

Iron Bay Wine Experience

Wed ~ Fri 17:30~19:00
Sat / Sun / Holidays 15:00~19:00

Champagne

Perrier Jouët Grand Brut ペリエージュエ グランブリュット	GLASS ¥3,500	BOTTLE ¥20,000
--	-----------------	-------------------

White Wine

San Marzano Edda サンマルツァーノ エッダ	¥1,900	¥9,500
----------------------------------	--------	--------

Les Princes Abbés Riesling レ プランス アベ リースリング	¥2,100	¥10,500
--	--------	---------

Bourgogne Chardonnay ブルゴーニュ シャルドネ	¥2,800	¥14,000
--------------------------------------	--------	---------

Kisvin Koshu キスヴィン 甲州	¥3,100	¥15,500
--------------------------	--------	---------

Red Wine

Decoy Cabernet Sauvignon デコイ カベルネ ソーヴィニヨン	¥1,900	¥9,500
--	--------	--------

Yokohama Yamabudo 横浜山ぶどう	¥2,200	¥11,000
-----------------------------	--------	---------

Kenwood Jack London Vinyards Zinfandel ケンウッド ジャックロンドン ヴィンヤーズ ジンファンデル	¥2,900	¥14,500
--	--------	---------

Bourgogne Pinot Noir ブルゴーニュ ピノノワール	¥3,100	¥17,000
---------------------------------------	--------	---------

Food Menu

Assorted Cheese Platter 本日のチーズ盛り合わせ	¥2,700
--	--------

Smoked Salmon Bites Tobiko, Wasabi Sour Cream, Dill, Sea Grape 自家製スモークサーモン バイト トビコ、山葵サワークリーム、ディル、海ブドウ	¥2,100
--	--------

Artisan Charcuterie Platter Cured Mangel Pork Lard, Country Pate, Smoked Prosciutto Chorizo, Cornichons, Seasonal Fruit Mostarda, Baguette シャルキュトリープレート 萬幻豚ベーコン、パテドカンパーニュ、スモークプロシュート チョリソー、自家製ピクルス、季節のフルーツマスタード バゲット	¥2,800
--	--------

Fish & Chips Plum Tartar Sauce, Nori Salt フィッシュ&チップス 梅タルタルソース、海苔塩	¥2,100
--	--------

Happy Hour ~ 18:00

Champagne and Bite	¥5,000
--------------------	--------

Perrier Jouët Grand Brut ペリエージュエ グランブリュット	+ Choice of 1 Appetizer
--	-------------------------

Wine and Bite	¥3,500
---------------	--------

San Marzano Edda サンマルツァーノ エッダ or Decoy Cabernet Sauvignon デコイ カベルネ ソーヴィニヨン	+ Choice of 1 Appetizer
--	-------------------------

