



「食べ合わせ」×「マリアージュ」

それぞれの人やシーンに合った幾通りにもなる食べ合わせに
厳選したワインを合わせることで、無数のマリアージュが生まれる。

高品質なワインを気軽な価格で、
そしてホテルの空間で大切な人達とゆっくりと時間を過ごしていただきたい。

そんな想いでスタッフが試飲し、
本当においしいと思うワインのみを厳選しました。
そして調理することにこだわったワインに合う美味しいおつまみの数々。

その日の気分によってお好きなワインとお料理を合わせることで生まれるマリアージュ、
唯一無二の体験を是非お楽しみください。

The C's

タパス

オリーブのマリネ

350円(税込385円)



スペイン産のオリーブ2種を、ドライトマト、オレガノ、レモンでマリネしました。

スパニッシュオムレツ

420円(税込462円)



スペイン風のオムレツ。ケッパーを効かせたコクのあるトンナートソースを使用しました。

ブロッコリーのアンチョビマリネ

420円(税込462円)



ブロッコリーをニンニクとアンチョビでマリネしたイタリア定番の前菜です。

サーモンと大根の タルタル柚子胡椒風味

580円(税込638円)



スモークサーモンにいぶりがっことクリームチーズを合わせました。ピリッとした柚子胡椒との相性は抜群です。

鶏レバーのクロスティーニ エスプレッソの香り

580円(税込638円)



トスカナ風のレバーパテ。アクセントにコーヒーの香りを添えました。

ベーコン入りラタトゥイユ スクランブルエッグ添え

680円(税込748円)



厚切りベーコンと季節野菜をトマトソースでじっくり煮込み、とろとろのスクランブルエッグを合わせました。

トリッパとたっぷりお豆 のトマト煮込み

680円(税込748円)



ハチノスをトマトとじっくり煮込んだイタリアの定番料理。香辛料がアクセントとなり味わい深い一品です。

タパス 5 種盛り合わせ

980円(税込1,078円)

いろいろなタパスを楽しみたい方のために盛り合わせをご用意しました。

7種類のタパスの中から、好きな5種類をお選びください。

単品でのご注文に比べて少量の盛り付けになっております。



冷菜・温菜

冷菜

男爵芋とベーコンとクルミの
ポテトサラダ

680円(税込748円)



ゴロっと潰したホクホク男爵芋にカリカリベーコンとクルミを合わせました。

イタリア産ブッラータチーズと
アメラトマトのカプレーゼ

780円(税込858円)



とろっとクリーミーなブッラータチーズと糖度抜群のフルーツトマトをカプレーゼに仕立てました。

スペイン産ハモンセラノ &
サラミ盛り合わせ

980円(税込1,078円)



スペイン産ハモン・セラノのスライスとブレインで少し辛みのあるピカンテの2種類のサラミを盛り合わせました。

新食感！

もちもちドーナツ&生ハム

890円(税込979円)



スペイン産ハモンセラノに熱々もちもちなミニドーナツを合わせました。ハーブ風味のサワークリームとご一緒に。

チーズの盛り合わせ

800円(税込880円)



ブシェットモンスリーアッシュ、ゴルゴンゾーラピカンテ、オウルアントリュフ、ミモレット18カ月、マンステールの盛り合わせ。
*内容は変更になる場合がございます。

温菜

海老とエリンギのアヒージョ

780円(税込858円)



海老とエリンギをたっぷりのオリーブオイルとニンニクで煮込みました。

蛸のフリット アイオリソース

850円(税込935円)



サクッとフライにした旨味たっぷりの蛸に、相性抜群なニンニク風味のアイオリソース添えて。

The C's

パスタ

Long Pasta

生パスタのぷりぷり海老とズッキーニのクリームソース

ぷりぷりの海老とズッキーニの濃厚なクリームチーズのソース。
モチモチ食感の生パスタと合わせました。

1,200円(税込1,320円)



Lasagna

自家製ラザニア

牛肉ミンチを赤ワインで煮込み、隠し味にコクのある赤みそを加えることで、濃厚な味わいに仕上げました。

880円(税込968円)



スモークサーモンとクリームチーズ

スモークサーモンにクリームチーズ、ディル、ハチミツを合わせ、レッドオニオンとレタスをサンド。

780円(税込858円)



生ハムとトマトとチーズ

生ハムのスライスにフレッシュトマトとマリボーチーズとルッコラをサンド。

780円(税込858円)



ほうれん草とマッシュルーム

ほうれん草とマッシュルームを生クリームと合わせてペーストにしてサンド。

780円(税込858円)



牛カイノミ肉の贅沢タリアータ300g

牛肉の部位の中で希少部位の一つ「カイノミ」、赤身で柔らかくお肉本来の味「This is 赤身!」。グラナパダーノチーズを散りばめて仕上げました。

2,500円(税込2,750円)



薩摩茶美豚のソーセージ2種とフライドポテト

薩摩茶美豚を使ったバジルソーセージと薫製ソーセージの2種類の盛合わせ。熱々のフライドポテトと一緒にお召し上がりください。

890円(税込979円)



豚バラ肉のオープン焼き

豚バラ肉を金山時味噌とスパイスで一晩漬け込みオープンでじっくり焼き上げました。味噌の香ばしい香りと柔らかな豚肉が相性バッチリです。

1,100円(税込1,210円)



瞬間メルティーティラミス

クリームを極限までとろとろに仕上げたとろーり
クリーミーなティラミスです。

980円(税込1,078円)



デザート盛り合わせ

パンナコッタ
自家製ティラミス
ゴルゴンゾーラとパイナップルとナッツのタルト
季節フルーツのマチエドニア
*内容は変更になる場合がございます。ご了承ください。

780円(税込858円)



デザートをご注文の方は、コーヒーまたは紅茶を250円(税込275円)でご注文いただけます。

グラスワイン



Champagne

CHAMPAGNE DE BARFONTARC BRUT TRADITION

シャンパーニュ・ド・バルフォンタルク ブリュット トラディション



CHARDONNAY・PINOT NOIR・PINOT MEUNIER
シャルドネ、ピノ・ブラン、リースリング、オーセロワ



FRANCE/CHAMPAGNE
フランス/シャンパーニュ

1,500円(税込1,650円)



Sparkling wine

SEKTHAUS BIFFAR CUVÉE SEKT BRUT

ゼクトハウス・ビファーキュヴェ・ゼクトブリュット



CHARDONNAY・PINOT BLANC・RIESLING・AUXERROIS
シャルドネ、ピノ・ブラン、リースリング、オーセロワ



GERMANY/PFALZ
ドイツ/ファルツ

780円(税込858円)



White wine

GAYDA FLYING SOLO GRENACHE BLANC VIOGNIER

ガイダフライング・ソログルナッシュ・ブラン ヴィオニエ



GRENACHE BLANC・VIOGNIER
グルナッシュ・ブラン、ヴィオニエ



FRANCE/LANUEDC-ROUSSILLON
フランス/ラングドック・ルーション

780円(税込858円)



White wine

CHARDONNAY CUVÉE DISSENAY 100%OAKED

シャルドネキュヴェ・ディスネ100%オーク



CHARDONNAY
シャルドネ



FRANCE/LANUEDOC-ROUSSILLON
フランス/ラングドック・ルーション

980円(税込1,078円)



White wine

WEINHAUS BIFFAR WACHENHEIMER LUGINSLAND RIESLING HALBTROCKEN

ワインハウス・ビファーヴァッヘンハイマー・ルギンスラント リースリングハルプトロッケン



RIESLING
リースリング



GERMANY/PFALZ
ドイツ/ファルツ

1,280円(税込1,408円)



Red wine

TOLLO ROCCA VENTOSA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

トッロロッカ・ヴェントーザモンテプルチアーノ・ダブルツォ



MONTEPULCIANO
モンテプルチアーノ



ITALY/ABRUZZO
イタリア/アブルツォ

780円(税込858円)



Red wine

WEINHAUS BIFFAR PINOT NOIR TROCKEN

ワインハウス・ビファーピノ・ノワールトロッケン



PINOT NOIR
ピノ・ノワール



GERMANY/PFALZ
ドイツ/ファルツ

980円(税込1,078円)



Red wine

AROMO BARREL SELECTION RED

アロモバレル・セレクションレッド



CABERNET SAUVIGNON・CARMENÈRE・PETITE VERDOT
カベルネ・ソーヴィニヨン、カルメネール、プティ・ヴェルド



CHILE/MAULE VALLEY
チリ/マウレ・ヴァレー

1,280円(税込1,408円)

ボトルワイン

Champagne



DELAMOTTE BRUT

ドゥラモットブリュット



CHARDONNAY・PINOT NOIR・PINOT MEUNIER

シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ



FRANCE/CHAMPAGNE

フランス/シャンパーニュ

唯一無二のシャンパーニュ、サロンの姉妹メゾン。
サロンと同じ村のブドウを使用した、贅沢なスタンダードキュヴェ。

15,000円(税込16,500円)

Sparkling Wine



PROYECTO CUATRO CAVA

クロ・モンブランプロジェクト・クワトロ・カヴァ



MACCABEU・XARELLO・PARELHADA・CHARDONNAY

マカブー、チャレッコ、パレリャーダ、シャルドネ



SPAIN/CATALONIA

スペイン/カタルーニャ

モダン・スパニッシュの実力派、クロ・モンブラン。
クールな見た目とキレのある飲み口が魅力。不動の人気を誇るカヴァ。

6,000円(税込6,600円)

ボトルワイン

White Wine

**T.N.T CHARDONNAY LODI**

ティー・エヌ・ティー シャルドネ エステート・グロウン ロダイ

CHARDONNAY
シャルドネUSA/CALIFORNIA
アメリカ/カリフォルニア

「TNT=爆弾」。なぜこのワインに「TNT」という名が付けられたのか。
答えは、味わいがフルーツ爆弾みたいだからです。

4,500円(税込4,950円)

**IRONSTONE OBSESSION SYMPHONY**

アイアンストーン オブセッション シンフォニー

SYMPHONY・ORANGE MUSCAT・VIOGNIER
シンフォニー、オレンジ・マスカット、ヴィオニエUSA/CALIFORNIA
アメリカ/カリフォルニア

マスカットや白桃の香りにピリッとスパイシーな風味が特徴の白ワイン。
香り味わいともに華やかなワイン。

5,500円(税込6,050円)

**FILADORO TAURASI**

フィラドーロ フィアーノ ディアヴェッリーノ

FIANO
フィアーノITALIA/CAMPANIA
イタリア/カンパニア

桃、パイナップル、アプリコット、木蓮、炒ったヘーゼルナッツや蜂蜜を想わせる複雑なアロマ。
塩味を感じるほどのミネラルとフレッシュな酸味。

7,000円(税込7,700円)

**DOPFF & IRION GEWÜRZTRAMINER**

ドップ・エ・イリオン ゲヴェルツトラミネール

GEWÜRZTRAMINER
ゲヴェルツトラミネールFRANCE/ALSACE
フランス/アルザス

スパイシーでアロマティックなゲヴェルツトラミネール種、バラや香辛料など
個性的な香りで豊かなコクが特徴の中辛口白ワイン。

7,500円(税込8,250円)

**GIRARD SAUVIGNON BLANC NAPA VALLEY**

ジラードソーヴィニヨン・ブラン ナパ・ヴァレー

SAUVIGNON BLANC
ソーヴィニヨン・ブランUSA/CALIFORNIA
アメリカ/カリフォルニア

ミディアムボディで澆刺とした酸があり、味わいは、白桃、パイナップル、レモンの皮、
そして爽やかな余韻をもたらすミネラルリティが感じられます。

8,500円(税込9,350円)

ボトルワイン

Red Wine



ALEXANDRE RELVAS ATLANTICO TINTO RESERVA

アレクサンドレ レウヴァス アトランティコ リゼルヴァ

ALICANTE BOUSCHET・CABERNET SAUVIGNON・ARAGONEZ・TOURIGA NACIONAL
アリカント・ブーシェ、カベルネ・ソーヴィニヨン、アラゴネス、トゥリガ・ナシオナルPORTUGAL/ALENTEJO
ポルトガル/アレンテージョフレッシュな完熟果実、スパイスやバニラ、モカなどの複雑なアロマが漂います。
丸く、凝縮された旨味たっぷりの果実味。バランスの良い、リッチな味わい。

4,500円(税込4,950円)



PENFOLDS KOONUNGA HILL CABERNET SAUVIGNON

ペンフォールズ クヌンガ・ヒル カベルネ・ソーヴィニヨン

CABERNET SAUVIGNON
カベルネ・ソーヴィニヨンAUSTRALIA/SOUTH AUSTRALIA
オーストラリア/南オーストラリア乾燥ライムやシシリアンオリーブ、レッドリコリスのアロマが広がり、熟した赤い果実のニュアンスが
重なり、洗練されたタンニンの味が単一品種のカベルネの特徴を引き出しています。

6,000円(税込6,600円)



NOBLE VINES 667 PINOT NOIR

ノーブル・ヴァイン 667 ピノ・ノワール

PINOT NOIR
ピノ・ノワールUSA/CALIFORNIA
アメリカ/カリフォルニア

ディジョンクローン 667 のブドウを使用。

華やかな果実味、しっかりとしたボディがあり、オークの香りもバランスよく充実の味わい。

7,800円(税込8,580円)



FEUDI DEL PISCIOTTO VERSACE NERO D'AVOLA

フェウディー・デル・ピシヨット ヴェルサーチ ネーロ ダヴォラ

NERO D'AVOLA
ネロ・ダヴォラITALIA/SICILIA
イタリア/シチリア赤い実の果実やカシス、ブルーベリー、チェリーなどの持続性のある上品な香り。
シチリアのワイナリーとヴェルサーチのコラボワイン。

9,000円(税込9,900円)



CHATEAU JOANIN BÉCOT 2017

シャトー・ジョアナン・ベコ 2017

MERLOT・CABERNET FRANC
メルロ、カベルネ・フランFRANCE/BORDEAUX
フランス/ボルドーカシスやブルーベリーなど果実の香りの中にトースト、バニラなど樽由来の香りが融合しています。
柔かなタンニンと穏やかな酸味を豊かな果実の風味が包んでいるようです。ソフトな口当たりが魅力
的で、エレガントなフィニッシュが印象的です。

12,000円(税込13,200円)

アルコール

Beer

ザ プレミアムモルツ	700円(税込770円)
サッポロエビス	700円(税込770円)

High Ball

サントリー角	580円(税込638円)
鷹ピュアモルト	680円(税込748円)

Sour

レモンサワー	680円(税込748円)
グレープフルーツサワー	680円(税込748円)

Whisky

サントリー 碧	800円(税込880円)
白州12年	1,200円(税込1,320円)
山崎12年	1,200円(税込1,320円)
サントリー 響	5,000円(税込5,500円)
ボウモア	1,200円(税込1,320円)
ザ マッカラン 12年 ダブルカスク	1,500円(税込1,650円)
ジョニーウォーカーブラックラベル12年	800円(税込880円)
シーバス リーガル 18年	1,500円(税込1,650円)

Sangria

サングリア赤	680円(税込748円)
サングリア白	680円(税込748円)

Non Alcohol Beer

サントリー オールフリー	500円(税込550円)
--------------	--------------

The C's

ソフトドリンク

Softdrink

コカ・コーラ	各種500円(税込550円)
ジンジャーエール	
オレンジジュース	
アップルジュース	
グレープフルーツジュース	
烏龍茶	

Cafe

コーヒー	各種500円(税込550円)
カフェラテ	
カプチーノ	
エスプレッソ	
ダージリン	
アールグレイ	
カモミール	

The C's Style



厳選したワインと手作りにこだわったお料理。

ワインとお料理をペアリングしてそこに生まれるマリアージュを

是非楽しんでいただきたい。

その思いからワインとお料理がお互いに高め合う

魅力的な組み合わせをセレクトしました。

C'sのペアリングでワインとお料理の素敵な出会いをお楽しみください。

ワインから選ぶおすすめのペアリングフード

Champagne × Pairing food

1



タイプ：シャープな泡
味わい：辛口

CHAMPAGNE DE BARFONTARC BRUT TRADITION

シャンパーニュ・ド・バルフォンタルク ブリュット トラディション



CHARDONNAY・PINOT NOIR・PINOT MEUNIER
シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ



FRANCE/CHAMPAGNE
フランス/シャンパーニュ

クリーミーかつ澁澁とした泡や白桃、プリオッシュの
香りのような豊潤な香りが余韻とともに楽しめます。

グラス 1,500円(税込1,650円)



スペイン産ハモンセラノ&サラミ盛り合わせ
880円(税込968円)

Sparkling × Pairing food

2

SEKTHAUS BIFFAR CUVÉE SEKT BRUT

ゼクトハウス・ビファー キュヴェ・ゼクト ブリュット



CHARDONNAY・PINOT BLANC・RIESLING・AUXERROIS
シャルドネ、ピノ・ブラン、リースリング、オーセロワ



GERMANY/PFALZ
ドイツ/ファルツ

瓶内二次発酵。長熟させた深みのある複雑な味わいに、
キレのある酸味と複数品種のブレンドによる厚みが
感じられる上質ゼクト。和料理との相性が非常に良い
繊細さを兼ね備えています。

グラス 780円(税込858円)



サーモンと大根のタルタル柚子胡椒風味
580円(税込638円)



タイプ：シャープな泡
味わい：辛口

ワインから選ぶおすすめのペアリングフード

White wine × Pairing food

3



タイプ：すっきり白
味わい：辛口

GAYDA FLYING SOLO GRENACHE BLANC VIOGNIER

ガイダ フライング・ソロ グルナッシュ・ブラン ヴィオニエ



GRENACHE BLANC・VIOGNIER
グルナッシュ・ブラン、ヴィオニエ



FRANCE/LANGUEDC-ROUSSILLON
フランス/ラングドック・ルーション

柑橘系果実の豊かな香り、フレッシュでいきいきした味わい。
酸もきれいに表現されており、余韻はすっきりとした辛口。

グラス 780円 (税込858円)



ブロッコリーのアンチョビマリネ
420円(税込462円)

4



タイプ：ミネラル白
味わい：辛口

CHARDONNAY CUVÉE DISSENAY 100% OAKED

シャルドネ キュヴェ・ディスネ 100%オーク



CHARDONNAY
シャルドネ



FRANCE/LANGUEDOC-ROUSSILLON
フランス/ラングドック・ルーション

ミネラル感溢れる火打ち石のような香りはシャブリを彷彿させ、
キレのある後味はシャブリそのもの。南仏ならではのたっぷりとした
果実味も感じられる美味しい白ワインです。

グラス 980円 (税込1,078円)



海老とエリンギのアヒージョ
800円(税込880円)

5



タイプ：フルーティ白
味わい：中辛口

WEINHAUS BIFFAR WACHENHEIMER LUGINSLAND RIESLING HALBTROCKEN

ワインハウス・ビファー ヴァッヘンハイマー・ルギンスラント リースリング ハルプトロッケン



RIESLING
リースリング



GERMANY/PFALZ
ドイツ/ファルツ

酸がしっかりしていてフルーティなボディがあり、中辛口に仕上げると
甘みと酸味のバランスがちょうど良いワインになります。

グラス 1,280円 (税込1,408円)



イタリア産ブッラータチーズとアメーラトマトのカプレーゼ
780円(税込858円)

ワインから選ぶおすすめのペアリングフード

Red wine × Pairing food

6



TOLLO ROCCA VENTOSA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

トッロ ロッカ・ヴェントーザ モンテプルチアーノ・ダブルツツォ



MONTEPULCIANO
モンテプルチアーノ



ITALY/ABRUZZO
イタリア/アブルッツォ

モンテプルチアーノ種100%。チェリーやスミレの香り豊かでフレッシュな赤いベリーの意味合いが嬉しいミディアムボディです。

グラス 780円(税込858円)

タイプ：まるやか赤
味わい：ミディアムボディ



新食感！もちもちドーナツ&生ハム
890円(税込979円)



トリッパとたっぷりお豆のトマト煮込み
680円(税込748円)



薩摩茶美豚のソーセージ2種と
フライドポテト
780円(税込858円)

7



WEINHAUS BIFFAR PINOT NOIR TROCKEN

ワインハウス・ビファー ピノ・ノワール トロッケン



PINOT NOIR
ピノ・ノワール



GERMANY/PFALZ
ドイツ/ファルツ

アメリカンチェリーやカシスを思わせる香り。心地よいタンニンとバランスの取れた果実味。洋食だけでなく、和食にもよく合う大変飲みやすいドイツのピノ・ノワールです。

グラス 980円(税込1,078円)

タイプ：フルーティ赤
味わい：ライトボディ



鶏レバーのクロスティニー
エスプレッソの香り
580円(税込638円)



スパニッシュオムレツ
420円(税込462円)

8



AROMO BARREL SELECTION RED

アロモ バレル・セレクション レッド



CABERNET SAUVIGNON・CARMENÈRE・PETITE VERDOT
カベルネ・ソーヴィニヨン、カルメネール、プティ・ヴェルド



CHILE/MAULE VALLEY
チリ/マウレ・ヴァレー

しっかりしたルビー色。カシスを主として赤系果実と黒胡椒の香りがあります。口に含むとリッチで、ココアやモカ、キャラメルの風味とともに長い余韻が楽しめます。

グラス 1,280円(税込1,408円)

タイプ：コクあり赤
味わい：フルボディ



豚バラ肉のオープン焼き
1,100円(税込1,210円)



自家製ラザニア
880円(税込968円)