



CHINA HOUSE

君悦轩



鶏肉、牛肉、豚肉、卵、牛乳、そば、ピーナッツ、くるみ、大豆、小麦、グルテン、カニ、エビ、甲殻類(牡蠣、アワビ、アサリを含みます)、桃、トマト、亜硫酸塩、松の実は、アレルギー反応を引き起こすことがございます。食物アレルギーまたは食事制限がございましたら、事前にお申し付けください。

Chicken, beef, pork, eggs, milk, buckwheat, peanuts, walnuts, soybeans, wheat, gluten, crab, shrimp, shellfish (Including oyster, abalone, clam), peach, tomato, sulfites and pine nut can cause allergic symptoms.

Please let us know in advance if you have any food allergies or dietary issues.



特製料理
SIGNATURE DISH



チャイナハウスで最も目を引く2つの大きなオーブンでは、北京ダックがローストされる様子を見ることができます。ダック用オーブンは、ロースト中に温度が常に一定になるよう設計されています。オーブンが適温まで温まると、シェフたちがダックをオーブンにきれいに並べて入れ、約60分ローストします。その間、ダックの脂が溶けじっくりとお肉に染み渡ります。

The most distinctive features of China House are the two impressive ovens where guests can actually see the duck-roasting process. The duck oven has been thoughtfully designed to ensure that the temperature stays the same throughout the cooking process.

Once the temperature is just right, our chefs will place each duck in the oven methodically and roast it for approximately 60 minutes, to let the fat melt and merge into the duck meat.

北京ダック
Peking Duck

1羽 Whole	130	半羽 Half	65
2番目のコースを選択 してください	8	2番目のコースを選択 してください	4
Choice of Second Dish	Choice of Second Dish		
	アヒルの骨スープ		
	Cabbage tofu and duck soup		
	アヒル炒め		
	Salt and pepper stir-fried duck		
	アヒルキャベツ包み		
	Duck in lettuce wraps		
	鴨肉の細切り炒め		
	Stir fried duck meat with bean sprouts		

料金は韓国ウォン千単位表記で、10%の税金と10%のサービス料が含まれております。
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge

伝統的な北京ダックのセット(4人用)
TRADITIONAL PEKING DUCK SET (for 4 persons)

TRADITIONAL PEKING DUCK SET (for 4 persons)



前菜盛り合わせ

Appetizer platter

北京ダック(1羽)

Peking Duck (whole piece)

ベイクドロブスター、バターとチーズ
のソース(1尾)

Baked lobster with butter and cheese (whole piece)

クロゾイの蒸物、醤油添え

Steamed black rock fish, soy sauce

ナスと干し魚、豚ひき肉の味噌煮込み

Braised eggplant, dried fish,
minced pork, bean paste

ほうれん草豆腐のオイスターソース

Braised spinach tofu, oyster sauce

ダックと季節野菜入り炒飯

Duck fried rice, seasonal vegetables

北京風海老、キャベツ、ネギ入り水餃子
(6個)

Boiled minced prawn, cabbage,
leek dumpling, Beijing style (6 pcs)

マンゴークリーム、サゴ、ポメロ

Chilled mango cream, sago,
ice cream

428 / セット Set

料金は韓国ウォン千単位表記で、10%の税金と10%のサービス料が含まれております。
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge

前菜盛り合わせ

APPETIZER PLATTER

4つお選びください choice of 4



豚バラ肉のロースト
Roasted pork belly

濟州産鮑の煮込み
Braised Jeju abalone

ローストダック
Roasted duck

クラゲの漬物、葱油
Pickled jelly fish, onion oil

茹で鶏、ピーナッツ入りピリ辛ソース
Poached chicken, crushed peanut
spicy sauce

イカの中華風
Chinese spice flavored squid

濟州黒豚チャーシュー
Jeju black pork Char Siu

牛すね肉の五香粉煮込み
Braised beef shank with five spices

海老入り春巻き
Deep fried spring roll with shrimp

サザエの赤唐辛子マリネ
Marinated turban shell with red chili



前菜 APPETIZER



濟州黒豚チャーシュー
Jeju black pork Char Siu
20



豚バラ肉のロースト
Roasted pork belly
20



豚トロの煮込み
Braised pork trotter
with pickled cabbage
20



ポークリブのBBQ
Barbecue pork ribs
14



豚肩ロース肉の揚げ物、チリペッパー
Deep fried pork neck with chili pepper
10



豚足の塩漬け
Salt marinated pork knuckle
10



茹で鶏のピーナッツ入りピリ辛ソース
Poached chicken, crushed peanut spicy sauce
19



手羽先バーベキュー
Barbecue chicken wing
10

料金は韓国ウォン千単位表記で、10%の税金と10%のサービス料が含まれております。
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge

前菜 APPETIZER



チキンとオニオン、醤油風味
Poached chicken onion soy sauce
33



チキンとクラゲのマリネ
Salted chicken with jelly fish
20



広東風ローストダック
Roasted duck
20



アワビの醤油煮込み
Marinated abalone
25



クラゲの漬物、葱油
Pickled jelly fish onion oil
14



キクラゲの酢和え
Chilled black fungus onion tossed
in vinegar
8

スープ SOUP



海鮮酸辣湯 (1人前)
Hot and sour seafood soup
(per person)
13



蟹入りコーンスープ (1人前)
Crab meat with sweet corn soup
(per person)
15



松茸サザエチキンスープ (1人)
Double boiled chicken soup,
turban shell, matsutake mushroom
(per person)
28



タツノオトシゴ入りサムゲタン
Double boiled chicken, ginseng with seahorse
soup (per person)
28



ナマコ、アワビ入りスープ
Double boiled sea cucumber, abalone,
mushroom, superior soup
(per person)
28



僧侶が壁を超えてくるスープ (1人前) (佛跳牆)
Buddha jumps over the wall
(per person)
110

海鮮 SEAFOOD



済州産アワビのオイスターソース煮
Braised Jeju abalone oyster sauce
(per piece)
22



ナマコと葱のアワビソース煮(1個)
Braised sea cucumber with leek abalone
sauce (per piece)
60



海老の炒めもの、揚げたガーリックと
唐辛子風味
Stir fried shrimp with deep fried garlic dry chili
26



車海老のスパイシーチリソース煮込み
Braised king prawns
spiced chili sauce
22



海老卵ニラ炒め
Wok fried shrimp with leek and egg
25



海老のワサビマヨネーズ和え
Deep fried prawns
wasabi mayonnaise
33

海鮮 SEAFOOD



鱸と野菜の漬け物

Poached seabass fillet Chinese preserved
vegetables crispy Rice dried red chili
小 1~2人前 69 / 大 3~4人前 99



スズキの切り身のチリオイル・ポシェ
Poached sliced seabass fillet in chili oil
小 1~2人前 69 / 大 3~4人前 99



海鮮盛り合わせ、黄もやしの煮込み
Braised assorted seafood
yellow bean sprouts
39



うなぎとネギの煮込み
Spicy braised eel with green onion
38



うなぎ、特製ソース添え
Crispy eel with special pepper sauce
22



蒸し鱈の豆豉ソース
Steamed deep sea codfish black bean sauce
39

海鮮 SEAFOOD



クリスピーに揚げたクロソイの甘酢ソース掛け
Crispy black rock fish
sweet and sour sauce
60



太刀魚ペッパーソース蒸し
Braised hairtail in rich sauce
50



海鮮と揚げ煎餅
Assorted seafood
with deep fried rice crackers
28



アワビXOソース炒め物
Stir fried asparagus, cauliflower mushroom
with abalone X.O. sauce
26



中国の春雨シーフード炒め
Braised assorted seafood with vermicelli and
black pepper sauce
22



メロの醤油煮
Stewed codfish with ginger and wine in
casserole
48

生きたシーフード LIVE SEAFOOD



たらば蟹

King crab

鶏油と黄酒蒸し

Steamed with chicken oil and yellow rice wine

350 / kg



クロソイ/カレイ

Black rockfish / Turbot fish

蒸しもの Steamed

65 / 1尾 piece



タイラギ貝

Fresh jumbo clam

ガーリック蒸し Steamed with garlic

42 / kg



あさりと帆立

Clam scallop

ガーリック蒸し Steamed with garlic

36 / 500 g



あさり

Clam

XO醬炒め Wok fried with X.O. sauce

32 / kg



鮑

Abalone

ガーリック蒸し Steamed with garlic

18 / 1個 piece

料金は韓国ウォン千単位表記で、10%の税金と10%のサービス料が含まれております。
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge

ボストン産ロブスター(1尾) BOSTON LOBSTER (whole piece)



ロブスターと野菜のチリソース炒め
Wok fried lobster with assorted vegetables,
hot chili sauce
135



ロブスターのガーリックとチリ炒め
Stir fried lobster with garlic chili
135



バターとチーズ風味のベイクドロブスター、
炒麺添え
Baked lobster with butter and cheese
Served with pan fried egg noodle
135

家禽と肉 POULTRY & MEAT



スパイシー鶏唐揚げ
Deep fried chicken chili
小 1~2人前 21 / 大 3~4人前 42



鶏肉と葱の葱油と醤油煮
Braised chicken with chives
scallion oil soy sauce
42



蓮の葉包みチキンの蒸し
Steamed chicken with black mushrooms wrapped
by lotus leaf
28



アワビチキンの煮
Braised abalone and chicken in a clay pot
32



ビアダックの四川風煮込み
Beer braised duck (Sichuan Style)
28

家禽と肉 POULTRY & MEAT



キクラゲビーフ炒め
Wok fried sliced beef and
black fungus with garlic

25



野菜、きくらげ、牛肉のチリソース炒め
Wok fried assorted vegetable
black fungus, sliced beef, hot chili sauce

23



牛頬肉の揚げ
Deep fried beef cheek

20



牛肉とオクラのカシューナッツソース炒め
Wok fried diced beef tenderloin with okra cashew
nut

38



牛肉と大根のスープ煮
Stewed beef brisket with supreme broth

30

家禽と肉 POULTRY & MEAT



牛カルビのブラックペッパーソース
Stir fried black pepper short ribs
40



牛肉と豆腐煮
Braised spicy beef and tofu
28



四川風牛肉の煮込み
Sichuan braised beef
25



子羊のローストスパイシーソース
Stir fried lamb, dried chili
28



豚肩肉とキノコの炒め物
Stir fried pork neck with mushroom
30

家禽と肉 POULTRY & MEAT



酢豚

Sautéed sweet and sour pork

32



豚の角煮

Braised pork belly in bean paste

48



豚バラ肉とピーマンの炒めもの

Stir fried pork belly green pepper

23



豚バラ肉と鮑の甘辛煮

Braised pork belly abalone sweet soy sauce

40



豚バラ、豆腐の煮込み

Braised Pork belly cabbage and tofu

25

料金は韓国ウォン千単位表記で、10%の税金と10%のサービス料が含まれております。
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge

野菜 VEGETABLE



麻婆豆腐

Tofu and minced beef with chili sauce

18



ほうれん草豆腐のオイスターソース煮

Braised spinach tofu oyster sauce

23



蒸しナスの刻み胡椒風味

Steamed eggplant, chopped chili paste

10



ナス、干し魚、豚挽肉の味噌煮

Braised eggplant dried fish

minced pork bean paste

18



季節の野菜

Seasonal vegetables

炒める / ガーリック炒め / オイスター煮 / しょうゆ / 松花団煮込み

Wok fried / Wok fried with garlic / Oyster sauce / Soy sauce / Braised, Preserved egg

13

野菜 VEGETABLE



酸辣土豆絲
Stir fried shredded potatoes
hot and sour sauce

12



乾煸四季豆
Wok fried string beans
minced pork, dry chili

29



ブロッコリーのソテーと蟹
Sautéed broccoli crab meat

28



レタス炒め
Sizzling lettuce in a clay pot with
preserved shrimp paste

25



山芋の甘酢漬け
Sweet and sour crispy yam

19



きのことオイスターソース
Mushroom with vegetables
in oyster sauce

18

麺、ご飯、点心

NOODLES, RICE, DIM SUM



坦々麺(1人前)
“Dan Dan” noodle (per person)
19



乾燥麺と葱、豚挽肉、キノコ
Dried noodles with spring onion oil minced
pork and mushroom
19



豚肉イーフー麺
Braised E-fu noodle with pork oyster sauce
22



海鮮入り焼きビーフン
Fried rice noodles with assorted seafood
20

麺、ご飯、点心 NOODLES, RICE, DIM SUM



海老と焼豚入りチャイナハウス炒飯
“China House” fried rice prawn,
barbecued pork
25



桜海老と蟹、卵白、野菜入り炒飯
Fried rice with sakura shrimp
crab meat egg white and vegetables
24



牛肉の醤油炒飯
Fried rice with beef soy sauce
25



ロブスターと野菜入り炒飯
Fried rice with lobster meat and vegetables
45



濟州産鮑煮ご飯添え
Braised Jeju abalone with rice
25



海鮮入り福建チャーハン
Fujian fried rice with seafood
26

麵、ご飯、点心
NOODLES, RICE, DIM SUM



蒸し餃子セット(4個)
XOきのこ、海老、蒸した蟹とピーナ
ッツ、上海風蒸し豚肉

Steamed assorted dumpling (4 pcs)
X.O. mushroom Shrimp
Steamed meat and peanut
Shanghainese steamed pork

25



蒸しロブスター餃子(3個)
Steamed lobster dumpling (3 pcs)
38



上海風蒸し豚肉餃子 (3個)
Shanghainese steamed pork dumpling
(3 pcs)
18



ニラ入り海老餃子(4個)
Minced prawn cabbage leek dumpling
(4 pcs)
10



ゴマと豚肉の焼き菓子(3個)
Baked minced pork flaky pastry
(3 pcs)
12



豚肉と海老の焼き餃子(3個)
Pan-fried pork and shrimp dumpling
(3 pcs)
10

秘制甜品 DESSERT



マンゴークリーム、サゴ、アイスクリー
Chilled mango cream sago ice cream

13



ココナッツミルク
Chilled coconut cream sago ice cream

11



ピスタチオクリームスープ
Pistachio cream soup with ice cream

13



マンゴープリン
Chilled mango pudding

12



季節のフルーツの盛り合わせ
Fresh Fruit Platter

13



自家製アイスクリーム
Homemade ice cream
シングル single 8 / ダブル double 12

デザート DESSERT



黒胡麻団子
Black sesame glutinous rice ball
13



小豆の焼き餅
Pan-fried red bean cake
11



ミニエッグタルト
Baked egg tart
11



小豆入りパン
Red bean paste birthday bun
10



ツバメの巣(1人)
Double boiled superior bird nest soup
(per person)
160

料金は韓国ウォン千単位表記で、10%の税金と10%のサービス料が含まれております。
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge

ドリンク
BEVERAGE

シャンパン CHAMPAGNE

グラス/ Glass ボトル/ Bottle

NV Moët & Chandon, Impérial, Brut, France 30 170

白ワイン WHITE WINE

Château Bouscassé Blanc
'Les Jardins Philosophiques 28 150

Cloudy Bay Sauvignon Blanc 24 130

赤ワイン RED WINE

Margaux, Confidences de Prieuré-Lichine 32 180

Shannon Ridge 'High Elevation', Lake County 32 160

Chianti Classico, Lornano 25 140

ボトル Bottle

3,500

1,200

850

65

850

25

300

ボトル Bottle

9800

4980

85

1200

82

1100

50

560

32

350

ボトル Bottle

64

800

17

230

17

230

ドリンク BEVERAGE

中国酒 CHINESE LIQUOR

カラフェ/carafe

ボトル/Bottle

貴州茅台 十五年 Kwei Chow Moutai 15 Years		5,000
貴州茅台 Kwei Chow Moutai		990
剣南春 52% Jian Nan Chun 52%		600
五糧液 52% WuLiangYe 52%		590
五糧液 39% WuLiangYe 39%		560
水井坊 52% Swellfun Wellbay 52%		550
水井坊鴻運装 52% Swellfun Red Fortune 52%		350
茅台王子酒 53% Moutai Prince Gold 53%		400
国窖1573 GuoJiao 1573 52%		480
瀘州老窖 Lu Zhou Lao Jiao	100	188
金門高粱酒 58% Kinmen Kaoliang 58%		150
洋河青磁 Yang He Qing Ci	45	78
煙台古酿レッド YanTaiGuNiang Red		85
煙台古酿 YanTaiGuNiang		45

黄酒 Yellow Rice Wine

古越龍山 十年 Gu Yue Long Shan 10 Years		158
-----------------------------------	--	-----

焼酎 SOJU

ハルラサン35度 Hallasan 35% 720ml		90
ハルラサン25度 Hallasan 25% 360ml		50
ハルラサン 1950 25度 Hallasan 1950 25%		33
ファヨ25度 Hwayo 25%		35
ファヨ17度 Hwayo 17%		30

ビール BEER

濟州ウィットエール Jeju Wit Ale		8
青島 Tsingtao		8
ハルビンビール Harbin		8
カス Cass		5
クラウドクリア Kloud Clear 0.3 %		6
ローアルコール濟州ヌーヴォー1% Low Alc Jeju Nouveau 1%		6

ドラフトビール DRAFT BEER

クラウド Kloud		8
------------	--	---

フレッシュジュース FRESH JUICES

濟州キャロット Jeju Carrot		10
アップル Apple		10
オレンジ Orange		10

※上記は韓国ウォン千単位表記で、10%の税金と10%のサービス料が含まれております。
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge

ドリンク BEVERAGE

水 WATER	500 ml	750 ml
アクアパンナ、イタリア Aqua Panna, Italy	6	8
サンペレグリーノ、イタリア San Pellegrino, Italy	6	8
三多水、済州 Samdasoo, Jeju	4	

ソフトドリンク SOFT DRINKS

ワングラオジ Wang Lao Ji	6
ソーダ類 Fizzy Drinks	5

チャイナハウスティー CHINA HOUSE TEA

	1ポット
オソルロック済州緑茶 Osulloc Jeju Green Tea	10
鉄観音 Tie Guan Yin	9
烏龍茶 Oolong	7
白牡丹茶 White Poney	7
ラプサン・スーチョン Lapsang Souchong	7
プーアール生茶 Pu'er Raw	7
プーアール Pu'er	7
ローズティー Rose	7
ジャスミン Jasmine	7
菊花 Chrysanthemum	7

アイスティー ICE TEA

アイスレモンティー Ice Lemon Bistro	7
エデンスパークリングティー Eden Sparkling Tea	80

テラロサコーヒー COFFEE BY TERAROSA

エスプレッソ、アメリカーノ Espresso, Americano	7
ダブルエスプレッソ Double Espresso	7
カフェラテ、カプチーノ Café Latte, Cappuccino	8
デカフェコーヒー Decaffeinated Coffee	7



最高級のテラロサコーヒー豆を使用しました

We use only the finest Terarosa coffee beans

MASTER WINE LIST

CHAMPAGNE

NV Armand de Brignac, Gold Brut	1,250
2014 Louis Roederer, Cristal Millésime, Brut	980
NV Krug, Grande Cuvée	780
2013 Perrier-Jouët, Belle Epoque, Brut	690
2007 Gosset, Celebris Vintage, Extra Brut	650
2013 Dom Pérignon, Brut	630
2013 Larmandier-Bernier, Blanc de Blancs, 1 ^{er} Cru 'Terre de Vertus', Brut Nature	380
NV Billecart Salmon, Sous-Bois, Brut	370
NV Ruinart, Blanc de Blancs, Brut	350
NV Duval Leroy, Blanc de Blancs, Grand Cru	310
NV Barons de Rothschild, Brut	280
NV Laurent Perrier, La Cuvée, Brut	260
NV Perrier-Jouët, Grand Brut	250
NV Drappier, Carte d'Or, Brut	230
NV Taittinger Réserve, Brut	210
NV Veuve Clicquot, Yellow Label, Brut	200
NV Moët & Chandon, Impérial Brut	170

CHAMPAGNE ROSÉ

2009 Dom Pérignon, Rosé, Brut	1,050
NV Laurent Perrier, Cuvée Rosé, Brut	530
NV Duval Leroy, Rosé Prestige, Premier Cru	320
NV Moët & Chandon, Rosé Impérial, Brut	320

SPARKLING WINE

2019 Sparkling Shiraz, Miss Molly, Mollydooker, McLaren Vale, Australia	160
NV Sparkling Muscat, Le Petit Béret, Non-Alcohol, France	100
NV Valdobbiadene Prosecco Superiore, Jeio, Bisol, Extra Dry, Veneto, Italy	100

MASTER WINE LIST

WHITE WINE

FRANCE

Bourgogne

2017 Bâtard-Montrachet Grand Cru, Louis Jadot	1,080
2019 Corton Charlemagne Grand Cru, Edouard Delaunay	920
2019 Puligny Montrachet 1 ^{er} Cru 'Les Pucelles', Cellier aux Moines	720
2019 Meursault 1 ^{er} Cru 'Les Charmes', Edouard Delaunay	620
2017 Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru 'Les Chalumeaux', Pascal Clément	550
2018 Santenay, Champs Claude, Domaine Lucien Muzard & Fils	300
2020 Chablis, La Pierrelée, La Chablisienne	150
2019 Bourgogne, Cuvée Réserve, Maison Roche de Bellene	140
2022 Chablis, Domaine de la Tour	130
2021 Bourgogne, Les Ursulines, Jean-Claude Boisset	125
2020 Bourgogne, Les Adages, JB Jessiaume	120

Loire

2021 Pouilly-Fumé, Domaine des Fines Caillottes	145
2022 Val de Loire, Attitude, Sauvignon Blanc, Pascal Jolivet	120

Other Regions

2014 Coteaux Champenois, Aÿ Blanc Grand Cru, Cuvée de Croix Courcelles, Domaine Henri Giraud, Champagne	480
2016 Château Bouscassé Blanc 'Les Jardins Philosophiques', South West	150
2019 Gewürztraminer Classic, Famille Hugel, Alsace	140

ITALY

2020 Soave Classico, Gini, Veneto	160
2019 Pinot Grigio delle Venezie, Casa Bottega, Veneto	80

AUSTRIA

2021 Grüner Veltliner, 'Langenlois', Schloss Gobelsburg, Kamptal	150
--	-----

GERMANY

2021 Riesling Trocken, Wittmann, Rhinehessen	160
2021 Riesling Kabinett, Dr Loosen Blue Slate, Mosel	105

MASTER WINE LIST

WHITE WINE

USA

2015 Chardonnay, Hudson Vineyard, Kistler, Los Carneros	880
2018 Chardonnay, Hyde de Villaine, Los Carneros, Napa Valley	400
2021 Chardonnay, Far Niente, Napa Valley	350
2019 Sauvignon Blanc, Robert Mondavi, Napa Valley	220
2019 Chardonnay, Grand Reserve, Kendall-Jackson, Santa Barbara County	180
2020 Sauvignon Blanc, Joel Gott, California	150
2021 Sauvignon Blanc, Decoy, Duckhorn, California	140
2021 Chardonnay, Creamery, California	130
2019 Chardonnay, Vintner's Collection, Sterling, California	125
2021 Chardonnay, Bogle, California	115
2018 Chardonnay, Buttery Bomb, California	110
2021 Chardonnay, Canvas, Michael Mondavi, California	100

AUSTRALIA

2021 Chardonnay, Estate, Paringa Estate, Victoria	180
2022 Sauvignon Blanc, Arts Series, Leeuwin Estate, Margaret River	140
2020 Chardonnay, Exmoor, Xanadu, Margaret River	85

NEW ZEALAND

2018 Chardonnay, Exceptional Selection, Sileni, Hawke's Bay	220
2023 Sauvignon Blanc, Te Muna, Craggy Range, Martinborough	150
2024 Sauvignon Blanc, Cloudy Bay, Marlborough	130
2022 Sauvignon Blanc, Kim Crawford, Marlborough	130
2022 Sauvignon Blanc, Cirro, Marlborough	125
2023 Sauvignon Blanc, Private Bin, Villa Maria, Marlborough	110

CHILE

2022 Sauvignon Blanc, Grand Selection, Casa Lapostolle, Rapel Valley	85
--	----

SOUTH AFRICA

2018 Chenin Blanc, Kama, Dorrance, Swartland	170
--	-----

ROSÉ WINE

2021 Miraval, Côtes de Provence, France	160
2021 Decoy Rosé, Duckhorn, California, USA	150
2021 By Ott, Domaines Ott, Côtes de Provence, France	125
2021 Whispering Angel, Château d'Esclans, Côtes de Provence, France	100

MASTER WINE LIST

RED WINE

FRANCE

Bordeaux

2016 Château Lafite Rothschild, Pauillac, 1 ^{er} Cru Classé	3,800
2011 Château Latour, Pauillac, 1 ^{er} Cru Classé	2,980
2011 Château Mouton Rothschild, Pauillac, 1 ^{er} Cru Classé	2,800
2008 Château Margaux, Margaux, 1 ^{er} Cru Classé	2,800
2013 Château Cheval Blanc, Saint-Emilion, 1 ^{er} Grand Cru Classé ‘A’	2,500
2014 Château Palmer, Margaux, 3 ^{ème} Cru Classé	1,800
2017 Château Léoville Las Cases, Saint-Julien, 2 ^{ème} Cru Classé	1,150
2018 Château Lynch-Bages, Pauillac, 5 ^{ème} Cru Classé	880
2013 Château Cos d’Estournel, Saint-Estèphe, 2 ^{ème} Cru Classé	800
2017 Château Pontet-Canet, Pauillac, 5 ^{ème} Cru Classé	680
2020 Château Talbot, Saint-Julien, 4 ^{ème} Cru Classé	480
2020 Confidences, Château de Prieuré-Lichine, Margaux	180
2020 Château Teyssier, Saint-Émilion Grand Cru	160

Bourgogne

2017 Richebourg Grand Cru, Domaine Mongeard-Mugneret	2,800
2021 Mercurey, Vieilles Vignes, Domaine Faiveley	220
2021 Bourgogne, Vieilles Vignes, Maison Roche de Bellene	175
2020 Bourgogne, La Vignée, Bouchard Père & Fils	150
2022 Bourgogne, Les Adages, JB Jessiaume	150

Rhône

2014 Côte-Rôtie, Château d'Ampuis, E.Guigal	480
2021 Côtes du Rhône, Domaine des Fées	100

Other Regions

2017 Château Montus, Madiran, Sud-Ouest	230
2022 Attitude Pinot Noir, Pascal Jolivet, Loire Valley	130

MASTER WINE LIST

RED WINE

ITALY

Tuscany

2004 Brunello di Montalcino Riserva 'Madonna del Piano', Valdicava	820
2018 Sassicaia, Tenuta San Guido	760
2020 Ca’ Marcanda ‘Promis’, Gaja	220
2017 Modus, Ruffino	210
2021 Le Volte dell’Ornellaia	190
2016 Vino Nobile di Montepulciano Riserva, Carpineto	185
2017 Parus, Le Potazzine	165
2021 Chianti Classico, Lornano	140
2021 Chianti Classico, Castello di Querceto	110

Piedmont

2018 Barolo, Castiglione, Vietti	300
2019 Barbera d’Alba, Bruno Giacosa	190
2018 Langhe Nebbiolo, Pio Cesare	180

Other Regions

2018 Amarone Della Valpolicella Classico, Tommasi, Veneto	220
2016 Etna Rosso, Moganazzi-Volta Sciara, Le Vigne di Eli, Sicily	220
2019 Fantini Edizione Cinque Autoctoni No. 21, Abruzzo	180
2019 Primitivo di Manduria, Campo Marina, Luccarelli, Puglia	120

SPAIN

2017 Volver, Cuvée Old Vines, Rafael Cañizares	180
2011 Rioja, Gran Reserva, Viña Muriel	150
2019 Rioja, Crianza, Luis Cañas	120

MOLDOVA

2020 Purcari, Freedom Blend	195
2020 Purcari, Pinot Noir	140

MASTER WINE LIST

RED WINE

USA

California

2017 Opus One, Robert Mondavi & Baron Philippe de Rothschild, Napa Valley	1,750
2016 Cabernet Sauvignon, Reserve, Robert Mondavi, Napa Valley	720
2017 Cabernet Sauvignon ‘El Desafio de Jonata’, Jonata, Santa Ynez Valley	620
2018 Cabernet Sauvignon, Silver Oak, Alexander Valley	480
2020 Merlot, Duckhorn Vineyards, Napa Valley	300
2018 Merlot, Clos du Val, Napa Valley	250
2021 Old Vine Zinfandel, Turley Wine Cellars, California	235
2021 Pinot Noir, La Crema, Sonoma Coast, California	210
2020 Cabernet Sauvignon, First Press, Napa Valley	200
2021 Cabernet Sauvignon, Shannon Ridge 'High Elevation', Lake County	160
2019 Petite Sirah, Spellbound, by Michael Mondavi, California	135
2020 Cabernet Sauvignon, Three Finger Jack, East Side Ridge, Lodi	125
2021 Cabernet Sauvignon, Bogle, California	120
2021 Cabernet Sauvignon, Old Soul, Lodi	115
2018 Cabernet Sauvignon, Canvas, Michael Mondavi, California	100
2020 Cabernet Sauvignon, Redtree, California	95

Other Regions

2021 Pinot Noir, Mt. Jefferson Cuvée, Cristom Vineyards, Willamette Valley, Oregon	195
2021 Cabernet Sauvignon, In Sheep’s Clothing, Maison Noir, Columbia Valley, Washington	140

AUSTRALIA

2016 Shiraz, Bin 95, Grange, Penfold's, South Australia	2,200
2020 Shiraz, Bella’s Garden, Two Hands, Barossa Valley	280
2017 Pinot Noir, Willow Reserve, Nocton Vineyard, Tasmania	260
2019 Shiraz Grenache Mataro, Bin 138, Penfold’s, Barossa Valley	230
2019 Cabernet Sauvignon, Art Series, Leeuwin Estate, Margaret River	230
2018 Shiraz Grenache Mataro, The Steading, Torbreck, Barossa Valley	220
2019 Shiraz Grenache Mataro, Henry’s Seven, Henschke, Barossa Valley	210
2020 Merlot, The Scooter, Mollydooker, McLaren Vale	170
2020 Shiraz, The Boxer, Mollydooker, McLaren Vale	165
2021 Cabernet Sauvignon, Estate, Xanadu, Margaret River	160
2020 Shiraz, Martins Vineyard, Curtis Family, McLaren Vale	150
2020 Shiraz, Limited Series, Curtis Family, McLaren Vale	150
2021 Shiraz, Lodge Hill, Jim Barry, Clare Valley	130
2022 Shiraz, Blockbuster, Langmeil, Barossa Valley	120

MASTER WINE LIST

RED WINE

NEW ZEALAND

2019 Pinot Noir, Palliser Estate, Martinborough	225
2021 Pinot Noir, Cloudy Bay, Marlborough	170
2020 Merlot, Cellar Selection, Sileni, Hawke’s Bay	110

CHILE

2021 Carmenère, Cuvée Alexandre, Casa Lapostolle, Colchagua Valley	180
--	-----

ARGENTINA

2021 Malbec, Reserva, Terrazas de los Andes, Mendoza	85
--	----

SWEET WINE

2016 Château Rieussec, Sauternes 1 ^{er} Cru, Bordeaux, France	350
2015 Guntrum Riesling Auslese, Louis Guntrum, Rhinehessen, Germany	150
2021 Moscato d’Asti, Tosti, Torlasco, Piedmont, Italy	95

HALF BOTTLE (375ml)

Champagne

NV Drappier, Carte d’Or Brut	120
NV Moët & Chandon, Impérial Brut	110

White Wine

2021 Chablis, Domaine Jean Claude Courtault, Bourgogne, France	65
2018 Chardonnay, Private Selection, Robert Mondavi, California, USA	55
2022 Sauvignon Blanc, Babich, Marlborough, New Zealand	45

Red Wine

2016 Château Teyssier, Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux, France	100
2018 Cabernet Sauvignon, Joel Gott ‘815’, California, USA	85