

# DRINK MENU



TOOTH TOOTH  
maison15th

# Aperitif

～食前酒として,食中酒として～

クレマン・ド・ロワール・ブリュット / シャトー・ド・ロレ

N.V Cremant de Loire Brut / Chateau de l'Aulee

フランス/ロワール/シュナンブラン100%

クレマンはシャンパーニュと同じ方式で造られるスパークリングワイン

強いガス圧ときめ細やかな泡、シュナンブランならではのふくよかな果実味

glass ¥1,150(¥1,265)

bottle ¥6,900(¥7,590)



## Sparkling cocktail スパークリング・カクテル

ベリーニ(クレマン・ド・ロワール + 桃ジュース)

ミモザ(クレマン・ド・ロワール + 蜜柑ジュース)

キールロワイヤル(クレマン・ド・ロワール + カシスリキュール)

キールアンペリアル(クレマン・ド・ロワール + フランボワーズリキュール)

各¥1,150(¥1,265)

## 青森県弘前市・もりやま園のテキカカシードル

シードルは、りんごを原料とした発泡性の醸造酒。フランスのブルダーニュ地方などが有名

テキカカシードルは、もりやま園が世界初の摘果を使用して醸造。

最初のお飲み物にお楽しみください。

### テキカカ・シードル ※アルコール度数5%

摘果りんご70%、熟したりんご30% 使用

苦味と酸味と渋味のバランスが良く、ポリフェノールも豊富

甘くなくビール感覚で召し上がられます。料理にも幅広く合います。

glass ¥850(¥935)

### テキカカ・アップルソーダ ※ノンアルコール!

摘果りんご100%使用のアップルソーダ。砂糖・香料 不使用

りんごの香りが感じられる甘くない強炭酸のスパークリング。

お酒が飲めない方にも。

glass ¥750(¥825)



# Wine

料理に寄り添う自然派のワインを中心にセレクトしております  
少量をご希望の方はスタッフにお申し付けください

## Rose & Orange ロゼ&オレンジ

トスカーナ ロザート スカッパレプレ/ビッピアーノ

- ① **Toscana Rosato Scappalepre/Bibbiano**  
イタリア/トスカーナ/サンジョヴェーゼ100%/ビオロジック  
・淡いピンク色のフルーティかつドライな味わい

glass ¥950(¥1,045)  
bottle ¥5,700(¥6,270)

- ② **ハナミズキ・ブラン/奥野田醸造**  
日本/甲州市収穫甲州100%/ビオロジック  
・白い花などの複雑な香りや味わいで女性に人気。やや辛口

glass ¥1,150(¥1,265)  
bottle ¥6,900(¥7,590)

## White Wine 白ワイン

- ③ **fwinery103 シャルドネ/フェリシモ・エフワイナリー**  
日本/神戸市産シャルドネ100%  
・神戸産シャルドネ100%使用、醸造も神戸。ミネラルたっぷりの辛口白

glass ¥950(¥1,045)  
bottle ¥5,700(¥6,270)

ソーヴィニヨン・ブラン・アティチュード/バスカル・ジョリヴェ

- ④ **Sauvignon Blanc Attitude/Pascal Jolivet**  
フランス/ロワール/ソーヴィニヨン・ブラン100%/ビオロジック  
・ロワール地方「ソーヴィニヨン・ブランの魔術師」の逸品。爽やかな飲み口。

glass ¥1,150(¥1,265)  
bottle ¥6,900(¥7,590)

エモーション・ブルゴーニュ・ブラン/ヴァンサン・ジラルダン

- ⑤ **Emotion Bourgogne Blanc/Vincent Girardin**  
フランス/ブルゴーニュ/シャルドネ100%/ビオロジック  
・ピュリニーの葡萄をメインに使用した、上質なブルゴーニュ・ブラン

glass ¥1,350(¥1,485)  
bottle ¥8,100(¥8,910)

## Red Wine 赤ワイン

エトナ・ロッソ/ベナンティ

- ⑥ **Sangiovese di Romagna/Noelia Ricci**  
イタリア/エミリア ロマーニャ/サンジョヴェーゼ/ビオロジック  
・春から夏の季節におすすめの軽い飲み口で、旨味の詰まった赤ワイン

glass ¥1,150(¥1,265)  
bottle ¥6,900(¥7,590)

シャトー・ティレペ・ディエム

- ⑦ **Chateau Tire Pe Diem**  
フランス/ボルドー/メルロー主体/ビオロジック  
・ボルドーでは珍しいビオロジック。牛や鴨など赤身の肉料理と是非一緒に

glass ¥1,350(¥1,485)  
bottle ¥8,100(¥8,910)

## Wine Pairing ワインペアリング

メゾン15の料理に合わせた、ソムリエセレクトのワインをご用意いたします。  
お好みのペアリングをお申し付けください

3種 ¥2,400(¥2,640)    4種 ¥3,150(¥3,465)    5種 ¥3,900(¥4,290)

1種目はスパークリングワイン120ml    2種目から80mlでご用意していきます

# Other

## IceTea by the glass ワイングラスで飲む紅茶

---

紅茶のシャンパンと呼ばれるダーズリン・セカンドフラッシュ  
ワイングラスで、その香りと味を最大限に引き出し、お料理とお楽しみいただきます。  
maison15のおすすめです。

ダーズリン セカンドフラッシュ (ICE) ¥700 (¥770)

## Tea Cocktails ティーカクテル (ノンアルコール)

---

見た目も鮮やかなmaison15オリジナルの季節のティーカクテル

①Tea Cocktail Blanc  
(ダーズリン+ノンアルコールワイン白+ライム&エルダーフラワーシロップ)  
自家製ハーブを添えたティーカクテル ブラン

②Tea Cocktail Rouge  
(ダーズリン+ノンアルコールワイン赤+カシスシロップ)  
ベリー風味のティーカクテル ルージュ 各 ¥850 (¥935)

## Beer ビール

---

キリン ハートランド (小瓶) ¥650 (¥715)

ブルックリンラガー/クラフトビール (小瓶) ¥800 (¥880)

KIRIN 零 ICHI <ノンアルコールビール> ¥600 (¥660)

## Whisky / Digestif ウイスキー、食後酒

---

山崎 <ウイスキー・シングルモルト> ¥1,200 (¥1,320)

宮城峡 <ウイスキー・シングルモルト> ¥1,000 (¥1,100)

マール・ド・シャンパーニュ・ドラピエ <マール> ¥1,100 (¥1,210)

プティ・ギロー <ソーテルヌ/貴腐ワイン> ¥950 (¥1,045)

## Non Alcoholic Wine ノンアルコールワイン

---

ノンアルコールワイン白 <シャルドネ> 各 ¥800 (¥880)

ノンアルコールワイン赤 <メルロー>

## Soft Drink ソフトドリンク

---

ドイツ産トラウベンザフト <ぶどうジュース> ¥780 (¥858)

白桃ジュース ¥780 (¥858)

清見みかんジュース ¥780 (¥858)

烏龍茶 ¥600 (¥660)

ジンジャエール ¥600 (¥660)

サルジーヴァ <ガス入りミネラルウォーター> 500ml ¥780 (¥858)