



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あります。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.



黒豚と海鮮のジャージャー麺コンボ

SIGNATURE JIAJIANGMYON SET FOR 2



前菜盛り合わせ

Appetizer Platter

または / OR

濟州黒豚チャーシュー

Jeju Black Pork CharSiu

豚肉の甘酢炒め

Wok Fried Pork with Sweet and Sour Sauce

または / OR

クリスピースプリングチキン

Crispy Spring Chicken

黒豚と海鮮のジャージャー麺 2份

Korean Style Black Pork Seafood Jiajiangmyon x 2

チャイナハウスティー

Choice of One Tea

オソルロック 濟州緑茶 Osulloc Jeju Green Tea

烏龍茶 Oolong Tea

プーアール Pu'er Tea

ジャスミン Jasmine Tea

菊花 Chrysanthemum Tea

99 / 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

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



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
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

濟州黒豚チャーシュー
Jeju Black Pork Char Siu

豚耳の冷製テリーヌ
Chilled Pork Ear Terrine

ローストダック
Roasted Duck

四川風鶏肉、唐辛子と花椒オイル添え
Sichuan Mala Chicken with Green Sichuan
Pepper

濟州産アワビの煮込み
Braised Jeju Abalone

イカの中華風
Chinese Spice Favored Squid

クラゲの漬物、葱油
Pickled Jelly Fish, Onion Oil

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



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
20



豚肩ロース肉の揚げ物、チリペッパー
Deep Fried Pork Neck with Chili Pepper
10



濟州スパイス風味クリスピーポーク
Crispy Jeju Spiced Pork
20



豚耳の冷製テリーヌ
Chilled Pork Ear Terrine
15

价格均以韩币1,000结尾单位结算，并已包含10%税费及10%服务费。
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



手羽先バーベキュー
Barbecue Chicken Wings
10

价格均以韩币1,000结尾单位结算，并已包含10%税费及10%服务费。
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge

前菜 APPETIZER



クラゲの漬物、葱油
Pickled Jelly Fish Onion Oil
14



アワビの醤油煮込み
Marinated Abalone
25



クリスピー揚げ茄子
Dry Fried Eggplant with Signature Sauce
15



ごまほうれん草
Spinach with Sesame Sauce
10



キクラゲの酢和え
Black Fungus Onion and Peanut Tossed in Vinegar
8

价格均以韩币1,000结尾单位结算，并已包含10%税费及10%服务费。
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge

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



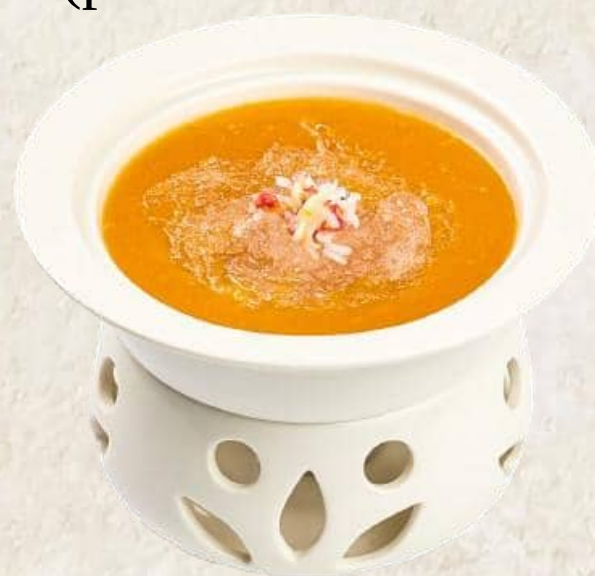
魚の浮袋とゴボウ入り黒鶏のスープ
Double Braised Black Chicken Soup
with Fish Maw and Burdock Root (per
person)

30



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



燕の巣と雑穀のスープ
Braised Superior Bird's Nest
with Millet in Broth

180

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

海鮮 SEAFOOD



濟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



海老のワサビマヨネーズ和え
Deep Fried Prawns Wasabi Mayonnaise
33



海老卵ニラ炒め
Wok Fried Shrimp with Leek and Egg
25



甘酢エビ
Wok Fried Shrimp with
Sweet and Sour Sauce
40

海鮮 SEAFOOD



太刀魚ペッパースソース蒸し
Braised Hairtail in Rich Sauce
50



メロの醤油煮
Stewed Codfish with Ginger and Wine in Casserole
48



蒸し鱈の豆豉ソース
Steamed Deep Sea Codfish Black Bean Sauce
39



鶏肉とイカの炒め物
Stir Fried Chicken Fillet and Cuttlefish
with Black Bean
28



ナマコとキビ米のスープ煮
Braised Sea Cucumber with Millet in Rich Broth
60

价格均以韩币1,000结尾单位结算，并已包含10%税费及10%服务费。
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge

海鮮 SEAFOOD



白身卵とカニ肉のスクランブルエッグ、
干し貝柱添え
Scrambled Egg White with Crab Meat and Scallop
40



ホタテ、黒ニンニクとセロリのX.Oソース炒め
Stir Fried Scallops
with X.O. Sauce and Black Garlic
48



海鮮と揚げ煎餅
Assorted Seafood with Deep Fried Rice Crackers
28



中国の春雨シーフード炒め
Braised Assorted Seafood
with Vermicelli and Black Pepper Sauce
22



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



イシモチのガーリックオイル炒め
Steamed Yellow Croaker with Garlic
60



ヒラメのX.O.ソース炒め
X.O. Sauce Stir Fried Turbot Fish with Vegetables
69

价格均以韩币1,000结尾单位结算，并已包含10%税费及10%服务费。
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge

タラバガニ KING CRAB



たらば蟹 鶏油と黄酒蒸し
King Crab
Steamed with Chicken Oil and Yellow Rice Wine
350 / kg



蒸しタラバガニ
King Crab Steamed
350 / kg



タラバガニのチリ炒め
King Crab Typhoon Shelter Style
350 / kg



生姜とネギのタラバガニ
King Crab Stir Fried with Ginger and Scallions
350 / kg

价格均以韩币1,000结尾单位结算，并已包含10%税费及10%服务费。
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge

オーストラリア産ロブスター(1尾) Australian LOBSTER (whole piece)



伊勢海老の揚げニンニク
Australian Lobster, Typhoon Shelter Style
350



伊勢海老と大根生姜ソース
Stir Fried Australian Lobster
with Ginger and Scallions
350



チーズとバターの伊勢海老
Butter and Cheese Baked Australian Lobster
350



伊勢海老の卵白蒸し添え
Sautéed Australian Lobster with Steamed
Egg White
420

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



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



ロブスターのガーリックとチリ炒め
Stir Fried Lobster with Garlic Chili

135



ボストンロブスターのスパイシーチリ炒め

Braised Boston Lobster with Spiced Chili Sauce

135

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

生きたシーフード LIVE SEAFOOD



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



クロソイ/カレイ
Black Rockfish / Turbot Fish
蒸しもの Steamed
65 / 1尾 piece



赤いバリ
Red Grouper
蒸しもの Steamed with soy sauce
380 / kg

价格均以韩币1,000结尾单位结算，并已包含10%税费及10%服务费。
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge

家禽と肉 POULTRY & MEAT



鶏肉と葱の葱油と醤油煮

Braised Chicken with Chives Scallion Oil Soy Sauce

42



クリスピースプリングチキン

Crispy Spring Chicken

19



アワビチキンの煮

Braised Abalone and Chicken in A Clay Pot

32



蓮の葉包みチキンの蒸し

Steamed Chicken with Black Mushrooms

Wrapped by Lotus Leaf

28



鶏肉とエビの炒め

Stir Fried Chicken with Crispy Shrimp

35



カエルの足の炒め

Wok Fried Frog Legs with Green Pepper

35

价格均以韩币1,000结尾单位结算，并已包含10%税费及10%服务费。

Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge

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



牛肉と大根のスープ煮
Stewed Beef Brisket with Supreme Broth
30



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



揚げニンニクと牛カルビ
Stir Fried Beef Short Ribs
with Fried Garlic and Dry Chili
40



韓国牛肉の炒め物
Stir Fried Korea Beef with
Mushroom in Chill Peppers
58

价格均以韩币1,000结尾单位结算，并已包含10%税费及10%服务费。
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge

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



豚バラ肉と干しエビの炒め

Stir-Fried Dried Red Prawns
and Pork Belly with Broccolini

30



子羊のローストスパイシーソース

Stir Fried Lamb Dried Chili

28



牛モツのスパイシー和え物

Spicy and Fresh Tripe Layers

25

价格均以韩币1,000结尾单位结算，并已包含10%税费及10%服务费。
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge

野菜 VEGETABLE



レタス炒め
Sizzling Lettuce in A Clay Pot
with Preserved Shrimp Paste
25



ほうれん草豆腐のオイスターソース煮
Braised Spinach Tofu Oyster Sauce
23



アスパラガスとクルミ炒め
Stir Fried Asparagus with White Fungus and Walnuts
18



きのことオイスターソース
Mushroom with Vegetables in Oyster Sauce
18



酸辣土豆絲
Stir Fried Shredded Potatoes
Hot and Sour Sauce
12



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

价格均以韩币1,000结尾单位结算，并已包含10%税费及10%服务费。
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge

麵、ご飯、点心

NOODLES, RICE, DIM SUM



坦々麵(1人前)
“Dan Dan” Noodle (per person)
19



乾燥麵と葱、豚挽肉、キノコ
Dried Noodles with Spring Onion Oil
Minced Pork and Mushroom
20



豚肉イーフー麵
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
22



牛肉の煮込み焼きそば
Tossed Noodles Braised Beef
22



黒豚と海鮮のジャージャー麵
Korean Style Black Pork Seafood Jiajiangmyon
28

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



済州産鮑煮ご飯添え
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

デザート 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

10



ツバメの巣(1人)
Double Boiled Superior Bird Nest Soup
(per person)

160

价格均以韩币1,000结尾单位结算，并已包含10%税费及10%服务费。
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge

デザート DESSERT



ミニエッグタルト
Baked Egg Tart
11



シュガーケーキ
Crispy Fried Sugar Cake
8



小豆入りパン
Red Bean Paste Birthday Bun
10



ココナッツミルクケーキ
Layered Pomelo & Coconut Milk Cake
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

价格均以韩币1,000结尾单位结算，并已包含10%税费及10%服务费。
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 36 180

白ワイン WHITE WINE

2017 Château Bouscassé 'Les Jardins Philosophiques', France 30 150

2018 Chardonnay, Buttery Bomb, USA 22 110

赤ワイン RED WINE

2022 Carménère, Lapostolle 'Cuvée Alexandre' 36 180

2022 Shiraz, Blockbuster, Langmeil, Australia 24 120

テキーラ TEQUILA

ソモスアネホ
Somos Anejo 51 850

ドリンク
BEVERAGE

コニャック COGNAC

グラス Glass ボトル Bottle

ヘネシー パラディ Hennessy Paradis		2,800
レミーマルタンX.O. Remy Martin X.O.	45	700
ヘネシー X.O. Hennessy X.O.	45	700
ヘネシー V.S.O.P. Hennessy V.S.O.P.	25	300

シングルモルトウイスキー SINGLE MALT WHISKY

グラス Glass ボトル Bottle

マッカラン30年 Macallan 30 Years Sherry Oak.		8,000
マッカラン18年 Macallan 18 Years Sherry Oak	85	1,200
マッカランレアカスク Macallan Rare Cask	82	1,100
マッカラン15年ダブルカスク Macallan 15 Years Double Cask	50	560
マッカラン12年 Macallan 12 Years Sherry Oak	32	350

ブレンドスコッチ BLENDED SCOTCH WHISKY

グラス Glass ボトル Bottle

ジョニー・ウォーカー ブルーラベル Johnnie Walker Blue Label	64	800
ロイヤルサルート 21年 770 Royal Salute 21 Years	45	770
バランタイン17年 Ballantine's 17 Years	42	480
シーバスリーガル12年 Chivas Regal 12 Years	14	220
ジョニー・ウォーカーブラックラベル Johnnie Walker Black Label	14	220
デュワーズ 12年 Dewar's 12Years	13	200

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 53% 500ml Kwei Chow Moutai 53% 500ml		800
貴州茅台 53% 375ml Kwei Chow Moutai 53% 375ml		630
貴州茅台 53% 50ml Kwei Chow Moutai White 53% 50ml		90
貴州茅台 喜宴紅 43% Kwei Chow Moutai Banquet Red 43%		580
剣南春 52% Jian Nan Chun 52%		600
五糧液 52% WuLiangYe 52%		590
国窖1573 GuoJiao 1573 52%		480
茅台王子 醬香クラシック 53% Moutai Prince Jiang Xiang Classics 53%		250
瀘州老窖 Lu Zhou Lao Jiao	80	160
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 1950 25度 Hallasan 1950 25%	33
ファヨ25度 Hwayo 25%	35
ファヨ17度 Hwayo 17%	30
チョウムチョロム16度 Chum-Churum 16%	6



ドリンク BEVERAGE

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0.3% Kloud 0.3 %	6

ドラフトビール DRAFT BEER

カス 生ビール 500ml Draft Cass 500ml	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

ドリンク BEVERAGE

水 WATER

	500 ml	750 ml
アクアパナナ、イタリア Aqua Panna, Italy	6	8
サンペレグリノ、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
----------------------------	---

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
2017 Dom Pérignon, Brut	600
2013 Larmandier-Bernier, Blanc de Blancs, 1 ^{er} Cru 'Terre de Vertus', Brut Nature	380
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	180

CHAMPAGNE ROSÉ

2009 Dom Pérignon, Rosé, Brut	1,000
NV Laurent Perrier, Cuvée Rosé, Brut	530
NV Moët & Chandon, Rosé Impérial, Brut	300

SPARKLING WINE

2023 Sparkling Shiraz, Miss Molly, Mollydooker, McLaren Vale, Australia	160
---	-----

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', Domaine du Cellier aux Moines	720
2019 Meursault 1 ^{er} Cru 'Les Charmes', Edouard Delaunay	620
2022 Puligny Montrachet 1 ^{er} Cru 'La Garenne', Domaine Bonnardot	600
2017 Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru 'Les Chalumeaux', Pascal Clément	550
2020 Meursault, Cuvée Charles Maxime, Domaine Latour-Giraud	320
2018 Santenay 'Champs Claude', Domaine Lucien Muzard & Fils	300
2023 Chablis, La Pierrelée, La Chablisienne	150
2023 Montagny, Signé Bourgogne	145
2019 Bourgogne, Cuvée Réserve, Maison Roche de Bellene	140
2022 Chablis, Domaine de la Tour	130
2022 Bourgogne, Les Adages, JB Jessiaume	120
2023 Bourgogne Côte Chalonnaise, Signé Bourgogne	120

Other Regions

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

ITALY

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

GERMANY

2022 Riesling Trocken, Wittmann, Rhinehessen	160
--	-----

MASTER WINE LIST

WHITE WINE

USA

2015 Chardonnay, Hudson Vineyard, Kistler, Los Carneros	880
2018 Chardonnay, Hyde de Villaine, Los Carneros, Napa Valley	400
2023 Chardonnay, Far Niente, Napa Valley	350
2022 Sauvignon Blanc, Robert Mondavi, Napa Valley	220
2021 Chardonnay, Grand Reserve, Kendall-Jackson, Santa Barbara County	180
2020 Sauvignon Blanc, Joel Gott, California	150
2023 Chardonnay, Vintner’s Collection, Sterling, California	125
2023 Chardonnay, Bogle, California	115
2018 Chardonnay, Buttery Bomb, California	110
2023 Chardonnay, Heritage Reserve, DeLoach, California	110

NEW ZEALAND

2023 Chardonnay, Felton Road, Block 2, Central Otago	280
2023 Chardonnay, Neudorf Rosie's Block Moutere, Nelson	210

CHILE

2023 Sauvignon Blanc, Grand Selection, Casa Lapostolle, Rapel Valley	85
--	----

SOUTH AFRICA

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

ROSÉ WINE

2019 Miraval, Côtes de Provence, France	160
2021 Decoy Rosé, Duckhorn, California, USA	130
2022 By Ott, Domaines Ott, Côtes de Provence, France	120

MASTER WINE LIST

RED WINE

FRANCE

Bordeaux

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
2012 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
2021 Château Talbot, Saint-Julien, 4 ^{ème} Cru Classé	480
2020 Château Tour Grand Faurie, Saint-Émilion Grand Cru	220
2020 Château de Camensac, Haut Médoc, 5 ^{ème} Cru Classé	200
2020 Château Teyssier, Saint-Émilion Grand Cru	160

Bourgogne

2017 Richebourg Grand Cru, Domaine Mongeard-Mugneret	2,800
2022 Bourgogne, Fixin 1 ^{er} Cru 'Les Hervelets', Lou Dumont	400
2022 Bourgogne, Vieilles Vignes, Maison Roche de Bellene	175
2022 Bourgogne, Les Adages, JB Jessiaume	150

Rhône

2014 Côte-Rôtie, Château d'Ampuis, E.Guigal	480
---	-----

Other Regions

2017 Château Montus, Madiran	230
2022 Attitude Pinot Noir, Pascal Jolivet, Loire Valley	130
2023 Eugenie, Aubert & Matthieu, Minervois	120

MASTER WINE LIST

RED WINE

ITALY

Tuscany

2004 Brunello di Montalcino Riserva 'Madonna del Piano', Valdicava	820
2018 Sassicaia, Tenuta San Guido	760
2022 Ca’ Marcanda ‘Promis’, Gaja	220
2020 Modus, Ruffino	210
2016 Vino Nobile di Montepulciano Riserva, Carpineto	185
2020 Lucente, Tenuta Luce della Vite	160
2021 Chianti Classico Riserva, Ruffino Riserva Ducale	150
2021 Chianti Classico, Lornano	140
2021 Chianti Classico, Castello di Querceto	110

Piedmont

2020 Barolo, Castiglione, Vietti	300
2018 Langhe Nebbiolo, Pio Cesare	180

Other Regions

2022 Amarone Della Valpolicella Classico, Tommasi, Veneto	220
2020 Fantini Edizione Cinque Autoctoni No. 22, Abruzzo	180
2019 Primitivo di Manduria, Campo Marina, Luccarelli, Puglia	120

SPAIN

2016 Rioja, Gran Reserva, Viña Muriel	150
2019 Rioja, Reserva, Beronia	140
2021 Rioja, Crianza, Ramon Bilbao	120

MOLDOVA

2020 Purcari, Freedom Blend	195
2023 Purcari, Pinot Noir	140

MASTER WINE LIST

RED WINE

USA

California

2013 Opus One, Robert Mondavi & Baron Philippe de Rothschild, Napa Valley	1,750
2014 Cabernet Sauvignon, Reserve 'To Kalon', Robert Mondavi, Napa Valley	680
2019 Cabernet Sauvignon, Silver Oak, Alexander Valley	380
2022 Cabernet Sauvignon, Caymus, Napa Valley	360
2023 Merlot, Duckhorn Vineyards, Napa Valley	300
2021 Old Vine Zinfandel, Turley Wine Cellars, California	235
2021 Merlot, Reserve Selection, Raymond Napa Valley	230
2023 Pinot Noir, La Crema, Sonoma Coast	210
2022 Cabernet Sauvignon, High Elevation, Shannon Ridge Lake County	160
2019 Petite Sirah, Spellbound, Michael Mondavi, California	135
2023 Cabernet Sauvignon, Three Finger Jack, East Side Ridge, Lodi	125
2022 Cabernet Sauvignon, Bogle, California	120
2021 Cabernet Sauvignon, Old Soul, Lodi	115
2023 Cabernet Sauvignon, Canvas, Michael Mondavi, California	100

Other Regions

2021 Pinot Noir, Mt. Jefferson Cuvée, Cristom Vineyards, Willamette Valley, Oregon	195
2023 Cabernet Sauvignon, In Sheep's Clothing, Maison Noir, Columbia Valley, Washington	140

AUSTRALIA

2016 Shiraz, Bin 95, Grange, Penfold's, South Australia	1,800
2022 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
2020 Cabernet Sauvignon, Art Series, Leeuwin Estate, Margaret River	230
2021 Shiraz Grenache Mataro, The Steading, Torbreck, Barossa Valley	220
2019 Shiraz Grenache Mataro, Henry's Seven, Henschke, Barossa Valley	210
2023 Merlot, The Scooter, Mollydooker, McLaren Vale	170
2020 Shiraz, The Boxer, Mollydooker, McLaren Vale	165
2022 Cabernet Sauvignon, Estate, Xanadu, Margaret River	160
2020 Shiraz, Martins Vineyard, Curtis Family, McLaren Vale	150
2022 Shiraz, Lodge Hill, Jim Barry, Clare Valley	130
2022 Shiraz, Blockbuster, Langmeil, Barossa Valley	120

MASTER WINE LIST

RED WINE

NEW ZEALAND

2022 Pinot Noir, Palliser Estate, Martinborough	225
2023 Pinot Noir, Cloudy Bay, Marlborough	170
2021 Merlot, Cellar Selection, Sileni, Hawke’s Bay	110

CHILE

2022 Carmenère, Cuvée Alexandre, Casa Lapostolle, Colchagua Valley	180
2022 Cabernet Sauvignon, Reserva, Veramonte, Colchagua Valley	80

ARGENTINA

2023 Malbec, Reserva, Terrazas de los Andes, Mendoza	85
--	----

SWEET WINE

2016 Château Rieussec, Sauternes 1 ^{er} Cru, Bordeaux, France	350
2023 Moscato d’Asti, Tosti, Torlasco, Piedmont, Italy	95

HALF BOTTLE (375ml)

Champagne

NV Drappier, Carte d’Or Brut	120
NV Moët & Chandon, Impérial Brut	80

White Wine

2021 Chablis, Domaine Jean Claude Courtault, Bourgogne, France	65
2021 Chardonnay, Kendall Jackson Vintner's Reserve, California, USA	55
2018 Chardonnay, Private Selection, Robert Mondavi, California, USA	55
2023 Sauvignon Blanc, Sileni 'Cellar selection', Marlborough, New Zealand	50

Red Wine

2016 Château Teyssier, Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux, France	100
2019 Cabernet Sauvignon, Joel Gott ‘815’, California, USA	85