膳 黒麹、超軟水、木樽蒸留、甕仕込み 鹿児島県.....1,180 / 8,640
【Potato】 Manzen

【芋】 宝山 綾紫 綾紫芋全量 鹿児島県.....1,180 / 8,640
【Potato】 Houzan ayamurasaki

【麦】 ムギー ワイン酵母と国産レモングラスを使用したソーダ割り専用麦焼酎 佐賀県.....980 / 7,040
【Barley and Lemongrass】 Mugy (served with soda)

【麦】 兼八 常圧蒸留 大分県.....1,180 / 9,440
【Barley】 Kanchachi

【米】 めごねつか 地元米農家が集って操業する日本一小さな蒸溜所 福島県980 / 7,040
【Rice】 Mego Nekka the smallest rice farmers distillery

【米】 山ほたる 野生の花酵母による吟醸造り、香る花と蜜の味 熊本県.....1.180 / 9,440
【Rice】 Yama hotaru

【栗】 栗極 (くりきわみ) 宮崎県1,180 / 9,440
【Chestnut】 Kurikiwami
宮崎県小林産の生栗を60%使用、濃厚な味わいの中に上品な甘みとコクが感じられる本格栗焼酎。

【蕎麦】 帰山 中庄蒸留 長野県980 / 7,040
【Soba buckwheat】 Kizan
定番の蕎麦湯割りや、香り豊かな蕎麦茶割り (+200) もおすすめです。

BARREL-AGED SHOCHU

伝統と革新 / 樽熟成焼酎

【麦】 JDS ホワイトラベル 福岡県..... 1,180
【Barley】 Japanese Dark Spirits White Label
焼酎の再定義、世界の新たなスタンダードを目指して立ち上げられた焼酎メーカー。
さまざまな熟成年数の原酒をブレンド、ボトラーズ概念を取り入れた革新的麦焼酎。
食中酒として、ソーダ割がおすすめです。

【麦】 JDS リミテッド 25年オーク樽熟成 福岡県..... 3,800
【Barley】 Japanese Dark Spirits 25yrs
二条大麦「ニシノチカラ」を原料に、オークの古樽で25年熟成させた麦焼酎。
長期熟成ならではのまるやかさに、樽由来のバニラ、トーストのニュアンス、
焼酎の概念を覆す熟成感は、さながら上質なグリーンウイスキーのよう。
食後酒として、ロックスタイルがおすすめです。

FRUITS LIQUEUR & COCKTAIL

果実酒・割ものいろいろ

レモン酒サワー 日本のレモン生産発祥の地、広島県大長島のレモンを使用。980
Lemon liqueur with soda

山椒サワー 無農薬の山椒を漬け込んだ爽やかな風味のサワー。1,280
Sansho pepper liqueur with soda

カルダモンサワー カルダモンの個性を最大限活かした、風味豊かな一杯。1,280
Cardamom liqueur with soda

蕎麦焼酎・帰山（きざん）の蕎麦茶割り1,180
Soba buckwheat shochu Kizan with soba tea

緑茶ハイ（静岡県産緑茶かぐわし）.....880
Greentea shochu

黒烏龍ハイ（静岡県産プーアル茶、烏龍茶）.....880
Black oolong tea-shochu

酒蔵さんの梅酒（ロック・ソーダ・水割り・お湯割）.....880
Ume apricot liqueur (with ice, soda water, water, or hot water)

酒蔵さんの桃酒（ロック・ソーダ・水割り・お湯割）.....880
Peach liqueur (with ice, soda water, water, or hot water)

アفس梅酒（ストレートまたはロック）
1974年、1976年の長期熟成古酒をベースに3年熟成梅酒を合わせたもの3,280
AFS ume apricot liquor produced with long aged sake from 1974 and 1976

WARM SAKE

燗酒のおすすめ

一合 180ml / 二合 360ml

明鏡止水 長野県【国産米】601,500 / 3,000
Meikyoshisui, Nagano prefecture, crisp and clean when warm.

五凜 石川県【国産米】601,500 / 3,000
Gorin, Ishikawa prefecture, richer and more mellow when warm.

BODAIMOTO -BUDDHIST MONK SAKE

菩提もと（ぼだいもと）の酒

Back in the beginning of the 1400s,
a sake producing method “Bodaimoto” was invented in a temple called Bodaisan Shouyakuji.
It’s a unique method of brewing in a way that it uses the activity of natural lactic acid bacteria.
Many other, modern brewing processes has been originated from this Bodaimoto-method.
The sake is typically rich, sweet / sour, umami-forward, and it has lactic characteristics.

菩提もとは、室町時代に奈良県・菩提山正暦寺にて確立された日本酒の生産技法であり、
天然の乳酸菌を活用することで豊かな甘味と酸、複雑さと乳酸由来の風味を与えます。

Glass (90ml) / carafe (360ml) / bottle(720ml)

御前酒（ごぜんしゅ）菩提もと 岡山県【雄町】601,380 / 4,900 / 9,800
Gozenshu Bodaimoto sake, Okayama prefecture

In 1984, the brewery revived Bodaimoto sake ahead to other sake breweries. The sake produced with softwater has smooth texture.

1984年に全国で初めて菩提もとを復活させたのが同蔵の故・原田巧杜氏、更に御前酒独自の醸造方や経験値が加わり、バランスの良さと軟水醸造の滑らかな口当たりに磨きがかかり、決して単なる懐古主義ではない現代的な嗜好性の高さ、幅広さに対応するお酒として仕上がっています。

AGED SAKE

長期熟成酒

Glass (90ml) / carafe (360ml) / bottle(720ml)

龍力 1999年 兵庫県【雄町】65.....1,380 / 4,900 / 9,800
Tatsuriki 1988, Nara prefecture, deep flavour such as caramel, coffee, and dried fruits.

25年間の熟成を経ることで、キャラメルやコーヒー、ドライフルーツのよう複雑な風味を備え、
味わいにはビターチョコのようなニュアンスがあり味わい深くまるやか。

LIMITED SAKE BY THE BOTTLE

限定日本酒ボトル

Bottle (720ml)

飛露喜 稲穂ラベル 福島県【山田錦】13,400

Hiroki, Fukushima prefecture, A delicate fragrance reminiscent of apple and muscat graces the nose, while on the palate, a pure and seamless rice flavor unfolds with remarkable clarity.

新政 X-type 秋田県【秋田県産酒造好適米】45 18,000

Aramasa X-type, Akita Prefecture, A bright aroma of strawberry and peach meets a lively, wine-like acidity. The bold yeast character adds depth, pairing well with many dishes and enriching any meal.

黒龍 しずく 福井県【東条産山田錦】35.....26,400

Kokuryu Shizuku, Fukui prefecture, Aromatic and clean flavour sake Shizuku (a drop) named after the fresh, clear liquid collected drop by drop from cotton bags filled with sake mash.

十四代 山形県【 - 】 ASK

Juyondai, Yamagata prefecture, Renowned for its rich and elegant profile, showcasing pure rice flavors with deep, Refined sweetness. a variety of labels are available. please ask our staff for details.

WHITE WINE

白ワイン

Glass / carafe / bottle

● **ライノラン 2024** (ウェスタンケープ、南アフリカ)
シュナン・ブラン1,180 / 4,200 / 8,200

Rhino Run 2024 (Western Cape/South Africa) Chenin blanc
辛口で和食に合うワイン、グレープフルーツ、洋梨、ハーブの爽やかな香り、野菜料理から揚げ物など幅広いお料理
におすすめです。売り上げの一部は、絶滅危惧種となったサイの自然保護と密猟防止のために寄付されています。

● **グラディス チウッタ コッリオ 2024** (フリウリ ヴェネツィア ジュリア、イタリア)
フリウラーノ1,280 / 4,450 / 8,900

Gradis'Ciutta Collio 2024 (Friuli-Venezia Giulia / Italy) Friulano
辛口で和食に合うワイン、フレッシュな柑橘系の酸に、優しいスパイスやアーモンドのニュアンスが広がります。
幾層にも重なる複雑味が心地よく、様々な料理の味を引き立ててくれるポテンシャルの高いワイン。

● **霜 (そう) 98wines 2024** (山梨、日本) 甲州1,580 / 5,500 / 11,000

Sou 98wines 2024 (Yamanashi / Japan) Koshu
辛口で和食に合うワイン、花梨、ハーブ、グレープフルーツの風味に加えて、カモミールやクローブ、
蜜のようなアクセントが、程よく深みと複雑さを与えます。「そのブドウがその土地に合っている」事を大事に考え、
雨の多い日本という場所で、日本のブドウ品種で美味しいワインを造りたい、という思いの詰まったワインです。

● **テルーニョ 2022** (アコンカグア、チリ) ソーヴィニヨンブラン1,580 / 5,500 / 11,000

Terrunyo 2022 (Aconcagua / Chile) Sauvignon blanc
辛口で風味豊かなワイン、ライム、パッションフルーツやハーブの香りとミネラル感。ブドウ栽培に適した
土壌や気候、海風に支えられ、爽やかな風味と同時にふくよかさも楽しめるワインです。

● **MDW フリークショウ 2023** (カリフォルニア、USA)
シャルドネ1,580 / 5,500 / 11,000

Michael David Winery Freakshow 2023 (California / USA) Chardonnay
辛口でフルボディ、熟したリンゴ、洋梨のコンポートに樽由来のバニラが官能的に続く。
焼いたトーストの香ばしさの奥からナツメグのスパイス、力強くも繊細にまとまったリッチな味わい。

● **小布施ワイナリー クロ・ド・カクトー 2024** (長野、日本) シャルドネ10,300

Obuse winery Clos de Cacteau 2024 (Nagano / Japan) Chardonnay
山田堂 ヨイチ・ブラン 2024 (北海道、日本)11,000

ミュラートウルガウ、バックラス、ケルナー
Yamadado, Yoichi Blanc 2024 (Hokkaido / Japan) Müller-Thurgau, Bacchus, Kerner

● **ユア・ストーリー 2023** (北海道、日本) バックラス、ケルナー12,400

Your story 2023 (Hokkaido / Japan) Bacchus, Kerner
安心院ワイン 2023 (大分、日本) アルバリーニョ13,800

Ajimu winery (Oita/ Japan) Albarino
小布施ワイナリー レゼルヴ プリヴェ 2024 (長野、日本) シャルドネ13,800

Obuse winery Reserve Privee 2024 (Nagano / Japan) Chardonnay

Glass / carafe / Bottle

● **ナパ・ハイランズ 2022** (カリフォルニア、USA)
カベルネソーヴィニヨン16,000

Napa Highlands 2022 (California/ USA) Cabernet sauvignon
ラルコ ロッソ・デル・ヴェロネーゼ パリオ 2019 (ヴェネト、イタリア)

● **コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ、クロアティーナ**18,500
L' Arco Rosso del Veronese - Pario 2019 (Veneto / Italy) Corvina, Rondinella, Molinara, Croatia

● **レ・スヴレ・ジュヴレシヤンベルタン 2017** (ブルゴーニュ、フランス)28,800

● **ピノノワール**28,800
Les Seuvrées Gevrey Chambertin 2017(Bourgogne / France) Pinot noir

● **シャトー・レオヴィル・ラス・カーズ 1989** (ボルドー、フランス)
カベルネソーヴィニヨン、メルロー、カベルネフラン、プティヴェルド85,000

Chateau Leoville Las Cases 1989 (Boldeaux / France) CS, MR, CF, PV

RECOMMENDED BOTTLES OF RED

おすすめのボトルワイン赤

風味の豊かさに加えて、
現代的で繊細な食事に寄り添うバランス感が特徴的な生産者をピックアップ。
雷庵の蕎麦・和食とご一緒にお楽しみください。

Do you think red wine is limited to
Bordeaux, Burgundy, and California?

Classic?

Get over it.

Learning from the past is important, but don't be trapped.

Live in the present and cheers to breaking the red wine mold!

(Yep, we do love and have classics too,

but also we do need to change our mindset about wine.)

● **スターゲイザー 2020** (タスマニア、オーストラリア) ピノノワール 21,000

Stargazer 2020 (Tasmania / Australia) Pinot noir
● **ジアユアン・シルバーハイツ 2022** (ニンシア、中国) ピノノワール20,000

Jiayuan Silver Heights 2022 (Ningxia / China) Pinot noir
● **ザ サミット・シルバーハイツ 2020** (ニンシア、中国) カベルネソーヴィニヨン26,800

The summit Silver Heights 2020 (Ningxia / China) Cabernet Sauvignon

RED WINE

赤ワイン

Glass / carafe / Bottle

●アディーネ 2020
(トスカーナ、イタリア) サンジョヴェーゼ主体.....1,480 / 5,150 / 10,300
Adine 2020 (Toscana / Italy) Sangiovese blend

ミディアムからフルボディー、新鮮なブラックチェリーやプラム、フローラルな香りにスパイスのアクセント。
味わいにも爽やかな果実味と、滑らかなタンニンがあり、ボルドーワインがお好きな方にもおすすめ。

●塩尻メルロ 五ーワイン 2023
(長野、日本) メルロー..... 1,180 / 4,100 / 8,200
Shiojiri-Merlot Goichi-wine 2023 (Nagano / Japan) Merlot
ミディアムボディー、テクスチャーは親しみやすく、口にふくめばライトな酸と黒果実が広がります。
コクと程よいタンニンが味をひきしめ、余韻をシャープに印象づけます。

●フィサン プルミエ・クリュ クロ・ド・ラ・ペリエール 2022
(ブルゴーニュ、フランス) ピノノワール..... 2,180 / 7,550 / 15,500
Fixin 1er Cru Clos de la Perriere 2022 (Bourgogne / France) Pinot noir
コート・ド・ニューイ地区、フィサンでも最上と謳われる1級畑「クロ・ド・ラ・ペリエール」、
黒果実の凝縮感、ハーブ、シルキーな口当たりからの上質なタンニン、余韻までもエレガントに。

●トゥエンティ・ロウズ 2023
(カリフォルニア、USA) カベルネソーヴィニオン.....1,580 / 5,500 / 11,000
Twenty Rows 2023 (California / USA) Cabernet sauvignon
フルボディ、凝縮した黒果実、バニラ、スパイスに確かなタンニンとスモークのニュアンス、
複雑味の奥に深いフルーティネス。自然に敬意を払い、テロワールに忠実なワイン造りがモットー。

●アンドレ・ペレ サン・ジョセフ 2022
(ローヌ、フランス) シラー.....2,580 / 8,750 / 17,500
Andre Perret Saint Joseph 2022 (Rhône / France) Syrah
ミディアムからフルボディ、スマイルを想起する花のニュアンスに赤果実、ほのかにスパイシー。
きめ細かく良質な酸が心地よい、北部ローヌらしい力強さと品格を兼ね備えたワインです。

シャン・デ・トレイユ CDT 2022 (ボルドー、フランス) MR、CS、CF9,000
Champs des Treilles CDT 2022 (Bordeaux / France) MR、CS、CF

テールドシエル レザン アンルージュ 2024 (長野、日本)14,800
メルロー、カベルネソーヴィニオン、カベルネフラン
Terre de ciel, Raisin An Rouge 2024 (Nagano / Japan) Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

ドメヌテッタ カベルネフラン 2021 (岡山、日本) カベルネフラン16,800
Domaine tetta 2021 (Okayama / Japan) Cabernet Franc

Glass / carafe / Bottle

テール・ブランシュ サンセール 2023 (ロワール、フランス) ソーヴィニヨンブラン13,800
Terres Blanches Sancerre 2023 (Loire / France) Sauvignon blanc

アルボワ・ブラン・サヴァニャン・ウイユ 2018 (ジュラ、フランス) サヴァニャン 15,500
Arbois Blanc Savagnin Ouille 2018 (Jura / France) Savagnin

ロッシュ・カルケール 2021 (アルザス、フランス) ピノ・グリ16,500
Roche Calcaire 2021 (Alsace / France) Pinot gris

フォリウム・ヴィンヤード 2022 (マールボロ、ニュージーランド) シャルドネ18,000
Folium Vineyard 2022 (Marlborough / New Zealand) Chardonnay

テールドシエル 2023 (長野、日本) ソーヴィニヨンブラン22,000
Terre de ciel 2023 (Nagano / Japan) Sauvignon blan

RECOMMENDED BOTTLE OF WHITE

おすすめのボトルワイン白

シドニーから北へ100kmほどに位置するハンター・ヴァレーのセミヨンは
世界に類を見ないスタイルとして有名です。なおかつ和食に親和性の高いワインです。
控えめのアルコール度数に、フレッシュな果実味、軽やかなスタイルにも関わらず
長期瓶内熟成が可能で花の蜜、ナッツのような香ばしさ。未体験の方は是非。

If you're a wine enthusiast
but haven't tried pairing Japanese cuisine with Hunter Semillon,
then you're undoubtedly missing out.

If a Japanese restaurant doesn't have Hunter Semillon on its list,
the sommelier there isn't doing their job.

And if you've never been recommended to pair Japanese cuisine with Hunter Semillon,
then the sommeliers in this country are done for.

ティレルズ・シングルヴィンヤード 2017 (ハンターヴァレー、オーストラリア)
セミヨン 14,000
Tyrrell' s Single Vineyard Stevens Semillon 2017 (Hunter Valley / Australia) Semillon

ORANGE/AMBER WINE

オレンジ（アンバー）ワイン

白ワイン用のブドウを赤ワインのように醸造することで生まれるオレンジワイン、そのブドウの風味の豊かさを存分にお楽しみいただけます。

Orange /amber wine, unlike regular white wine, contributes not only the juice but also the seeds, skins, clusters, and sometimes sediment to the flavor.

A wine that encapsulates all the charm of the grapes.

Love yourself like you're an orange wine enthusiast, and let the good vibes flow.

Glass / carafe / Bottle

●バサラ 甲州 オールドファッションド 2022（栃木、日本）
甲州.....1,480 / 5,150 / 10,300

Vajra Koushu old fashioned 2022 (Tochigi / Japan) Koushu

ジャスミンの花の香り、プラムのような少し酸味を含んだ果実香、ほのかな紅茶のニュアンスが余韻に広がります。オレンジワインらしい調和のとれたタンニンも感じられ、幅広い食材に合わせてお楽しみいただけます。

ドメヌ・モン ドン・グリ 2023（北海道、日本）ピノ・グリ17,400
Domaine Mont, Dom-Gris 2023 (Hokkaido / Japan) Pinot gris

サンドレイクムーン・シルバーハイツ 2021（ニンシア、中国）ソーヴィニヨンブラン主体13,800
Sand Lake Moon Silver Heights 2021 (Ningxia / China) Sauvignon blanc blend

クヴェヴリ・ワイン・セラー 2021（カヘティ、ジョージア）ムツヴァネ14,580
Qvevri wine cellar 2021 (Kakheti / Georgia) Mtsvane

ヴォドピーヴェッツ 2015（フリウリ、イタリア）ヴィトフスカ19,200
Vodopivec 2015 (Friuli Venezia Giulia / Italy) Vitovska

ROSE WINE

ロゼワイン

幅広い和食に対応できるロゼワイン。グラスもご用意ございますが、ボトル1本通して色々なお料理と合わせてみるのもおすすめです。お料理ごとに様々な香りと味わいの表情が見えてくる、そんな楽しいロゼワインの嗜み方はいかがでしょうか。

Why not drink rosé?

Japanese cuisine greedily incorporates cooking methods from overseas, evolving into a diverse cuisine.

And with rosé being so versatile,

why would you not drink it with such a wide range of dishes?

Enjoy it slowly, not just in a glass but in a bottle.

(Yep, we do have glasses too, but where's the adventure in that?)

Glass / carafe / Bottle

●クラギー・レンジ 2024(ホークス・ベイ、ニュージーランド)
メルロ、テンプラニーリョ1,480 / 5,150 / 10,300

Craggy Range Rosé 2024 (Hawke's Bay / New Zealand) Merlot, Tempranillo

生産地区であるギムレット・グラヴェルズの特異なテロワールは、ワインに多彩な表情を与えてくれます。まるやかな酸とミネラル、メロンやザクロ、白い花のニュアンス、辛口で「和食に合うワイン」。

山田堂 ヨイチ・ロゼ 2023（北海道、日本）
ミュラートウルガウ、バツカス、ピノノワール.....11,000
Yamadado, Yoichi Rosé 2023 (Hokkaido / Japan) Müller-Thurgau, Kerner, Pinot noir

バンドールロゼ ドメヌ・タンピエ 2022（プロヴァンス、フランス）
ムールヴェードル、グルナツシュ、サンソー、カリニャン 16,000
Bandol Rosé Domaine Tempier 2022 (Provence / France) Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Carignan