



館内サービスのご案内

桜が咲き、沢蟹がたわむれ、蛍が舞い、鳥がさえずる
 一万坪の庭園に息づく自然に護られているように
 いくつもの物語が、陣屋には集います
 草花やいきものたちを眺めてみたり
 歴史を刻んだいくつもの物語に想像をめぐらせてみたり
 陣屋での一日を、どうぞごゆるりとお過ごしくください

桜 (ソメイヨシノ)



陣屋の庭園には多くの桜が植樹されており、花見の名所として地元から長く愛されてきました。3月下旬～4月上旬にかけて、包み込むように咲く満開の桜で、陣屋の庭には桃色のアーチができあがります。窓の目の前に桜の咲く部屋は、毎年予約が数ヶ月前から入るほどです。

沢蟹



陣屋の自然に宿る小さな生き物のひとつ。きれいな沢にしか住む事ができず、水質の指標生物になっています。日中は石の下に隠れている事が多いですが、雨の日や餌を食べているときなどには姿を見かけることができるかもしれません。

蛍



5月下旬～6月にかけて、庭園内にある小川のほとりには、蛍が飛び交います。その淡くほのかな光と同じように、蛍を見る事ができる期間もとても短いものです。昔から陣屋に生息し、毎年大切に育てている蛍の子孫たち。見かけたら、そっと見守ってあげてください。

紅葉



陣屋のみどころのひとつに、秋の庭を美しく彩る紅葉があります。冬の訪れも予感させるしっとりとした秋の庭園を散策して、物思いにふけるのもいいかもしれません。日常を離れ、ゆっくり流れる陣屋時間を満喫してみてくださいはいかがでしょうか。

将棋と碁



陣屋は、昭和に入ると時代を代表する将棋や囲碁の名棋士たちが王座を争う場として知られるようになります。今迄行われたタイトル戦は300以上に上ります。幾多の名勝負の中でも、昭和27年の陣屋事件は今も語り草。木村義雄名人との対局に現れなかった升田幸三八段いわく、玄関から呼んだが誰も出てこず、憤慨して帰ったとのこと。しかし実際はお迎えの者もおりました。棋士の葛藤を背景に生まれたこの事件。真相は今も多くを語られていません。

和田義盛公



陣屋は鎌倉時代、源頼朝の側近で四天王の一人と言われた特所別当和田義盛公の陣地でした。武勇で名を轟かせ、義に厚い、生粋の武人であったようです。当時から湧いていた豊かな温泉と、弓矢の材料となる豊富な矢竹は、最適な陣地であったことでしょう。

ID: JINYA-GUEST
Password: jinya001

FREE Wi-Fi

スマートホン充電器のレンタルも
ございます。(Lightning,USB-C用)

フロント

お問い合わせ、御用の際は、客室の電話から
内線7番までご連絡ください。

チェックイン 15:30

チェックアウト 11:00

※ルームキーは、チェックアウト時にフロント
までご返却ください。
※オートロックでございますので外出の際は
鍵をお持ちになりお出かけください。
※滞在時間の延長も可能です。(別途料金)
ご相談下さい。

内湯/庭園露天風呂

お食事処「賑わい亭」の隣に位置し陣屋ならではのカルシウム源泉をご堪能いただけます。
内湯、露天風呂ともに、湯船だけでなく、
シャワー・カランのお湯もすべて源泉でございます。

※いつでもご利用いただけます。
(清掃時間 10:00～11:30を除く)

お食事処「賑わい亭」

お食事をお気軽にご利用いただけます。
自然に囲まれた景色を眺めながらいただく
お食事はきっと心を和ませてくれます。

<営業時間>

夕食 17:30～19:00 (ラストオーダー)

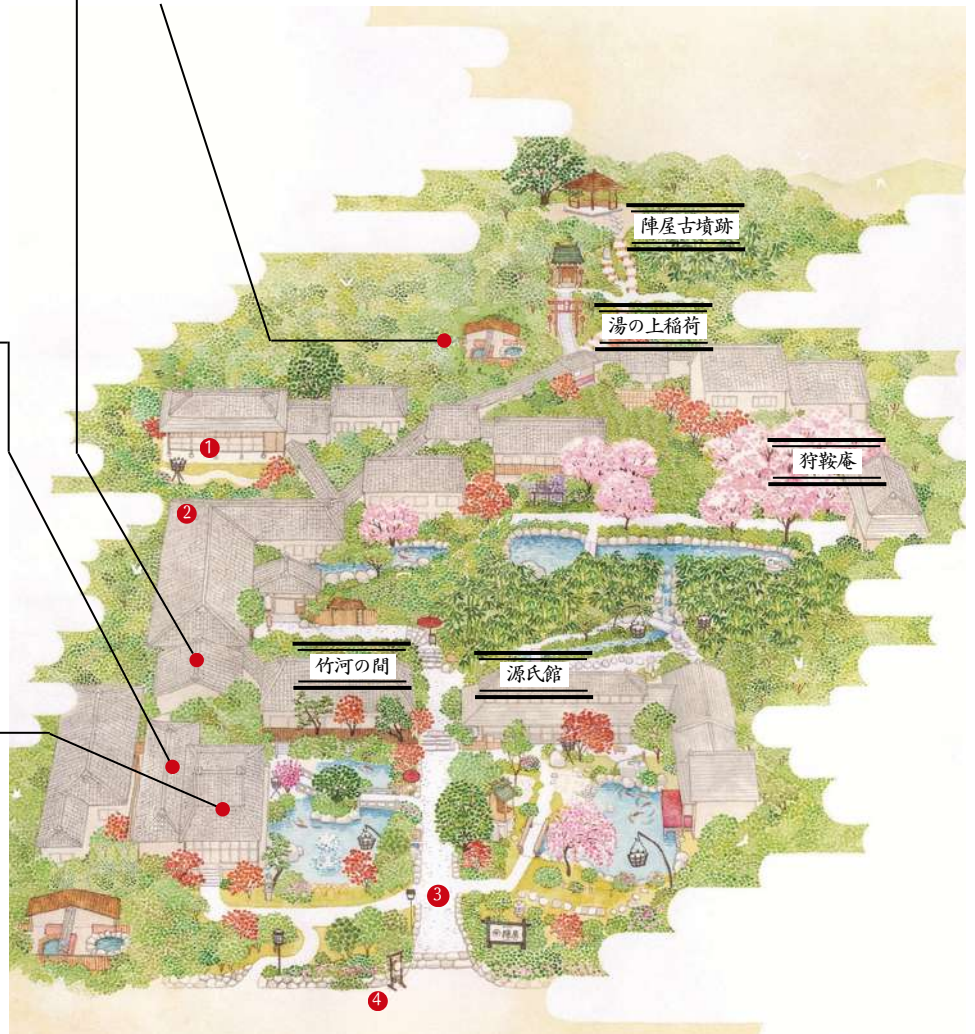
朝食 8:00～ 9:30 (ラストオーダー)

昼食 11:30～14:00 (ラストオーダー)

※早出しをご希望の方はご相談ください。

山荘露天風呂

客室棟へ向かう渡り廊下の途中から少し階段を上った高台にあります。
※いつでもご利用いただけます。(清掃時間 10:00～11:30を除く)
11:00～14:45 貸切専用
※ご希望の場合はフロントまでご連絡ください。
15:30～10:00 宿泊者専用 いつでもご利用いただけます。



1 松風の間

明治天皇をお泊めするために黒田藩が大磯に建てたものを移築し、将棋や碁の名人戦も行われる対局場となりました。欄間を雲、そこから見える明かりを月に見立てた「紫雲閣」は明治時代としてはとてもモダンなデザインであり、ガラスも手すりの貴重なもの。現在はご宿泊や結納、婚礼、会食などご利用を承っています。



3 トトロの楠 (くすのき)

映画監督の宮崎駿氏は、幼少時代、陣屋で過ごしていた事がありました。映画には、ここ陣屋で遊んでいた思い出もモチーフになっているそうです。入り口を抜けて右手にある「トトロの木」と呼ばれる大きな楠の木を見上げれば、物語に入り込んだような気分が味わえるかもしれません。



2 毛利元就公ゆかりの武者鎧と刀

毛利元就の家来であった渡辺作佐衛門家に伝わっていた安土桃山時代の武者鎧。元就公の影武者であった作佐衛門が身代わりとなって散った際、遺族に褒美として与えられたものと伝えられています。陣屋建立時から置かれている收藏品です。宮本武蔵に縁深い九州の細川家上士として仕えた、寺尾家伝来の刀。脇差の銘文には「新免武蔵之介帯之」と刻まれており、武蔵ゆかりの刀であることを示している。源永國は17世紀半ばに活躍した肥後の刀工。



4 陣太鼓

お客様のお迎えとお見送りには、太鼓を叩いておもてなしします。日常と非日常の分かれ目に鳴り響くこの太鼓の音、実はお迎えとお見送りで叩き方が異なっていることにお気づきになられるでしょうか。



山荘露天風呂 四季折々の自然に囲まれて



山藤 (やまふじ)



山桜 (やまざくら)

内湯・庭園露天風呂 広々とした浴室で身も心もゆっくり癒す



明石 (あかし)



葵 (あおい)



丹沢山魂の地下深くから湧き出る鶴巻温泉は、明治時代より温泉地として多くの 人々に親しまれてきました。鶴巻のいで湯はカルシウム含有量世界有数の名湯。イオンをたっぷり含みリュウマチ、神経痛、外傷、胃腸病(飲用に効果があると古くから知られております。健康的な肌になくせないカルシウムを皮膚から直接吸収し、引き締めによるハリ・美肌にも効果があるとされています。

刺激が少なくさっぱりとした柔らかいお湯は、カルシウムとナトリウムの2つの成分があることで科学的には石鹸で洗い流した様な効果があるといわれています。

四季ごとに様々な表情を見せる美肌の湯をどうぞご堪能下さい。

山荘露天風呂

フロントから客室棟へ向かう渡り廊下の途中にある階段を少し上った高台にあります。ほてった肌に心地のよい微風を感じ、自然の中でゆったりと手足を伸ばす爽快さは、格別の趣があります。

※湯船だけでなく、シャワー・カランのお湯もすべて源泉でございます。

※時間帯により男女のお風呂の入れ替えを行っております。

入口をご確認の上、お入りください。

11:00～14:45 貸切専用

15:30～10:00 宿泊者専用

内湯／庭園露天風呂

お食事処「賑わい亭」の隣に位置し、陣屋ならではのカルシウム源泉をご堪能いただけます。広々とした浴室で、カルシウム含有量世界有数の名湯を、ゆったりとお楽しみください。

※湯船だけでなく、シャワー・カランのお湯もすべて源泉でございます。



飲用でも慢性消化器病や慢性便秘などへの効果があります。

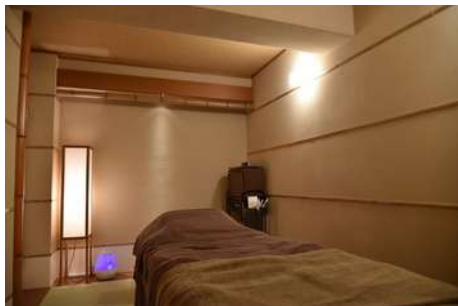
※汲み上げた源泉を、お部屋に備え付けのポットにご用意しております。



カルシウム含有量世界有数の鶴巻温泉の湯イオンをたっぷり含みリュウマチ、神経痛外傷、胃腸病（飲用）に効果があると古くから知られております。



お部屋のお風呂にもすべて源泉を引いております。シャワー・カランのお湯もすべて源泉でございます。



Treatment 温泉+エステという理想の組み合わせ

丹沢山塊の地下深くから湧き出る鶴巻温泉は、豊富なカルシウム分を含み、よく温まり湯冷めもしにくい「熱の湯」とも言われています。皮膚病や外傷のほか、女性の更年期障害などの婦人病にも有効であるとされています。元湯陣屋では、女性の健康美に効果のある豊富な温泉水を活かし、体を芯から温める温泉入浴とエステを組み合わせ合わせたコースをご用意しております。



Spa イオンたっぷり! 柔らかな温泉水

鶴巻温泉の温泉水はイオンをたっぷり含んだ柔らかなお湯が特徴です。エステコースの「SPA バック」にもこの温泉水を利用しています。美しい肌をつくるために欠かせないカルシウム。この世界有数のカルシウム含有量を誇る鶴巻温泉の温泉水をエステに組み込むことで、皮膚から直接カルシウムを吸収させる事ができます。



Organic こだわり抜いた化粧品・マッサージオイル

肌に直接触れるものの原材料にこだわり、信頼のメーカー製品だけを使っています。

オーガニック化粧品

「食べられない化粧品は作らない」製品作りをコンセプトとするドイツのスキンケアメーカー、ポーリンド社のオーガニックコスメを採用しています。

マッサージオイル

マッサージオイルは、英国フレグレントアース社他、ヒトのからだにも環境にも優しいオーガニックのものを使用しております。



120分 フェイシャル&背中
温泉入浴30分+エステ90分

バックマッサージ/クレンジング/アロマSPA
スチーミング/ディープクレンジング/ハー
バルSPAバック/デコルテマッサージ/フェイ
スマッサージ/スペシャルSPAバック/仕上げ

【フェイス、背中】 ¥19,000
(税込 ¥20,900)



120分 ボディマッサージ
温泉入浴30分+エステ90分

リラクシング/オイルマッサージ

【下肢背面、ヒップ、背中、下肢前面、
腕、デコルテ、ヘッド】

¥19,000
(税込 ¥20,900)



180分 ボディマッサージ&フェイシャル
温泉入浴30分+エステ150分

リラクシング/オイルマッサージ

【下肢背面、背中、下肢前面、腕】

リラクシング/アロマSPAスチーミング/
ディープクレンジング/ハーバルSPAバック/
フェイスマッサージ/デコルテマッサージ

【フェイス】 ¥28,000
(税込 ¥30,800)

90分 フェイシャル
温泉入浴30分+エステ60分

クレンジング/アロマSPAスチーミング/ハー
バルSPAバック/デコルテマッサージ/フェイ
スマッサージ/セレクトバック/仕上げ

【フェイス】 ¥14,000
(税込 ¥15,400)

90分 ボディマッサージ
温泉入浴30分+エステ60分

リラクシング/オイルマッサージ

【下肢背面、背中、下肢前面、腕】

¥14,000
(税込 ¥15,400)

90分 ボディマッサージ
温泉入浴30分+エステ120分

リラクシング/オイルマッサージ

【下肢背面、背中、下肢前面、腕】

クレンジング/アロマSPAスチーミング/
ディープクレンジング/ハーバルSPAバック/
フェイスマッサージ/デコルテマッサージ/
セレクトバック

【フェイス】 ¥25,000
(税込 ¥27,500)

※男性は女性とヘアの時のみご利用いただけます。料金は女性料金よりプラス ¥4,000 (税込 ¥4,400) 加算させていただきます。

●オプション

ピーリング (1ヶ所)	¥4,000	(税込 ¥4,400)
ホワイトニング (1ヶ所)	¥4,000	(税込 ¥4,400)
エステ・ストレッチヨガ (20分) (2名まで)	1名 ¥1,500 2名 ¥2,500	(税込 ¥1,650) (税込 ¥2,750)

【顔+首、首+デコルテ、襟足+肩、背中上、背中下、
両肘上、両肘下+手の甲、両膝上、両膝下+足の甲】

※キャンセル料金：当日 100%、前日 100%、2日前 80%、3日前 80%、4日前 50%、21日前～ 10%

※ご連絡がなくお越しにならない場合はキャンセル料 100% を申し受けます。

※ 10分以上遅れてお越しの場合、施術時間が短くなる可能性がございます。ご了承ください。

お問い合わせ・ご予約はフロント 7 番までお電話くださいませ。

事前予約制でございます。

予約状況により、ご要望のお時間にお受けできない場合がございます。あらかじめご了承ください。



秦野市立 宮永岳彦記念美術館 (秦野市) 当館より徒歩 2 分

光と影の華麗なる宮永芸術、女性美礼讃のロマンチズムを極めた画家、宮永岳彦画伯の展示館です。
市営の日帰り温泉施設弘法の里湯が併設されており、ゆったりとお楽しみいただけます。
《毎週月曜日休館》



秦野国際乗馬クラブ (秦野市) 車で約 8 分

四季折々の風情に恵まれた丹沢大山国定公園に隣接し、弘法山の麓にある乗馬クラブ。馬場面積は5,000㎡。季節の花に囲まれながら広い馬場で、ゆっくりと騎乗できます。お子様のポニーとお散歩体験や初心者者の体験乗馬から、本格的な障害レッスンまでできます。



弘法山公園 (秦野市) 車で約 10 分

浅間山(せんげんやま)、権現山(ごんげんやま)、弘法山(こうぼうやま)の3つの山一帯を弘法山公園と呼び、県立自然公園にも指定されています。春には2000本以上の桜が咲き誇り、桜の名所としても有名で「かながわの花の名所100選」に選ばれています。他にもアジサイ、ヤマユリなどが咲き、ハイキングや散策に最適です。



平塚市総合公園 (平塚市) 車で約 20 分

大きな遊具やミニ動物園、温水プールなど、ここだけでも半日遊べます!
30種以上の小動物がいるミニ動物園「ふれあい動物園」やポニー乗馬、乗り物コーナー、110mもある大きな親水広場や『温水プール』もあります。日本庭園や梅林、バラ園もあり、三世代で楽しめる公園です。



花菜ガーデン (平塚市) 車で約 20 分

緑のふれあいセンター花菜ガーデンは、園芸や農業を楽しみながら学べる施設です。約9.2ヘクタールの広大な園内は、サクラやバラ、クレマチス、モミジなどの約3,280品種の花々が植栽された「フラワーゾーン」、田植えや野菜の植え付け・収穫などの体験の場となる「アグリゾーン」農業や食の大切さを学べる体験ルームや、展示室、ライブラリーなどを備えた「めぐみの研究棟」で構成されています。



大山阿夫利神社 (伊勢原市) 車で約 25 分

本社に大山祇大神、高オカミノ神、大雷神を祀っています。
歴史は2200年前にも遡り、江戸時代から大山参りで有名な神社です。
下社まではケーブルカーを利用できますが、上社までは本格的な登山となります。ケーブルカー乗り場までの山道にはお店が軒を連ね、覗きながら登ると300段の階段もあつという間です。



秦野戸川公園 (秦野市) 車で約 30 分

秦野戸川公園は、丹沢の山々から流れる水無川の自然を生かした都市公園です。古くから丹沢登山口として知られるこの地域は、毎年多くの登山客やキャンパーが訪れにぎわっています。自然の中に遊具があり、夏には川遊びもでき一日遊べる公園です。
四季折々の草花も楽しめます。



松田山ハーブガーデン (足柄上郡) 車で約 30 分

181種 16,500本のハーブが植栽された、西平畑公園の中にあるハーブ園です。ドライフラワー・アロマテラピーなどの様々なクラフト体験ができる工房や、ハーブ料理が楽しめるレストランがあります。松田山の中腹にあたる園地からは箱根連山・富士山・相模湾が一望できます。早春には園内の河津桜の開花が首都圏ニュースにも取り上げられるほどです。



イチゴ・ブルーベリー狩り (秦野市) 車で約20分

秦野は果物園の宝庫です。イチゴもブルーベリーも種類が豊富で収穫体験はお子様にも大人気です。是非ご予約のうえお出かけください。
イチゴ狩りは1月下旬～5月G.W. ブルーベリー狩りは、6月下旬～8月下旬が目安です。
※詳細はフロントまでお問い合わせください。



平塚漁港で地曳網体験
(平塚市) 車で約 40 分

実は湘南の海も近い秦野。ビーチレクリエーションとして人気の地曳網はいかがですか？平塚漁港での地曳網体験をはじめ、釣り船体験も可能。しらすやアジ、イワシ、カマスなどの近海魚が獲れます。釣れた魚をご夕食に調理もいたしますので、お気軽にご相談ください。詳細はフロントまでお問い合わせください。



わんぱくらんど・フォレストアドベンチャー
(小田原市) 車で約 40 分

ローラースライダーや迷路の様な巨大遊具にアスレチックなど、1日では遊び足りないくらいの遊具があります。ボニーに乗れたり、夏は水遊びもできますので、着替えをもって遊びに行きましょう。「緑のゲレンデ」で芝ソリすべりもできます。小学生以上の方は、是非隣接するフォレストアドベンチャー（要予約）へ。



神奈川県立生命の星・地球博物館
(小田原市) 車で約 45 分

“生命の星・地球”について学ぶことができる博物館です。館内は「地球を考える」「生命を考える」「神奈川の自然を考える」「自然との共生を考える」の4つのゾーンがあり、それぞれ展示物を見て触れて学ぶことができます。「本物」の展示物がたくさんあります。



御殿場プレミアムアウトレット
(御殿場市) 車で 50 分

世界遺産の富士山が見える雄大な自然環境の中にある、プレミアム・アウトレットの日本フラッグシップ店。世界各国の著名ブランドが多数出店し、その数は国内最大級規模。北米の歴史ある街並みをイメージした場内で非日常な空間を味わいながら、一日ショッピングが楽しめます。



洒水（しやすい）の滝
(足柄上郡) 車で約 50 分

酒匂川の支流、滝沢川から流れ落ちる洒水の滝は「日本の滝百選」、またその水は「全国名水百選」に選ばれている名瀑です。この滝は鎌倉時代の名僧文覚上人が百日間も滝に打たれる修行を積んだ地としても知られており、付近には文覚上人が安置したといわれる滝不動尊（不動明王「穴不動」）があります。



大雄山最乗寺
(南足柄市) 車で約 60 分

大雄山最乗寺（道了尊）草創応永元年（1394年）。福井の永平寺、鶴見の總持寺に次ぐ格式のある曹洞宗のお寺です。また自然が豊かで仁王門からの参道約3kmには樹齢500年以上の杉並木（県天記念物）がうっそうと茂り、山道の両側には11万本のあじさいが植えられています。花の見頃は6月中旬から7月中旬頃です。

併せてご利用ください



ハイキング用弁当 ¥5,000（税込¥5,400）

ハイキングや行楽のお供に、陣屋のお弁当はいかがですか？
ご注文は前日 19:00 までにご連絡ください。

掲載のおみやげは人気商品の一例です。
フロント横の売店にて、各種販売しておりますので、ぜひご覧ください。



陣屋まんじゅう

生地上山芋をねりこんだこし餡とかぼちゃ餡の詰め合わせ

8個入り ¥1,200 (税込 ¥1,296)

12個入り ¥1,800 (税込 ¥1,944)

※ご希望の方は20時までにご予約ください。
翌朝に出来立てをお渡しします。



陣屋どらやき

黒糖味のしっとりとした皮で包みました。
こしあんと秦野名産の特製落花生あんの
2種類でございます。

6個入り ¥1,100 (税込 ¥1,188)

※ご希望の方は20時までにご予約ください。
翌朝に出来立てをお渡しします。



やまと豚の桜味噌漬

代々受け継いできた秘伝の味噌で漬けたんだ
うまみたっぷりのやまと豚です。(冷凍品)

10枚入り ¥2,000 (税込 ¥2,160)

20枚入り ¥3,500 (税込 ¥3,780)

※事前にフロントにてご注文をいただけると、
スムーズにお渡しできます。



ハイキング用弁当

ハイキングや行楽のお供に、陣屋の御膳の
お料理をお箱に配した、目でも楽しめる
お弁当です。

¥5,000 (税込 ¥5,400) ~

※ご希望の方は前日までにご予約ください。



おせち料理

豪華食材をふんだんに使い、日本の
美味しさと美しさを繊細に盛り込んだ、
厳選おせち料理をお届けします。

一段重 ¥70,000 (税込 ¥75,600) ~

※事前のご予約にて承ります。



陣屋オリジナル 今治タオル

フェイスタオル

¥1,500 (税込 ¥1,650)

バスタオル

¥3,200 (税込 ¥3,520)

ご注文はフロント7番までお電話くださいませ。

ルームサービスのご案内

お部屋でのくつろぎのひとつのために、各種のおつまみやお飲み物をご用意しております。
フロントまでお気軽にお申し付けください。
お部屋でのくつろぎのひとつに…



お部屋に備え付けのミニバー（冷蔵庫）内に、各種のお飲み物をご用意しています。
ミニバー内のお飲み物は、ご自由にお召し上がりください。（無料）



お休み処「平安」にてフリードリンクをご利用いただけます。

<おつまみ>



秦野銘産 三品盛り合せ
ゆで落花生、カマンベール味噌漬け、
味噌ピーナッツ

¥1,700 (税込 ¥1,870)



からすみ

¥3,000 (税込 ¥3,300)



カマンベールの
自家製ブレンド味噌漬け

¥1,200 (税込 ¥1,320)



チーズ&サラミ

¥1,200 (税込 ¥1,320)



秦野銘産 ゆで落花生

¥800 (税込 ¥880)



秦野銘産 味噌ピーナッツ

¥800 (税込 ¥880)



ミックスナッツ

¥800 (税込 ¥880)



枝豆

¥800 (税込 ¥880)

<軽食>

陣屋カレー ¥2,500 (税込 ¥2,750)
おにぎり (2個) ¥1,000 (税込 ¥1,100)
(香の物、赤だし付)

<デザート>

ケーキセット (コーヒー又は紅茶) ¥1,200 (税込 ¥1,320)
アイスクリーム (バニラ or 抹茶) ¥700 (税込 ¥770)
和風パフェ ¥1,200 (税込 ¥1,320)
チョコレートサンデー ¥1,200 (税込 ¥1,320)

ご注文はフロント7番までお電話くださいませ。(ご提供時間: 24時間)

/ 地元のおすすめ日本酒 /

初陣の誉 (原酒)

神奈川県秦野市金井酒造

日本酒度数+2

150ml (升) ¥1,600 (税込 ¥1,760)

Uijin-no-homare

300ml (中樽) ¥2,500 (税込 ¥2,750)

地元丹沢から湧き出る名水で作られているこのお酒は、モーツァルトの音楽を聞かせて特別に醸造しています。口当たりの良いまろやかな味と、深いコクが特徴。陣屋オリジナルの原酒です。升にてお楽しみください。

600ml (大樽) ¥4,300 (税込 ¥4,730)

残草蓬菜 (純米)

神奈川県愛甲郡大矢孝酒造

日本酒度数+3

150ml ¥1,600 (税込 ¥1,760)

Zarusu-horai

720ml ボトル ¥7,500 (税込 ¥8,250)

フルーティーな香りが膨らみ、甘みとコク、酸が心地よく伝わってくる純米酒。キレのあるお酒で、燗酒でもお楽しみいただけます。

いづみ橋 恵 (純米吟醸)

神奈川県海老名市泉橋酒造

日本酒度数+7

150ml ¥1,600 (税込 ¥1,760)

Izumi-bashi

720ml ボトル ¥7,500 (税込 ¥8,250)

海老名産山田錦を使用して作られる、きりっとした純米吟醸。お野菜、お刺身などに相応しいお酒です。

風露天青 (特別本醸造)

神奈川県茅ヶ崎市熊沢酒造

日本酒度数+5

150ml ¥1,800 (税込 ¥1,980)

Fuuro-tensei

酒造適合米「新潟五百万石」を60%まで磨いた特別本醸造。吟醸造りによるすっきりとした味わいです。燗酒でもお楽しみいただけます。

セトイチ

神奈川県開成町瀬戸酒造

150ml ¥1,800 (税込 ¥1,980)

Setoichi

720ml ボトル ¥8,500 (税込 ¥9,350)

ミラノやフランスで行われた日本酒コンクールにて、次々に賞を受賞している注目のお酒「セトイチシリーズ」。その中から瀬戸酒造さんおすすめの商品をシーズン毎に入荷しています。どんなお酒が入荷しているか、是非スタッフにお問い合わせください。

雨降

神奈川県伊勢原市吉川醸造

150ml ¥2,500 (税込 ¥2,750)

Afuri

720ml ボトル ¥12,000 (税込 ¥13,200)

フランス Kura Master 2022 やミラノチャレンジなどの日本酒コンクールで賞を獲得。吉川醸造さんのおすすめの商品をシーズン毎に入荷しています。どんなお酒が入荷しているか、是非スタッフにお問い合わせください。

その他数量限定で入荷した日本酒もございます。

詳細はスタッフへお問い合わせください。

/ 全国のおすすめ日本酒 /

酔鯨 吟麗 (純米吟醸)	高知県酔鯨酒造	日本酒度数+7	150ml	¥1,800 (税込 ¥1,980)
Suigei 香控えめ、キレよく飲み飽きしない純米吟醸酒。和食全般、特に醤油系のお料理との相性がよく、一緒にいただくお料理の良さを引き出します。燗酒でもお楽しみいただけます。				
天狗舞 (純米)	石川県車多酒造	日本酒度数+3	150ml	¥1,800 (税込 ¥1,980)
Tengumai 山麩仕込み特有の濃厚な香味と酸味の調和が取れた個性豊かな純米種です。濃い山吹色は目も楽しませてくれます。燗酒でもお楽しみいただけます。				
メ張鶴 純 (純米吟醸)	新潟県宮尾酒造	日本酒度数+2	150ml	¥1,800 (税込 ¥1,980)
Shimehari-tsuru jun 優雅な香りと純米ならではのまろやかな味わい、スッキリとした後味が特徴です。口当たりがよく、飽きがこない逸品です。冷・ぬる燗がおすすめです。				
鳳凰美田 (純米吟醸)	栃木県小林酒造	日本酒度数+3	150ml	¥1,800 (税込 ¥1,980)
Houo-biden 華やかな立ち香と含み香は芳醇で柔らかく優しい旨味が特徴です。内面から発する華やかさと優しさがあるような“女性のような酒”をイメージしています。				
醸し人九平次 EAU DU DESIR (純米大吟醸)	愛知県萬乗醸造	日本酒度数±0	150ml	¥1,800 (税込 ¥1,980)
Kamoshibito Kuheiji 口に含んだときの爽やかな香り、優しさと澄み渡るような味わい、いやらしさのない酸味がワインを思わせるような瞬間をも感じさせます。				
獺祭 磨き二割三分 (純米大吟醸)	山口県旭酒造	日本酒度数+3	150ml	¥2,800 (税込 ¥3,080)
Dassai 23 華やかな香りと芳醇な味、濃密な含み香、全体を引き締めるほどよい酸。二口、三口飲むほどにだんだん美味しさがわかってくるお酒です。				
久保田 萬寿 (純米大吟醸)	新潟県朝日酒造	日本酒度数+2	150ml	¥2,500 (税込 ¥2,750)
Kubota Manju 軽く飲めるのが特徴です。萬(よろず)の寿とお目出度い名前が喜ばれています。その柔らかくてふっくらとした味わいは日本酒の概念を変えてしまいました。				
利き酒 3種セット	50ml×三種			¥2,200 (税込 ¥2,420)
Sake Tasting お好みの日本酒3種をお選びください。				

/ 日本酒ボトルスパークリング /

瓶内 2次発酵酒 あわ 八海山 (純米大吟醸)	新潟県八海酒造		360ml	¥4,500 (税込 ¥4,950)
Hakkaisan Sparkling これからの日本のスパークリング。醸造中の自然発酵した炭酸ガスによる、透明な日本酒です。グラスに注いだ時繊細な一筋泡が立つのが特徴です。フルーティーな香りと上品な甘み、爽やかなスパークリングの口当たりとなっております。ワンランク上の日本酒スパークリングを是非ともお楽しみください。				
獺祭 発泡にごり酒スパークリング45 (純米大吟醸)	山口県旭酒造		360ml	¥5,000 (税込 ¥5,500)
Dassai Cloudy Sparkling 45 にごり酒だからこそわかる山田錦の米の甘み、瓶内二次発酵が生み出す爽やかな発泡性。最後に繊細かつ骨太の純米大吟醸が見せる爽やかな切れ味のお酒です。				

ビール・カクテル

ビール Beer

エビス生ビール	YEBISU Draft Beer	¥1,200 (税込 ¥1,320)
瓶ビール (サッポロ・麒麟・アサヒ)	Beer (Sapporo / Kirin / Asahi)	¥1,200 (税込 ¥1,320)
ギネスドラフト	Guinness Draught	¥1,200 (税込 ¥1,320)
ゆずビア	Draft Beer with Yuzu ade	¥1,200 (税込 ¥1,320)
ビアクランベリー	Draft Beer with Cranberry Juice	¥1,200 (税込 ¥1,320)

カクテル Cacktail

ゆずはちみつサワー	Shochu with Yuzu ade	¥800 (税込 ¥880)
レモンサワー	Shochu with Lemon	¥800 (税込 ¥880)
グレープフルーツサワー	Shochu with Grapefruit	¥800 (税込 ¥880)
焼酎お茶割り (緑茶・烏龍茶)	Shochu with Green tea or Oolong tea	¥800 (税込 ¥880)
梅酒	Plum wine	¥800 (税込 ¥880)
ジントニック	Gin and Tonic	¥800 (税込 ¥880)
カシスオレンジ	Cassis Orange	¥800 (税込 ¥880)
カシスウーロン	Cassis Oolong	¥800 (税込 ¥880)
カシスソーダ	Cassis Soda	¥800 (税込 ¥880)

<p>陣屋焼酎 (芋・麦) 鹿児島県薩摩えびす堂</p> <p>Jinya Shochu</p> <p>料亭専用の本格焼酎。薩摩焼酎の伝統とスピリットを受け継ぐ蔵元が原料と水、製法にこだわった品。独特の風味とまろやかな味。鹿児島から直接送っていただいています。モンドセレクション金賞3年連続受賞。</p>	<p>シングル ¥700 (税込 ¥770)</p> <p>720mlボトル ¥7,000 (税込 ¥7,700)</p>
<p>鳥飼 (米) 熊本県鳥飼酒造場</p> <p>Tori-kai</p> <p>上品な香りと軽い口当たりの本格派。従来のやや重いタイプの焼酎から、現在の嗜好に合うように軽く飲みやすく造られた焼酎。華やかな香りと軽い口当たりが特徴で、女性におすすめの逸品です。</p>	<p>シングル ¥900 (税込 ¥990)</p> <p>720mlボトル ¥9,000 (税込 ¥9,900)</p>
<p>佐藤黒 (芋) 鹿児島県佐藤酒造</p> <p>Satou Kuro</p> <p>明治時代商業の蔵元。芋独自のしっかりとした甘さ、香ばしさを醸し出す重くて力強い味わいが特徴。白麹仕込みの佐藤で人気の蔵ですが「黒麹仕込み佐藤」の力強い味わいが更にファンを増やしました。</p>	<p>シングル ¥1,400 (税込 ¥1,540)</p> <p>720mlボトル ¥14,000 (税込 ¥15,400)</p>
<p>野うさぎの走り (米) 宮崎県黒木本店</p> <p>Nousagi no Hashiri</p> <p>各焼酎で有名な黒木本店の米焼酎。『百年の孤独』と双璧をなすとも言われ人気上昇中。もち米の蒸留酒と吟醸酒をイメージして造ったこの焼酎は、長い間『かめ』にて貯蔵した古酒ともち米焼酎のブレンドです。</p>	<p>シングル ¥1,400 (税込 ¥1,540)</p> <p>720mlボトル ¥13,000 (税込 ¥14,300)</p>
<p>百年の孤独 (麦) 宮崎県黒木本店</p> <p>Hyakunen no Kodoku</p> <p>薄い琥珀色で焼酎というよりもウイスキーなど洋酒に近く、強いアルコールの中にも甘みが感じられ麦の香ばしさが広がります。名前の由来はカブリエル・マルケスの同名小説「百年の孤独」から。</p>	<p>シングル ¥1,600 (税込 ¥1,760)</p> <p>720mlボトル ¥16,000 (税込 ¥17,600)</p>
<p>魔王 (芋) 鹿児島県白玉醸造</p> <p>Maou</p> <p>樽で熟成される際、蒸発によって失われる天使の取り分けに関わる『天使を誘惑し、魔界へ酒をもたらす悪魔』にちなんで命名。雑誌やテレビなどで紹介され、一時期入手困難となった幻の焼酎の一つです。</p>	<p>シングル ¥1,800 (税込 ¥1,980)</p> <p>720mlボトル ¥20,000 (税込 ¥22,000)</p>
<p>村尾 (芋) 鹿児島県村尾酒造</p> <p>Murao</p> <p>本格的焼酎人気の到来と共に評価され、今では森伊蔵と並ぶ入手困難な銘柄の一つに数えられています。丹念な手作りが産んだこの酒は、芋本来の芳醇な香りが口中に広がり、心豊かにさせてくれるプレミアム焼酎の一つです。</p>	<p>シングル ¥2,100 (税込 ¥2,310)</p> <p>900mlボトル ¥28,000 (税込 ¥30,800)</p>
<p>森伊蔵 (芋) 鹿児島県森伊蔵酒造</p> <p>Mori Izo</p> <p>有機栽培のサツマイモを原料とし、手間のかかる伝統的なかめつぼ仕込みを創業当時から続けています。</p>	<p>シングル ¥4,000 (税込 ¥4,400)</p> <p>720mlボトル ¥40,000 (税込 ¥44,000)</p>
ミネラルウォーター (名水百選 丹沢の雫)	1本 ¥200 (税込 ¥220)
炭酸水	1本 ¥300 (税込 ¥330)
かち割り氷	1本 ¥700 (税込 ¥770)

神奈川県酒蔵が造る、日本酒で仕込んだ甘さ控えめの梅酒を3種ご用意しております。
日本酒で漬けているため、ストレートでお楽しみください。

相模灘 神奈川県久保田酒造 ¥1,000 (税込 ¥1,100)
Sagaminada
地元相模産の梅を純米吟醸酒で仕込み、甘味と酸味のバランスが絶妙な梅酒です。

曾我梅林 神奈川県石井醸造 ¥1,000 (税込 ¥1,100)
Sogabairin
日本酒で漬けている梅酒のため、アルコール度数が12%と低く、すっきりとした味わいが特徴です。
また甘さが控えめのためお食事にもよく合う梅酒です。

山田十郎 神奈川県泉橋酒造 ¥1,000 (税込 ¥1,100)
Yamada Jyuro
全国でも珍しく純米酒と小田原 曾我産の十郎(梅)で仕込み、甘さが控えめのためお食事に合う梅酒です。

こだわり梅酒3種セット ¥2,000 (税込 ¥2,200)
Plum wine Tasting
30ml×3種



グラス スパークリングワイン

Glass Sparkling Wine

バートン ヴィンヤーズ ファウンドストーン ブリュット キュヴェ

Berton Vineyards Pty Ltd Found Stone Brut Cuvee

オーストラリア

ファンウド・ストーンに用いられるブドウの多くは、ワイナリーのあるリヴァリーナ地区から収穫された良質なブドウです。爽やかな柑橘類のフレーバーと綺麗な泡、引き締まった酸が魅力。

¥1,600

(税込 ¥1,760)

グラス 白ワイン

Glass White Wine

マルキ ドボーラン シャルドネ

Marquis de Beau Rond Chardonnay

南フランス

南フランスの太陽を多く浴びた完熟したシャルドネ種から造られた白ワイン。フレッシュな果実の風味をたっぷりと持つ、エレガントな辛口ワインに仕上がっています。

¥1,400

(税込 ¥1,540)

グラス 赤ワイン

Glass Red Wine

マルキ ドボーラン カベルネ ソーヴィニオン

Marquis de Beau Rond Cabernet Sauvignon

南フランス

地中海の恵まれた気候が生み出す芳醇な赤ワイン。丸みのあるタンニンと豊かなフルーツ。カベルネ・ソーヴィニオンの品種の特徴が楽しめる飲みごたえのある赤ワインです。

¥1,500

(税込 ¥1,650)

日本 Japan

アルガブランカ ブリリャンテ

Arugabranca Brillhante

山梨、甲州、きめ細やかでクリーミーな泡、柔らかな口当たり、爽やか、辛口

勝沼の風土から生まれ、1280年に歴史ある日本固有のぶどう”甲州”に特別のこだわりを持っています。
このワインは1本1本の瓶の中でぶどうをワインにすることにより、発酵で生じる二酸化炭素を瓶内に閉じ込めたものです。
甲州ぶどうの優しさと弾ける爽やかさをお楽しみください。

¥12,000
(税込 ¥13,200)

グレイス ブランドブラン

Grace Blanc do Blanc

山梨県、明野、辛口、果実味、ナッツ、蜂蜜

レモン、オレンジ、青リンゴなどのフレッシュな果実のアロマと可憐な花香が存在しながらも、瓶内二次発酵由来のトースト香や魅力的な蜜香が感じられ、清涼感のあるブラン・ド・ブランに覆われた凛とした強さ、大胆さが感じられる。
丁寧に醸造された泡はきめ細やかで、クリーミーで心地よい。果実とナッツやハチミツの味わいの層が重なり、余韻には、長い瓶内熟成を経たことによるうまみがしっかりと残る。

¥15,000
(税込 ¥16,500)

カリフォルニア California

ピアザデルドット ブリュットロゼスパークリング フォートロスシービュー ソノマコースト 2020

Piazza Del Dotto Brut Rose Sparkling Fort Ross-Seaview Sonoma Coast 2020

フレッシュホワイトピーチ、ワイルドストロベリー、ベストリークリーム、ブリオッシュのアロマ、生き生きとしてさわやかな口当たり、柔らかく、魅惑的なロゼスパークリング

2019年のスパークリングロゼは、ソノマコーストのフォートロスシービュー地区にデルドットが所有している Cinghiale Vineyard の特別区画で収穫された DRC ラ・ターシュ・クローン、カレラ、828 クローンから収穫されたピノワールのサニーエーから造られている全米ベストロゼスパークリングです。

¥30,000
(税込 ¥33,000)

デルドット バブルスパークリング フォートロスシービュー ソノマコースト 2016

Del Dotto Bubble Sparkling Fort Ross-Seaview Sonoma Coast 2016

いちごの果実香、桜やりんごのアロマ、トースト香、アーモンド

デルドットが初めて造ったスパークリングワインでシャンパーニュの高級シャンパンにも劣らないカリフォルニア No.1 スパークリングです。
ソノマコースト・フォートロスシービューにあるデルドットが所有するチンガリ・ヴィンヤードで生産された品質の高いシャルドネ (DRC モンティシエクローン) 50%、ピノワール (DRC ラターシュクローン) 50%をブレンドして造られています。

¥42,000
(税込 ¥46,200)

フランス France

ドップ オ ムーラン クレマン ダルザス ブリュット キュヴェ ジュリアン

¥8,000

Dopff au Moulin Cremant d'Alsace Brut Cuvee Julien

(税込 ¥8,800)

フランス、アルザス、白、辛口、花の香り

透明感のある淡い黄色の色調が可憐で、ピノ・ブランの総体的なフィネスとピノ・オーセロワによる骨格が織り成す味わいが特徴です。また構造が明確で肉厚な味わいは、特に愛好家の方に愛されるスタイルです。

フランソワ ミクルスキ クレマンド ブルゴーニュ NV

¥15,000

Francois Mikulski Cremant de Bourgogne NV

(税込 ¥16,500)

フランス、ブルゴーニュ、AOC クレマン、ドロワール、すっきりとした辛口、柑橘の香り、しっかりとしたボディ

「誠実さ、上品さ、純粹さ」を追求した彼らのワインは世界的に人気を誇り、日本でも入手困難なドメヌのの一つとして注目を集めています。シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵製法で造られる、贅沢なスパークリングワイン。ピュアな酸とミクルスキらしい上品な味わいがお楽しみいただけます。

アンリオ ブリュット スーヴェラン NV

ハーフボトル ¥11,000

Henriot Brut Souverain NV

(税込 ¥12,100)

フランス、シャンパーニュ、白い花、ブリオッシュ、エレガントなアロマ、辛口、しっかりとした酸とミネラル

フルボトル ¥20,000

創業以来、一貫して家族の名前を冠してエレガントなシャンパーニュを造り続けてきたアンリオ家。

(税込 ¥22,000)

スーヴェランという名前は「至高」を意味し、オランダ王室、オーストリア・ハンガリー帝国皇室御用達として

認められた歴史から付けられた名前。上質な時間を演出してくれる、ワンランク上のスタンダード・キュヴェです。

ドン・ペリニオン 2012

¥45,000

Don Perignon 2012

(税込 ¥49,500)

フランス、シャンパーニュ、熟成感のある辛口、トロピカルフルーツの甘いブーケ、オレンジやマンダリンの香り、芳醇でしっかりとした口当たり、スパイシーな風味

ドン・ペリニオンは同じ年に収穫されたブドウだけで造られるヴィンテージワイン。当たり年のブドウのみを使用して醸造され、7年から8年の熟成を経た特別なキュヴェだけが、ドン・ペリニオンを名乗ることが許されています。

ボランジェ R.D. 2004

¥94,000

Bollinger R.D. 2004

(税込 ¥103,400)

フランス、シャンパーニュ、果実味、キャンディ、ナッツ、スイートスパイス

伝統的な樽発酵を守り続け、ワインを低温で長期にわたり熟成させる熟練の技。全てのシャンパーニュの頂点に立つと言っても過言ではない銘酒中の銘酒です。

日本 Japan

シャンテ 甲州テロワールセクション下岩崎

Chanter Koshu Terroir Selection Shimoiwasaki

山梨県、甲州、辛口、濃いストローカラー、完熟した杏、黄桃、パイナップルの香り、洗練された酸、ふくよかな味わい

勝沼町下岩崎地区の厳選された「甲州」種を使用し、シュール・リー製法で仕上げています。良質な果実のボリュームが感じられる、ふくよかさと酸のキレのバランスが良い1本です。

¥8,000

(税込 ¥8,800)

ココ ファーム ワイナリー プティ マンサン

Coco Farm & Winery Petit Manseng

山梨県、プティマンサン、りんご、かりん、パイナップル、発酵バター、クリーム、蜂蜜、ドライアプリコット、質の良い豊富な酸味

プティ・マンサンはフランス南西部、ピレネー山脈の麓で栽培されてきた品種。小粒で房も小さく、生き生きとした酸味を持つのが特徴です。21世紀のはじめ、こころみ学園の葡萄畑に植樹されて以降、足利の暑さにも耐え、上品な酸を残したまま、よく熟した葡萄を実らせています。

¥10,000

(税込 ¥11,000)

アルガ ブランカ ピッパ

Aruga Branca Pipa

山梨県、甲州、熟した黄色いフルーツ、バナナ、蜂蜜、バターの香り、柑橘類や南国フルーツの味わい、塩味とほろ苦みを伴う酸

「"甲州" から世界に通じるワインを作りたい」という蔵元の夢から生まれたワインです。製造過程で糖や酸を補わず、ぶどう本来の成分を凝縮しフレンチオーク樽中で6ヶ月間発酵熟成後、瓶熟成を2年以上重ねました。果実味と樽香のバランスがよく優雅な味わいです。

¥10,000

(税込 ¥11,000)

マルスワイン 日之城シャルドネ

Mars Wine Hinoshiro Chardonnay

山梨、シャルドネ、リッチ、パイナップル、グレープフルーツの香り、はちみつ、ナッツ香、しっかりとした酸とコク、樽香の余韻

早朝の陽の光のように優しく輝く、柔らかなイエローで、スモーキーなナッツとハチミツの香りがします。豊かな厚みのアタックがとてもリッチで驚くほど高貴なシャルドネを感じさせてくれます。豊潤なボディとしっかりとした骨格は、上質なぶどうと優れた造り手の情熱の証です。

¥11,000

(税込 ¥12,100)

98 Wines 穀

98 Wines Koku

山梨、甲州、辛口、柑橘のアロマ、ミネラリー

全体の15%を樽発酵、樽貯蔵で仕込んでいます。柚子やすだち等の和柑橘のアロマとミネラル、豊かな酸の中に樽のニュアンスが複雑味を与えて長い余韻が続きます。エレガントな華やかさや長い余韻、そして長期熟成により、より深い味わいが楽しめるシリーズです。

¥13,000

(税込 ¥14,300)

カリフォルニア California

シャトーサンミッシェルコロンビアヴァレー シャルドネ 2019

Chateau Ste Michelle Columbia Valley Chardonnay 2019

¥8,000

(税込 ¥8,800)

淡いレモン色、マンゴーやパイナップルのアロマ、バニラ、オーク香、程よい酸味、微かなスパイス、リッチで複雑な味わい

サステイナブルな手法で栽培、ワイン造りを行っており、ワシントンにおける近代的ワイン産業のリーダー的存在のワイナリーです。幅広い料理との相性も良く、リッチで複雑な味わいが楽しめます。

イレブンイレブンソーヴィニオンブランラザフォードベクストファーメルローズヴィンヤードナパ 2021

Eleven Eleven Sauvignon Blanc Rutherford Bectstoffer-Melrose Vineyard Napa 2021 <ロバート・バーカー 91 ポイント>

¥20,000

(税込 ¥22,000)

ソフトストローカラー、キウイ、パイナップル、クチナシの花、メイヤーレモンのアロマ、バランスのいい酸、華やかな口あたり、クリスピーなグリーンアップル、メレンゲのフレーバー、バランスのいいクラシックフレーバーの長いフィニッシュ

Bectstoffer-Melrose Vineyard で生産されたソーヴィニオンブラン 100% で造られています。ワインメーカーは、ナパで初めて 100 ポイントワインを造ったニール・ベンジーの息子のカーク・ベンジーが担当しています。カーク・ベンジーも昨年自らのラベルで造っているカベルネソーヴィニオンにバーカーから 100 ポイントを献上され、親子そろっての 100 ポイントワインメーカーになりました。

AXR ソーヴィニオンブラン ナパヴァレー 2021

AXR Sauvignon Blanc Napa Valley 2021

¥22,000

(税込 ¥24,200)

透明感のある淡いイエローゴールドカラー、砕いた岩、水仙、シトラスの花、マンゴー、グレープフルーツ、アプリコット、バニラのアロマ、フレッシュ、ミネラリー、メイヤーレモン・タルトが醸すスイートな長いフィニッシュ

2021 AXR Sauvignon Blanc Napa Valley は、ナパで収穫されたソーヴィニオンブランをステンレスタンクとオーク樽で発酵し、その後フレンチオーク樽で6ヶ月間熟成して造られています。

クロワ エステート ナローゲージ シャルドネ ロシアンリバーヴァレー 2020

Croix Estate Narrow Gauge Chardonnay Russian River Valley 2020

¥28,000

(税込 ¥30,800)

鮮やかなゴールドカラー、ハニー、マーマレード、シトラスゼスト、トーストバインナッツ、ロッキーフリント、オールスパイス、トースト・オークのアロマ、濃厚、フルボディ、複雑、熟したパイナップル、ストーンフルーツ、洋ナシのフレーバー

ロシアンリバーの厳選されたレーンヴィンヤード、ダットンランチヴィンヤード、フラッドゲートヴィンヤード、カレサヴィンヤード、バシガルピヴィンヤード、リッチーヴィンヤードで収穫された高品質のブドウを全房クラッシュし、100天然酵母で発酵後フレンチオークの新樽45%で15か月熟成し、ブレンドして造られています。

ファーニエンテ シャルドネ ナパヴァレー 2020

Far Niente Chardonnay Napa Valley

¥35,000

(税込 ¥38,500)

ゴールドカラー、ハニーサクル、ホワイトピーチフラワー、シトラス、バニラのアロマ、エレガント、シルキー、ストーンフルーツ、レモンカード、ハニーデューのフレーバー、丸みを帯びた味わい、軽くトーストしたオーク、クールなミネラリー

ファー・ニエンテが所有するクイーンズビルの畑から収穫されたシャルドネ 100% をフレンチオークの新樽 54%、一年使用した樽 46% で 10 か月 熟成して造られています。ナパのトップワインメーカーのほとんどがこのクイーンズビルで収穫されたぶどうを使い、ワインを造りたいと思っている 非常に質の高いブドウを産出しているエリアで、次のオークビルになるだろうといわれています。

キスラー ヴァインヒル ヴィンヤード シャルドネ ロシアンリバーヴァレー 2019

Kistler Vine Hill Vineyard Chardonnay Russian River Valley 2019

¥48,000

(税込 ¥52,800)

グリーンパールイエローカラー、シトラス、ホワイトピーチ、ピーワックス、ジャスミン、シーウィード、ミネラリー、キビキビした酸、キャンドルスモークのアロマ、シルキーなテクスチャー、ミディアムボディ、広がりのあるフレーバー、驚くほど長いフィニッシュ

豊かな香りはパイナップルのペーストにパッションフルーツ、グアバの他ジンジャーやアニスが広がります。魅力的でリッチなフルーツの風味は生き活きとした酸味とミネラルによってより惹きこまれ余韻は長くクリーミーです。

デルドットファミリーリザーブシャルドネチンギアーレヴィンヤードフォートロスシービュー 2020

Del Dotto Family Reserve Chardonnay Cinghiale Vineyard Fort-Ross Seaview 2020

¥60,000

(税込 ¥66,000)

ゴールドストローカラー、深いクローブのスパイス、リンゴ、洋ナシ、柿、重厚なミネラルのアロマ、エレガントで官能的なフレーバー、テクスチャーと存在感のある口当たり、複雑で凝縮感のある長いフィニッシュ、15年以上熟成可能

ソノマコーストのフォートロスシービュー地区にデルドットが所有している Cinghiale Vineyard の特別区画で収穫された DRC のシャルドネモンティシエクロンから造られている全米ベストシャルドネです。フォートロスシービューは、南のサンタバーバラ/サンタリータヒル同様カリフォルニアの中で最高級シャルドネ、ピノノワールの生産地としての地位を確立しています。

マーカッシン シャルドネ マーカッシン ヴィンヤード ソノマ コースト 2008

Marcassin Chardonnay Marcassin Vineyard Sonoma Coast 2008 <ロバート・バーカー 100 ポイント>

¥200,000

(税込 ¥220,000)

ブリオッシュ、ネクタリン、シトラス、オレンジブロッサムのアロマとフレーバー、驚異的な凝縮感、20年以上熟成可能

すでに引退したナパのカリスマ、スーパースターワインメーカーのヘレン・ターリー女史がソノマコーストに所有する自らの畑で収穫したブドウで造っている、ほとんど入手が不可能なカリスマ・カルトワインです。

フランス France

トゥルクハイム リースリング 2019

Turckheim Riesling Cave Tradition 2019

アルザス、リースリング、辛口、密りんご、ミネラリー、伸びのある酸味、果実味

アルザスを代表する栽培者協同組合カーヴ・ド・トゥルクハイムの造るリースリング。やわらかな伸びのある綺麗な酸味、豊かなミネラルとたっぷりとした果実の風味、リースリングの素晴らしいさを教えてくれる上品な味わいです。

¥8,000

(税込 ¥8,800)

ラ シャブリジェンヌ シャブリ 2019

La Chablisienne Chablis La Peerrelee 2019

ブルゴーニュ、シャルドネ、淡いレモンイエロー、レモン、リンゴ、洋梨などのアロマ、バランスの良い味わい、爽やかだが果実の甘味もある

ラ・シャブリジェンヌがリリースしているシャブリで、最も親しみやすく、かつシャブリのテロワールに触れることができるワインがこちらの「ラ・ピエレレ」です。厳しい選別を経たキュヴェを使用し、最もクラシックでフルーティーなスタイルに仕上がっています。

¥10,000

(税込 ¥11,000)

ブシャール P&F ボーヌ デュ シャトー プルミエクリュブラン 2018

Bouchard Pere & Fils Beaune de Chateau Premier Cru Blanc 2018

ブルゴーニュ、シャルドネ、ふくよかな辛口、熟した白桃、リンゴのアロマ、花やバニラ、ナッツ、ハチミツなどのニュアンス

名門ブシャール P&F のボーヌ地区にある一級畑のピノノワールを贅沢にブレンド。優雅なアロマと湧き上がる凝縮した赤いフルーツ。極めてバランスに優れたブルゴーニュです。

¥20,000

(税込 ¥22,000)

ジャンマリーブズロームルソー 2020

Domaine Jean-Marie Bouzereau Meursault Blanc 2020

フランス、ブルゴーニュ、ムルソー、蜂蜜キャンディー、レモンタルトのアロマ、オイリー、優しい酸、ミネラル

できるだけ農薬を使わないリュット・レゾネ農法で造られています。クリームソース系の魚や甲殻類・白身魚と相性が良いワインです。酸味が柔らかく、軽やかで飲みやすい印象です。

¥23,000

(税込 ¥25,300)

パトリック ジャヴィリエ コルトン シャルルマーニュ 2015

Patrick Javillier Corton Charlemagne Grand Cru 2015

フランス、ブルゴーニュ、辛口、ローストアーモンド、蜂蜜レモン、バターニュアンス

真南向き斜面の区画、ブージェに植えられたシャルドネから。コルトン・シャルルマーニュの中でも最も日当たりのよい斜面なだけに、非常にリッチなスタイル。その一方、泥灰土混じりの土壌もたらすミネラルがバックボーンを形成し、シャキッとしたアフターをもつ。

¥28,000

(税込 ¥30,800)

日本 Japan

シャンテ Y.A マスカットベリー A イグレックキューブ

Chanter Y.A Muscat Bairy A Ycube

山梨県、ベリー A 木イチゴ、イチゴキャンディ、バニラの樽香、爽やかな酸味、滑らかなタンニン、余韻に長く残る甘くふくよかな風味が印象的

高地の韮崎市穂坂地区で収穫されたマスカット・ベリー A を、24 ヶ月以上樽熟成させた、少数瓶詰めの稀少な限定ワイン。

マスカット・ベリー A の特徴的なアロマが樽香で綺麗に包み込まれた調和の取れた香りに、厚みと緻密さを持ち合わせた深みのある味わい。飲む人を魅了する、完成度の高い 1 本です。

¥8,000
(税込 ¥8,800)

ココファームワイナリー 農氏ロッシ

Coco Farm & Winery Noumin Rosso

栃木県、ラズベリー、イチゴ、ダークチェリー、クミン、ブラックペッパー、なめし皮、トーストの香り、柔らかな味わい さわやかな酸

日本の葡萄を野生酵母で醸す。セバージュは、伝統的なボルドー品種メルローやカベルネ・ソーヴィニオンやカベルネ・フランに、日本固有の葡萄品種マスカット・ベリー A やブラック・クイーンなどをバランス良く加えました。

その土地その土地で元気に育った赤ワイン用葡萄が、絶妙のバランスで美味しいハーモニーを奏でます。

¥8,000
(税込 ¥8,800)

シャンテ Y.A Vrille

Chanter Y.A Vrille

山梨県、マスカットベリー A、紫色ある若々しい色合い、シックな果実味、樽香の余韻

イグレックキューブ用の畑の中から、更に完熟し酸とバランスのとれた葡萄のみを厳選。900 本のみ製造された限定品。

華やかかつ優雅な味わいで、醤油、味噌、唐辛子などを使った料理によく合います。

¥10,000
(税込 ¥11,000)

マルスワイン 日之城カベルネ&メルロー選摘み

Mars Wine Hinoshiro Cabernet & Merlot

山梨県、カベルネソーヴィニオン、メルロー、柔らかく華やかなブラックチェリーや黒系果実のリキュール、ハーブの香り、ロースト香、チョコレートのニュアンス、ふくらみのある口当たり、複雑でさめの細かいタンニン

選摘みのカベルネ・ソーヴィニオン 51% とメルロー 49% をブレンドして造るマルスのフラッグシップたるべき、長期熟成型の赤ワイン。生産本数が年間 1160 本と非常に少なく稀少なキュヴェとなっています。

厳しい収穫量制限区域のブドウを中心に収穫。新樽率 100% のフレンチオーク樽で 19 ヶ月間熟成されます。

¥12,000
(税込 ¥13,200)

シャンテ Y.A Huit 結び

Chanter Y.A Huit

山梨県、マスカットベリー A、小粒の赤系果実の香り、樽由来の複雑かつふくよかな香り、非常に濃厚な果実味、滑らかな酸味とタンニン

ダイヤモンド酒造の樽熟マスカットベリー A の 8 番目のキュヴェ。限定醸造である「Ycarre cuveeK」に用いるブドウの中でも

選摘みブドウを使用した、さらに稀少なプレミアム・キュヴェです。キュヴェの名前になっている「Huit」とはフランス語で 8 のこと。

また「結び」には「時間・空間を超え、畑、農家、醸造家、お店、消費者がワインという形で繋がれたら」という願いがこめられています。

¥12,000
(税込 ¥13,200)

グレイス カベルネフラン

Grace Cabernet Franc

山梨、カベルネフラン、ミディアムボディ、紫のベリー、コリアンダー、山椒の香り、滑らかな口当たり、シルキーなタンニン、伸びやかな酸、エレガント

明野町・三澤農場で丹精込めて育てたカベルネ・フランを主体にプティ・ヴェルドをブレンド、厳しい選果と穏やかな抽出によって丁寧に造られています。清澄やろ過を行っておりません。カベルネ・フランのエレガントな味わいをお楽しみ下さい。

ステンレスタック醸す、フレンチオーク樽貯蔵

¥14,000
(税込 ¥15,400)

カリフォルニア California

J. ローアー セブンオークス カベルネ ソーヴィニョン 2018

¥8,000

(税込 ¥8,800)

J. Lohr Seven Oaks Cabernet Sauvignon 2018

カベルネ、ソーヴィニョン主体、プティ・シラー、プティ・ヴェルド、メルロー、その他

ジェリー・ローアー氏がボルドースタイルのワイン造りに適した産地を求めてたどり着いたのがロサンゼルスとサンフランシスコの中間に位置するパソ・ロブレス。数種類の異なる地質から生み出されるカベルネ・ソーヴィニョンにメルローなどをブレンド。主にアメリカンオークで12ヶ月の熟成をえています。

ダオウ カベルネ ソーヴィニョン パソ ロブレス 2020

¥20,000

(税込 ¥22,000)

Daou Cabernet Sauvignon Paso Robles 2020 <ロバートパーカー 92ポイント>

深いビーバーカラー、カシス、グラファイト、リコリス、アース、フラワーのアロマ、フルボディ、スムーズなテクスチャー、熟したブルーベリー、ブラックベリーのフレーバー、粒状のタンニン、バランスのいいピュアな長いフィニッシュ

パソロブレスのテンプトンギャップにあるDaouの自社畑で収穫されたカベルネソーヴィニョン83%、メルロー8%、プティヴェルド9%をフレンチオークの新樽65%で10か月熟成して造られています。ハンギングタイムが長くなり非常にバランスのいい凝縮した粒の小さい高品質のぶどうを収穫できました。

AXR プロプライエタリー レッドナパヴァレー 2019

¥28,000

(税込 ¥30,800)

AXR Proprietary Red Napa Valley 2019

ガーネットカラー、熟したカシス、ブラックベリー、フラワー、チョコレート、シガーボックスのアロマ、フルボディ、繊細なテクスチャー、洗練されたタンニン、ジューシー、バランスのいい長いフィニッシュ

2019 Axr Proprietary Red は、セントヘレナの自社畑で収穫されたカベルネソーヴィニョン90%、カベルネフラン5%、メルロー4%、プティヴェルド1%をブレンドして造られています。

ベンギー シランシユール カベルネソーヴィニョン ナパヴァレー 2019

¥30,000

(税込 ¥33,000)

Venge Silenceux Cabernet Sauvignon Napa Valley 2019

パープルガーネットカラー、スイートカシス、アニス、ブラックベリー、ローストコーヒー、ブルーベリーのアロマ、濃厚、凝縮感抜群で複雑、フルボディ、パワフル、ブラックカラント、ブラックベリー、焦げたキャラメルのフレーバー

ナパの9つの畑で収穫されたカベルネソーヴィニョン95%、プティヴェルド3%、メルロー2%を高級フレンチオークの新樽65%で18か月間熟成して造られています。ワインメーカーの父ニール・ベンギーと息子カーク・ベンギーは、2012年にナパで最初の親子揃って100ポイントワインメーカーになりました。

イレブン イレブン ピノノワール カレサ ヴィンヤード ソノマ コースト 2018

¥32,000

(税込 ¥35,200)

Eleven Eleven Pinot Noir Calesa Vineyard Sonoma Coast 2018 <ロバートパーカー 93ポイント>

深いビーバーカラー、ブラックチェリージャム、砕いたクランベリー、ブルーベリー、赤いベリージャム、アース、オレンジピール、フラワー、紅茶のアロマ、ミディアムボディ、シルキー、口の中で強さが増し、しっかりとした粒子の粗いフレーム、新鮮でパフュームがめぐる長いフィニッシュ

2017 Eleven Eleven Pinot Noir Calesa Vineyard Sonoma Coast は、ソノマコーストのCalesa Vineyardで収穫された上質のピノノワールを天然酵母で発酵し、フレンチオークの新樽45%で熟成して造られています。

ロキオリ エステート ピノノワール ロシアンリヴァーヴァレー 2018

¥34,000

(税込 ¥37,400)

Rochioli Estate Pinot Noir Russian River Valley 2018

綺麗なビーレッドカラー、エレガント、熟したチェリー、バニラ、ラズベリー、スパイスのアロマ、濃厚で複雑、フルボディ、ドライチェリーのフレーバー、シルキーなバランスのいいタンニン、長い余韻

2018年ビンテージは、ロキオリがロシアンリヴァーヴァレーに所有する自社畑（スウィートウォーター畑40%、リトルヒル畑39%、ピックヒル畑12%、ウェストブロック畑6%、イーストブロック畑3%）で収穫されたピノノワールをフレンチオーク樽で15ヶ月熟成しブレンドし造られています。

アンダーソンズ コンヴァレー ライトバンク ナパヴァレー カベルネソーヴィニョン 2017

¥35,000

(税込 ¥38,500)

Anderson's Conn Valley Right Bank Napa Valley Cabernet Sauvignon 2017

ミディアムからディープガーネットパープルカラー、レッドカラントゼリー、ローズヒップティー、アース、ワイルドブルーベリー、ブラックラズベリーのアロマ、シナモンスティックのフレーバー、ミディアムボディ、柔らかくジューシー、爽やかな仕上がり

アンダーソンコンヴァレーがハウエルマウンテンに所有している自社畑で収穫された高品質のメルロー44%、カベルネフラン56%をブレンドして造られています。

クロウ エステート ピノノワール バシガルピー ヴィンヤード ロシアンリヴァーヴァレー 2019

¥38,000

(税込 ¥41,800)

Croix Estate Pinot Noir Bacigalupi Vineyard Russian River Valley 2019

パープルガーネットカラー、チェリー、ラズベリー、ハニーサクル、ベーキングスパイス、サッサfrasのアロマ、スムーズなテクスチャー、フルボディ、チェリーリダクションソースのフレーバー、コーラ、アンズタケ、土の香り、シルキーなタンニン、長いフィニッシュ

10年以上熟成可能1976年のパリテイティングで1位に選ばれたシャトー・モンテリーナにシャドネーを供給していたロシアンリヴァーのレジェンド/バシガルピー・ビンヤードで樹齢50年以上の古木から収穫された高品質のピノノワール100%を高級フレンチオーク新樽50%で14か月熟成し造られています。

アンダーソンズ コンヴァレー エロージュ 2016

¥42,000

Anderson's Conn Valley Eloge 2016

(税込 ¥46,200)

ダークパープルブラックカラー、ブラックチェリー、キーシ、インディアンスパイス、カルダモン、森林、スモークミートのアロマ、ミディアムからフルボディ、レッド&ブラックフルーツのフレーバー、バランスの良いタンニン、エレガントなフィニッシュ

ハウエルマウンテンにアンダーソンコンヴァレーが所有する火山灰土壌の自社畑で収穫された高品質のカベルネソーヴィニオン 66%、カベルネフラン 28%、メルロー 4%、プティヴェルド 2% をフレンチオークの新樽で熟成、ブレンドし、ボルドー・レフトバンクスタイルで造られています。

アンダーソンズ コンヴァレー カベルネソーヴィニオン ナパヴァレー 2016

¥42,000

Anderson's Conn Valley Cabernet Sauvignon Napa Valley 2016 <ロバートバーカー 94 ポイント>

(税込 ¥46,200)

濃いパープルブラックカラー、ユーカリ、シナモンスティック、バラ、アース、ブラックベリー、ブラックカラント、ブラックプラムのアロマ、濃厚、ミディアムからフルボディ、スパイシー、ブラックフルーツのフレーバー、チューイーな長いフィニッシュ

アンダーソンズコンヴァレーがハウエルマウンテンに所有している自社畑で収穫された高品質のカベルネソーヴィニオン 86%、メルロー 7%、カベルネフラン 5%、プティヴェルド 2% をブレンドして造られています。

アミゼッタ エステート リザーブ カベルネソーヴィニオン セントヘレナ ナパヴァレー 2019

¥47,000

Amizetta Estate Reserve Cabernet Sauvignon St. Helena Napa Valley

(税込 ¥51,700)

ダークパープル・ガーネットカラー、ココア、ラズベリー、ブラックベリーのアロマ、フルボディー、パワフル、濃厚で凝縮感がありミネラリー、レッド&ブラックフルーツのフレーバー、スムーズな口当たり、エレガントなタンニンが醸す長いフィニッシュ

ハウエルマウンテンのヒルトップにアミゼッタワイナリーが所有する火山性土壌の特別区画に植えられている樹齢 35 年の木から一本当たり 8 房だけ収穫された非常に凝縮度の高い最高品質のカベルネソーヴィニオン 100% を、最高級フレンチオーク・コーベルの新樽 40%、高級フレンチオーク・ガンバの新樽 60% で熟成し造られています。ナパの高級カルトワインに対抗できる品質を備えたエレガントなカベルネソーヴィニオンです。

キスラー キュヴェ ナタリー ピノノワール ロシアンリヴァーヴァレー 2019

¥51,000

Kistler Cuvee Natalie Pinot Noir Russian River Valley 2019

(税込 ¥56,100)

ルビーレッドパープルカラー、エレガント、バイオレット、バラの花びら、ワイルドレッド、ブラックベリー、茶葉のアロマ、ミネラリー、ミディアムからフルボディー、凝縮感があり複雑、シルキーなテクスチャー、エネルギーが自然な酸、きめの細かいタンニン、長いフィニッシュ

プロディな赤い果実とスパイスやミネラルのトーンの絶妙なバランスが特徴です。香りには、群生するクランベリーなどの赤い果実にルバーブやブラッドオレンジに加え紫の花や海苔のニュアンス。シルキーで重層的な風味は力強くも洗練されていて非常に長くスパイシーなフィニッシュが持続します。豊かな果実味と上品な新樽の味わいは瓶熟成を経る事によってさらに素晴らしい味わいになるでしょう。

デルドット ピノノワール ファミリーリザーブ チンギアーレヴィンヤードソノマコースト 2020

¥60,000

Del Dotto Pinot Noir Family Reserve Cinghiale Vineyard Sonoma Coast 2020

(税込 ¥66,000)

透き通ったきれいなルビーカラー、ブラックチェリー、フレッシュアース、紅茶、バニラビーンズのアロマ、クローブスパイス、森林のセカンドアロマ、バランスとフィネスを損なわない驚異的な凝縮感、ゴージャスなフルーツフレーバー、滑らでエレガントなタンニン、20年以上熟成可能

2020 Del Dotto Pinot Noir Family Reserve は、DRC ラ・ターシュのクローン、カレラ 828 クローンをデル・ドットの自社畑ソノマコーストの Cinghiale Vineyard に植栽栽培しフレンチ高級オークで熟成し造られている、オーナー・デーブ・デルドットのプライベートファミリーリザーブセレクションです。

リッジ・モンテ・ペロ・カベルネ ソーヴィニオン 2013

¥130,000

Ridge Monte Bello Cabernet Sauvignon 2013 <ロバートバーカー 100 ポイント>

(税込 ¥143,000)

くすんだルビーカラー、ブラックラズベリー、カシス、エスプレッソ、シガーラッパー、ブラックトリュフ、ブーケのアロマ、濃厚、フルボディ、素晴らしい凝縮感、贅沢なテクスチャー、多次的、ジューシーな酸、チョーキーなタンニン、ミネラリー、力強く長いフィニッシュ、50年以上の熟成が可能

サンタクルーズマウンテン/モンテペロにある自社畑で収穫された非常に品質の高い80%カベルネ・ソーヴィニオン、プティヴェルド8%、カベルネフラン7%、メルロー5%をアメリカンオークの新樽100%で熟成して造られています。

ドミナス・エステート・レッド・ナパ・ヴァレー 2016

¥130,000

Dominus Estate Red Napa Valley 2016 <ロバートバーカー 100 ポイント>

(税込 ¥143,000)

濃いパープルブラックカラー、繊細なボブリー、インディアンスパイス、シガーボックス、ブラックベリー、ブラックチェリー、ニューレザー、ミディアムからフルボディ、非常に熟したきめの細かいタンニン、ミネラリーな長いフィニッシュ、25年以上熟成可能

ナパのヨントビルにシャトーベトリュースのオーナー・クリスチャン・ムエックス氏が、所有しているナパの歴史的な畑ナパヌックで収穫された最高品質のカベルネソーヴィニオン 84%、プティヴェルド8%、カベルネフラン8% を高級フレンチオークの新樽 405 で熟成しブレンドして造られました。

オーパス・ワン 2016

¥140,000

Opus One 2016 <ロバートバーカー 98 ポイント>

(税込 ¥154,000)

深いパープルブラックカラー、ブルーベリー、チェリー、クリーム・ド・カシス、チョコレート、甘草、タバコ、杉、ペッパー、ユーカリ、スミレのアロマ、フルボディ、濃厚、凝縮感抜群、華やか、ブラックフルーツ、ブルーフルーツのフレーバー、ベルベッティなキメの細かいタンニン、スパイシーな長いフィニッシュ

カベルネソーヴィニオン 77.5%、カベルネフラン 5%、プティヴェルド 8%、メルロー 8%、メルベック 1.5% を 13 種類の高級フレンチオークの新樽 100% で 18 ヶ月熟成し、ブレンドして造られています。

ブルゴーニュ Bourgogne

ポール ガローデ ブルゴーニュ ピノノワール 2019

¥10,000

Paul Garaudet Bourgogne Pinot Noir 2019

(税込 ¥11,000)

フランス、AC ブルゴーニュ、ミディアムボディ、赤い果実のフレーバー、しなやかなタンニン、ミネラル感、優しい味わい
ピュリニエ＝モンラッシェ村内の畑より収穫。樹齢は60年を超す古樹

古樹ならではの個性のかシックな印象のピノ・ノワールでACブルゴーニュとしては非常にレベルの高い仕上がりです。

ブシャール P&F ボーヌ デュ シャトー プルミエクリュージュ 2016

¥15,000

Bouchard Pere & Fils Beaune du Chateau Premier Cru Rouge 2016

(税込 ¥16,500)

フランス、AOC ボーヌ、プルミエ・クリュ、ミディアムボディ、イチゴやラズベリーなど赤い果実のフレッシュな香り、
ベリー系の果実味とエレガントさの絶妙なハーモニー、程よい骨格

名門ブシャール P&F のボーヌ地区にある一級畑のピノノワールを贅沢にブレンド。区画ごとに完熟のタイミングを測り、
ブドウの実がつぶれない様に小型のカゴで収穫。新樽は1/3程度使用し果実の味わいを尊重する熟成をしています。

フレデリック マニャン ジュヴレ シャンベルタン ヴィエイニュ ヴィーニュ 2017

¥20,000

Frederic Magnien Gevrey Chambertin Vieilles Vignes 2017

(税込 ¥22,000)

フランス、フルボディ、赤い果実系の華やかな果実香、硬質なストラクチャー、質の良いミネラル・熟度・タンニン、綺麗な長い余韻

モレ・サン・ドニを拠点とし、5代にわたってワイン造りを行う名門、マニャン家の五代目が造るジュヴレ・シャンベルタン。
小石が多く混じった粘土石灰質だがジュヴレ・シャンベルタンの最大の特徴でもある骨格のしっかりとした強さを得るため、
より石灰分の多い土壌を選んでいます。パーカーポイント87点のワイン。

ドメーヌ アルマン ジョフロワ ジュヴレ シャンベルタン ヴィエイニュ ヴィーニュ 2018

¥22,000

Domaine Harmand Geoffroy Gevrey Chambertin Vieilles Vignes 2018

(税込 ¥24,200)

フランス、ミディアムボディ、赤スグリ、赤いベリー、湿った土の香り、いきいきとした酸、しなやかなタンニン、オレンジピールの後味、奥深いフィネス

平均樹齢30～80年のブドウを使用したこちらのキュヴェ。ステンレスタンクで主発酵後、オーク樽にてマロラクティック発酵が
行われます。フレンチオーク樽(新樽比率20%)で12カ月の熟成。ジュヴレ・シャンベルタンらしい力強さとフィネスを合わせ持つワインです。
芳醇で複雑なアロマに、古樹由来の凝縮した果実味と味わい深さが感じられる逸品

ドルーアン ラ ローズ ボンヌマール 2013

¥32,000

Drouhin Laroze Bonnes Mares Grand Cru 2013

(税込 ¥35,200)

フランス、AOC ボンヌ・マール、グラン・クリュ、フルボディ、芯が強くパワフルな味わい、滑らかなタンニン、ソフトな酸、
ブラックベリーやブラックチェリー、赤いバラの香り、ブラックペッパー、コーヒー

ボンヌ・マールはブルゴーニュ特級畑のワインの中でも入手困難な畑の一つ。ドルーアン・ラローズは1.3haの畑を所有する代表的な造り手。
銘醸ブルゴーニュワインの凄味を感じる芸術的なキュヴェです。

コント ジョルジュドヴォギュエ ミュジニー ヴィエイユ ヴィーニュ 2014

¥200,000

Comte Georges de Vogue Musigny V.V. 2014

(税込 ¥220,000)

フランス、AOC ミュジニー、グラン・クリュ、フルボディ、レッドチェリーやブラックベリー、赤いバラ、バニラ、シナモン、
圧倒的なミネラル感と凝縮感

ヴォギュエ・ミュジニーは全てのワイン・プロフェッショナルの憧れであり、至高のブルゴーニュワインの一本として知られています。
「力強さをサテンのような滑らかさで包んだ」と言われる雄大で緻密なワインで、最低でも10年以上熟成させるのがおすすめ。
入手困難を極めるワインです。

DRC ロマネ サンヴィヴァン 2012

¥420,000

DRC Romanee Saint Vivant 2012

(税込 ¥462,000)

フランス、AOC ロマネ・サンヴィヴァン、フルボディ、ルビーカラー、チョコレートのような甘味、
イチゴやラズベリージャムの果実味、バラやブリオッシュの香り、シナモン、レザー、丸みのある酸とタンニン

世界最高位のワイナリーとして、その名声を欲しいままにする至高のドメーヌ。西側に位置するロマネコンティよりも熟成が早く進み、
早めに飲み頃を迎えます。ロマネ・サンヴィヴァンの名前は、中世の時代にヴォヌ・ロマネの特級畑を所有していた
「サン・ヴィヴァン大聖堂」に由来しています。

 ボルドー Bordeaux

シャトーボーモン 2019

¥8,000

Chateau Beaumont 2019

フランス、AOC オーメドック、クリュ・ブルジョワ、ミディアムボディ、カシス、ブラックチェリー、バニラ、しなやかで上品な味わい (税込 ¥8,800)

評価の高いクリュ・ブルジョワのワイナリー。優雅なマルゴー村と、力強いサンジュリアン村の個性を併せ持つバランスのとれた味わい。ワイン選びに迷ったらこちらがお勧めです。

シャトーピション ロングヴィルコンテスドラランド 2005

¥12,000

Chateau Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2005

フランス、AOC ボイヤック、フルボディ、紫がかつたルビーカラー、プラム、ブラックカラント、ブラックベリー、チョコレート、花のアクセント、滑らかな力強いオークの特徴、バランスの取れた酸味 (税込 ¥13,200)

メドック格付け第一級シャトー・ラトゥールと、同じく格付け二級のシャトー・ピションロングヴィル・パロンの間に位置するシャトー・ピション・ロングヴィル・コンテス・ド・ラランド。格付け一級シャトーに肩を並べるスーパーセカンドとして、長年ボルドーファンに愛され続ける銘柄のひとつです。

シャトーシマール 2008

¥14,000

Chateau Simard 2008

フランス、AOC サンテミリオン、フルボディ、フレッシュな果実香、ベリーやカシスの風味、上質で適度な酸とタンニン (税込 ¥15,400)

メルロー 80%、カベルネ・フラン 20% で仕込まれた長期の熟成を経たボルドーワイン。優雅な果実味とシルキーなタンニン。長い年月を経たワインだけが持つエレガンスがあります。

シャトー カントメルル 2017

¥15,000

Chateau Cantemerle 2017

フランス、AOC オーメドック、ミディアムボディ、ブラックチェリー、ブルーベリー、バニラ、土やシガー、ローリエのニュアンス、豊富なタンニン (税込 ¥16,500)

メドック地区の特級格付けシャトー。カントメルルはフレンチオーク(新樽比率 50%程) 12ヶ月熟成してワインを仕上げている。オーク樽由来のバニラのテイストが印象的。ほとんどのヴィンテージで、早飲みと熟成のどちらも可能な魅力の一つです。

シャトー ベイシュヴェル 2018

¥40,000

Chateau Beychevelle 2018

フランス、AOC サンテミリオン、ミディアムボディ、濃いブラックルビーカラー、ブラックチェリー、ラズベリーのニュアンス、フレッシュでエレガントな風味、きめ細やかなタンニン、フレッシュな後味 (税込 ¥44,000)

メドック・サンジュリアン村の第4級格付けにもかかわらず、その実力は第2級上位に匹敵すると言われる有名シャトー。2004年は円熟の領域に入った極めてエレガントな味わいです。

シャトー オーブリオン 2011

¥130,000

Chateau Haut Brion 2011

フランス、AOC ベサック・レオニャン、フルボディ、濃いルビーカラー、ブラックカラント、がっしりとしたストラクチャー、オークの風味、バニラ、フレッシュなバランスのとれた酸味、熟した滑らかなタンニン (税込 ¥143,000)

メドックのとなりグラヴ地区にありながら、メドック第1級格付けに特別に選ばれている銘醸ワイン。均整の取れた通好みの味わいです。

シャトームートン ロートシルト 2013

¥140,000

Chateau Mouton Rothschild 2013

フランス、AOC ボイヤック、フルボディ、深い赤、芳醇なアタック滑らかで力強いタンニン、バニラ、カカオのアロマ (税込 ¥154,000)

ラフィットと並ぶ、ロスチャイルド一族が誇るボルドー・メドックの第1級格付けワイン。カベルネソーヴィニヨンの比率が高く、スケールの大きな独自のスタイルを確立しています。

シャトー ラフィット ロートシルト 2011

¥140,000

Chateau Lafite Rothschild 2011

フランス、AOC ボイヤック、フルボディ、深いブラックルビーカラー、ブラックカラント、プラム、シーダー、フレッシュでバランスのとれた酸 (税込 ¥154,000)

メドック格付け第一級の筆頭で、左岸の王者と讃えられるシャトー・ラフィット・ロスチャイルド。第一級の首位の座を一度たりとも譲り渡したことがない不屈の栄光を誇り、高い熟成ポテンシャルを秘めています。ボルドーワインの真髄とも言えるエレガンスをご堪能ください。

シャトーマルゴー 2011

¥180,000

Chateau Margaux 2011

フランス、AOC マルゴー、フルボディ、ブラックベリー、カシス、すみれ、リコリス、バニラ、柔らかなタンニン、フローラルな香り、ハーブ、白檀、スモーキーなニュアンス (税込 ¥198,000)

メドック第1級格付けワインの中で、最もエレガントで優雅なスタイルと言われる銘醸ワイン。第1級格付けの中では早飲みが可能で、この2011年ヴィンテージは見事な熟成感が楽しめます。

シャトータトゥール 2007

¥250,000

Chateau Latour 2007

フランス、AOC ボイヤック、フルボディ、濃いガーネットカラー、赤スグリ、ブラックベリー、プラム、ローストナッツ、ナツメグ、黒胡椒のニュアンス、滑らかで繊細な口当たり、深いタンニンを感じる後味 (税込 ¥275,000)

メドック第1級格付けワインの中で、最も力強く男性的と例えられる銘醸ワイン。上品な仕上がりの2007年のヴィンテージは、今まさに円熟の味わいの入り口に入ったところです。

スコットランド ハイランド

グレンモーレンジ 18年

Glenmorangie 18 years

スコットランドでは1番人気があるモルトウイスキーと言われています。華やかで繊細、透明感のある香りが魅力。スパイシーで蜂蜜のようなニュアンスは、本当に美味しいと思える味わいです。

シングル ¥1,800 (税込 ¥1,980)

ボトル ¥18,000 (税込 ¥19,800)

グレンモーレンジ 25年

Glenmorangie 25 years

長期熟成による濃縮感と複雑味が、グレンモーレンジのもつ、華やかで繊細な香りと味わいをいっそう深化させ、魅力的にしています。

シングル ¥12,000 (税込 ¥13,200)

ボトル ¥120,000 (税込 ¥132,000)

スコットランド スパイサイド

マッカラン 18年

Macallan 18 years

マッカランといえばシェリー樽、こだわりのドライオロロソンの樽だけで熟成させます。上品で奥深い蜂蜜のような香りと甘く深い味わいが世界中で人気です。

シングル ¥4,000 (税込 ¥4,400)

ボトル ¥40,000 (税込 ¥44,000)

マッカラン 25年

Macallan 25 years

かつて、評論家マイケル・ジャクソンがラガヴァリン 16年と並んで、このマッカラン 25年を 95点とし、全モルトウイスキー中最高点を与えました。全てに傑出しています。

シングル ¥23,000 (税込 ¥25,300)

ボトル ¥230,000 (税込 ¥253,000)

ザグレンリベット 18年

The Glenlivet 18 years

政府公認蒸留所第一号、モルトウイスキーの代名詞。名声に与ろうと「グレンリベット」を名乗る蒸溜所は1870年代に18にのぼったといいます。エレガントな香りと、シャープに切れ上がる味わいが魅力。

シングル ¥1,400 (税込 ¥1,540)

ボトル ¥14,000 (税込 ¥15,400)

ザグレンリベット 25年

The Glenlivet 25 years

甘い柑橘系を思わせる香り、バランスの非常に良い繊細な味わいは、熟成により一段とと深みを増し、シェリーのニュアンスも感じられます。

シングル ¥6,000 (税込 ¥6,600)

ボトル ¥60,000 (税込 ¥66,000)

スコットランド アイラ島

ラフロイグ 10年

Laphroaig 10 years

どっしりとした厚いボディ。ヨード臭のような強い香りは好き嫌いがはっきり別れます。稀米人には飲みにくいですが、多くの熱烈なファンをもち、ラガヴァリンと並ぶアイラの巨人と言われています。

シングル ¥1,200 (税込 ¥1,320)

ボトル ¥12,000 (税込 ¥13,200)

ラフロイグ 18年

Laphroaig 18 years

より濃縮しより複雑に深化して、ほんのり甘みも感じられます。ラフロイグはチャールズ皇太子愛飲の酒で、シングルモルトでは初のプリンス・オブ・ウェールズ御用達の勅許状を賜りました。

シングル ¥5,000 (税込 ¥5,500)

ボトル ¥50,000 (税込 ¥55,000)

ラガヴァリン 16年

Lagavulin 16 years

強いビート香、潮の香りに、重厚で滑らかな味わい。好き嫌いは別れますが、モルトの最高峰と呼ぶ熱烈な愛好家も多く、評論家マイケル・ジャクソンがこの16年に、マッカラン 25年と並び 95点の最高点を与えています。

シングル ¥1,200 (税込 ¥1,320)

ボトル ¥12,000 (税込 ¥13,200)

ボウモア 12年

Bowmore 12 years

花や蜂蜜のような香りが、スモーキーフレーバーやビート香と絶妙にマッチしていて、華やかさとキレのある味わいです。アイラモルトの中では、北部の軽めの酒質と南部の重い酒質のそれぞれの良さを、調和させたような魅力があります。

シングル ¥1,800 (税込 ¥1,980)

ボトル ¥18,000 (税込 ¥19,800)

ウイスキー・コニャック

日本

白州

Hakushu

山梨県の緑美しい白州蒸溜所で造られるモルトウイスキーです。微かにスモーキーな香りを含み、フレッシュで軽快な味わいが魅力です。

シングル ¥2,500 (税込 ¥2,750)

ボトル ¥22,000 (税込 ¥24,200)

余市

Yoichi

北海道らしく石炭直火蒸留で造ります。日本のモルトにしては荒々しくスモーキーな香りとは、ちょっとアイラモルトを思わせます。味わいもアルコールの刺激が強く個性的です。

シングル ¥1,500 (税込 ¥1,650)

ボトル ¥15,000 (税込 ¥16,500)

山崎

Yamazaki

日本のモルトウイスキーで、海外でも知名度ナンバーワンの「山崎」です。少しハイランドモルトを思わせるような華やかさとバランスの良さが魅力です。

シングル ¥2,500 (税込 ¥2,750)

ボトル ¥30,000 (税込 ¥33,000)

山崎 18年

Yamazaki 18 years

山崎蒸溜所の中の18年以上の希少な原酒です。シェリーのような甘い香りと深い味わいは、さすがは日本を代表するモルトウイスキーの風格を感じます。

シングル ¥13,000 (税込 ¥14,300)

響

Hibiki

日本のブレンデッドウイスキーの銘柄の中では一番知名度が高く、最近では海外でも人気沸騰中の「響」の入門用ウイスキーです。

シングル ¥2,500 (税込 ¥2,750)

ボトル ¥35,000 (税込 ¥38,500)

響 21年

Hibiki 21 years

限定品の「響 30年」を除けば、日本のブレンデッドウイスキーの最高峰。上品なバランス、深い味わい、最高峰と呼ぶのに相応しい美味しさです。

シングル ¥12,000 (税込 ¥13,200)

バーボンウイスキー

ブラントン

Blanton's

長期貯蔵の原酒の中から、一樽ごとにテイastingし、熟成のピークのものだけを瓶詰めします。時間と手間を惜しまずに仕上げた芳醇で濃密な味わいは、バーボンの最高峰と呼ばれています。

シングル ¥1,600 (税込 ¥1,760)

ボトル ¥16,000 (税込 ¥17,600)

コニャック

ヘネシー XO

Hennessy XO

5大コニャックの中でも、特に優雅で洗練された美味しさを持つ人気のヘネシー。熟成が進んだXOクラスのまろやかさや凝縮された味わいが魅力です。

シングル ¥3,500 (税込 ¥3,850)

ボトル ¥35,000 (税込 ¥38,500)

ポールジロー 25年

Paul Giraud 25 years

世界最高峰グランシャンパーニュ地区で300年以上、手作業で造られている別格のブランデーがポールジローです。驚いたことにどうも本来の味わいが、ブランデーの複雑な味わいに混じって感じられます。

シングル ¥2,200 (税込 ¥2,420)

ボトル ¥22,000 (税込 ¥24,200)

ポールジロー 35年

Paul Giraud 35 years

手作業による伝統的な製法で造られています。華やかで上品な香りが複雑に絡み合い、長い熟成の時を経てなおも感じられるフルーティなぶどうのニュアンスは驚きです。大手メーカーが真似のできない至福の美味しさです。

シングル ¥5,200 (税込 ¥5,720)

ボトル ¥52,000 (税込 ¥57,200)

ソフトドリンク・デザート

ノンアルコール Non alcoholic Drink

陣屋オリジナルノンアルコールカクテル

Jinya Original Non-alcoholic Cocktail

柚子白磁 (ゆずはくじ)	Yuzu & Soda	¥ 800 (税込 ¥ 880)
琥珀香梅 (こはくこうばい)	Plum & Soda	¥ 800 (税込 ¥ 880)

ノンアルコールビール	Non-alcoholic Beer	¥ 800 (税込 ¥ 880)
ノンアルコール梅酒	Non-alcoholic Plum Wine	¥ 800 (税込 ¥ 880)
ノンアルコール甘酒	Non-alcoholic Sweet Sake	¥ 800 (税込 ¥ 880)

ミネラルウォーター Mineral Water

おいしい秦野の水 ～丹沢の雫～ Mineral water ¥ 200 (税込 ¥ 220)

国際的な品質評価機関として著名なモンドセレクション「ビール、水&ノンアルコール飲料」部門 2018において優秀品質金賞を受賞しました。水割りのほかに、香りを大切にする料理にもあう軟水です。

奥会津金山 天然炭酸水 Sparkling Mineral water ¥ 600 (税込 ¥ 660)

一日に限られた量しか採取することが出来ない、G7伊勢志摩サミットで採用された大変貴重な国産最高峰の天然炭酸水です。軟水にして微炭酸というまろやかな口当たりで、様々な食事に合う炭酸水です。

元湯陣屋 源泉水 Spa water ¥ 0

丹沢山塊の地下深くから湧き出る鶴巻のいで湯はカルシウム含有量世界有数の名湯です。イオンをたっぷり含みマイルドな優しい飲み心地のお水です。

コーヒー・紅茶 Coffee / Tea

ブルーマウンテンコーヒー	Blue mountain coffee	¥ 1,000 (税込 ¥ 1,100)
※サイフォンにてコーヒーをおたてしますので、お時間をいただく場合がございます。	As we brew coffee with siphon, it might take a little time.	
ウィンナーコーヒー	Viennese Coffee	¥ 900 (税込 ¥ 990)
ブレンドコーヒー	Coffee (Hot)	¥ 800 (税込 ¥ 880)
アイスコーヒー	Iced Coffee	¥ 800 (税込 ¥ 880)
カフェオレ(アイス・ホット)	Cafe au Lait (Ice / Hot)	¥ 800 (税込 ¥ 880)
紅茶(アイス・ホット)	Tea (Ice / Hot)	¥ 800 (税込 ¥ 880)
季節のハーブティー	Seasonal Herb Tea	1ポット ¥ 1,000 (税込 ¥ 1,100)
※詳細はスタッフにお問い合わせください。		
ホットチョコレート	Hot Chocolate	¥ 800 (税込 ¥ 880)
牛乳	Milk	¥ 600 (税込 ¥ 660)
烏龍茶	Oolong Tea	Glass ¥ 800 (税込 ¥ 880) Pitcher ¥ 1,700 (税込 ¥ 1,870)

ソフトドリンク・デザート

搾りたて100%フレッシュジュース Fresh Juice

せとか (1月~4月)	Setoka	¥ 3,500 (税込 ¥3,850)
マスクメロン (5月~8月)	Muskmelon	¥ 6,000 (税込 ¥6,600)
宮崎マンゴー (5月~8月)	Miyazaki Mango	¥ 8,000 (税込 ¥8,800)
桃 (7月~9月)	Peach	¥ 3,000 (税込 ¥3,300)
洋梨 ル・レクチェ (10月~11月)	Pear	¥ 5,000 (税込 ¥5,500)

ジュース・炭酸飲料 Juice / Cola

オレンジジュース	Orange Juice	¥ 800 (税込 ¥880)
アップルジュース	Apple Juice	¥ 800 (税込 ¥880)
グレープフルーツジュース	Grapefruit Juice	¥ 800 (税込 ¥880)
オレンジマンゴー	Orange Mango	¥ 800 (税込 ¥880)
マンゴークランベリー	Mango Cranberry	¥ 800 (税込 ¥880)
コーラ	Coke	¥ 800 (税込 ¥880)
ジンジャーエール (辛口)	Wilkinson Ginger Ale	¥ 800 (税込 ¥880)

デザート Dessert

クリームソーダ	Soda with Ice cream	¥ 1,000 (税込 ¥1,100)
抹茶バニラフロート	Matcha Vanilla Float	¥ 1,000 (税込 ¥1,100)
抹茶 (和菓子付)	Matcha (Green Tea for Ceremony) with Japanese Confectionery	¥ 1,200 (税込 ¥1,320)
ケーキセット (コーヒー・紅茶)	Cake Set (Coffee or Tea)	¥ 1,200 (税込 ¥1,320)
アイスクリーム (バニラ or 抹茶)	Ice Cream (Vanilla / Green Tea)	¥ 700 (税込 ¥770)
和風パフェ	Japanese Style Parfait	¥ 1,200 (税込 ¥1,320)
チョコレートサンデー	Chocolate Sundae	¥ 1,200 (税込 ¥1,320)



お二人の物語に、息吹きを —————

一万坪の広大な庭園を誇る陣屋の特別な空間に、

お二人にとって大切な方だけをお招きして、本格的な会席料理で、心からのおもてなし。

陣屋ならではの空間とお料理の味わいととも、深まる家族の絆。

ご家族でのお食事会、結納・お顔合わせから少人数の披露パーティー本格的な披露宴まで、

永遠に記憶に残るひとときをお過ごしいただけます。



団体、グループでのご利用に関するご提案・お見積りいたします。

飲み放題付きご宴会プラン、会席プランなど、ご予算や人数に応じてご提案をいたします。

忘年会、新年会をはじめ、法事やお茶会、会議、懇親会、披露パーティーなどあらゆる会合にご利用くださいませ。



※送迎バス、餅つき、カラオケ、会議室、記念写真撮影等も承ります。お気軽にご相談ください。

陣屋の味を、ご家庭でも気軽にお楽しみいただけます。



おせち料理

総料理長が豪華食材をふんだんに使い、日本の美味しさと美しさを繊細に盛り込んだ、厳選おせち料理をお届けします。

代々伝える豪華な輪島塗の三段重付のおせちもご用意しております。



出張料理

特別なパーティーやお祝いの席に、陣屋の出張料理はいかがですか？

ご自宅で陣屋の本格的な会席料理を味わえます。

キッチンがあれば、どこへでもお伺いします。



ふるさと納税

陣屋では、ふるさと納税対象商品として秦野市ふるさと納税に参画している特別商品を多数ご用意しています。日帰り・宿泊プランをはじめ、おせち料理やロールスロイスでの送迎プランも人気です。

火災等の事故防止には万全を期しておりますが、
万一事故が発生した場合には、落ち着いて行動をお願いいたします。

お部屋にお着きになりましたら・・・

- ・客室内(入口ドア内側等)の緊急避難図で非常口を2カ所以上確認してください。
- ・非常口へは、どのお部屋からも2方向の避難路が用意されております。実際に歩いてお確かめください。
- ・寝たばこや歩きながらの喫煙はおやめください。

火災を発見した場合は・・・

- ・近くの火災報知機を押すか、電話で **フロント 7 番** へ連絡してください。
- ・大声で周囲の人にも知らせてください。
- ・消火する余裕がありましたら、消火器等で消火してください。
消火しきれないと判断した時は、直ちに避難してください。

館内で火災が発生した場合には・・・

- ・非常ベル(サイレン)または非常放送により、火災発生の通報があったときは、ただちに、一番近い非常口から落ち着いて避難してください。
- ・係員または非常放送の指示に従ってください。
- ・お部屋から外へ出る際は、延焼防止と煙の拡散防止のため、必ずドアをお閉めください。
- ・タオルを水で濡らし、鼻と口を覆ってください。
- ・壁に沿って姿勢を低くし、煙の反対方向の避難設備を選んで避難してください。
- ・一度避難されてから、貴重品などを取りにお部屋に戻ることは、危険ですから絶対におやめください。
- ・夜間には客室内に備え付けの非常用懐中電灯を持って避難してください。

避難される場合には・・・

- ・係員または、非常放送の指示に従ってください。
- ・お部屋から外へ出る際は、延焼防止と煙の拡散防止のため、必ずドアをお閉めください。
- ・タオルを水で濡らし、鼻と口を覆ってください。
- ・壁に沿って姿勢を低くし、煙の反対方向の避難設備を選んで避難してください。
- ・一度避難されてから、貴重品などを取りにお部屋に戻ることは、危険ですから絶対におやめください。
- ・夜間には、客室内に備え付けの非常用懐中電灯を持って避難してください。

地震が起きたら・・・

- ・係員または、館内放送の指示に従ってください。
- ・窓ガラスから離れてください。
- ・落下物に注意し、頭を防護してください。
- ・タバコの火はすぐに消してください。

入浴時のご注意事項

Notice when using hot spring bath

IN

浴室に入るときは、
下着を脱いで入ってください。

Please take off your underwear
when entering.

WASH

湯船に入る前には、
必ず体をよく洗ってください。

Please be sure to wash your
body before getting in the bathtub.

SIT

シャワーは座って使い、
湯水は大切に使ってください。

Please sit and use shower.
Be careful when using hot water.

NO IMMERSE

タオルを湯船に
入れないでください。

Please do not put towels
in the bathtub.

NO RUN

浴場では走ったり
泳いだりしないでください。

NO SWIM

Do not run or swim
in the bathhouse.

NO WASH

浴室に入るときは、
下着を脱いで入ってください。

Please refrain from washing
any clothes.

WIPE

脱衣所へ上がるときは、
よく身体を拭いてください。

Please wipe your body well
when going to the changing area.

CAN'T DRINK

こちらの温泉は飲みません。

Please do not drink the hot
spring water.

TATTOO

刺青(タトゥーを含む)が見え
る状態での露天風呂、大浴
場のご利用は固くお断りし
ております。

フロントにてタトゥーカバ
ーシールをお申し付けくだ
さい。

↓

HIDE

For those who have tattoos are not
allowed to use both of indoor and
outdoor bath.
The tattoo cover seals are available
at the front desk, please contact our
staff.



食事の直前・直後の入浴は避けましょう。
特に、飲酒しての入浴は危険です。

Avoid bathing immediately before or after the meal.
Especially, bathing after drinking is dangerous.

宿泊約款

(適用範囲)

第1条 当館が宿泊客との間で締結する宿泊契約及びこれに関連する契約は、この約款の定めるところによるものとし、この約款に定めのない事項については、法令又は一般に確立された慣習によるものとします。

2. 当館が法令及び慣習に反しない範囲で特約に応じたときは、前項の規定にかかわらず、その特約が優先するものとします。

(宿泊契約の申込み)

第2条 当館に宿泊契約の申込みをしようとする者は、次の事項を当館に申し出ていただきます。

(1) 宿泊者名

(2) 宿泊日及び到着予定時刻

(3) 泊料金（原則として別表第1の基本宿泊料による）

(4) その他当館が必要と認める事項

2. 宿泊客が宿泊中に前項第2号の宿泊日を超えて宿泊の継続を申し入れた場合、当館は、その申し出がなされた時点で新たな宿泊契約の申込みがあったものとして処理します。

(宿泊契約の成立等)

第3条 宿泊契約は、当館が前条の申込みを承諾したときに成立するものとします。ただし、当館が承諾をしなかったことを証明したときは、この限りではありません。

2. 前項の規定により宿泊契約が成立したときは、宿泊期間（3日を超えるときは3日間）の基本宿泊料を限度として当館が定める申込金を、当館が指定する日までに、お支払いいただきます。

3. 申込金は、まず、宿泊客が最終的に支払うべき宿泊料金に充当し、第6条及び第18条の規定を適用する事態が生じたときは、違約金に次いで賠償金の順序で充当し、残額があれば、第12条の規定による料金のお支払いの際に返還します。

4. 第2項の申込金を同項の規定により当館が指定した日までにお支払いいただけない場合は、宿泊契約はその効力を失うものとします。ただし、申込金の支払い期日を指定するにあたり、当館がその旨を宿泊客に告知した場合に限りです。

(申込金の支払いを要しないこととする特約)

第4条 前条第2項の規定にかかわらず、当館は、契約の成立後同項の申込金の支払いを要しない特約に応じることがあります。

2. 宿泊契約の申込みを承諾するに当たり、当館が前条第2項の申込金の支払いを求めなかった場合及び当該申込金の支払い期日を指定しなかった場合は、前項の特約に応じたものとして取り扱います。

(宿泊契約締結の拒否)

第5条 当館は、次に掲げる場合において、宿泊契約の締結に応じないことがあります。

(1) 宿泊の申し込みがこの約款によらないとき。

(2) 満室（員）により客室の余裕がないとき。

(3) 宿泊しようとする者が、宿泊に関し、法令の規定、公の秩序若しくは善良の風俗に反する行為をするおそれがあると認められるとき。

(4) 宿泊しようとする者が、次のイからハに該当すると認められるとき。

イ 暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成3年法律第77号）第2条第2項に規定する暴力団（以下「暴力団」という。）同条第2条第6号に規定する暴力団員（以下「暴力団員」という。）暴力団準構成員又は暴力団関係者その他の反社会勢力

ロ 暴力団又は暴力団員が事業活動を支配する法人その他の団体であるとき
ハ 法人でその役員のうちに暴力団員に該当する者があるもの

(5) 宿泊しようとする者が、他の宿泊客に著しい迷惑を及ぼす言動をしたとき。

(6) 宿泊しようとする者が、伝染病者であると明らかに認められるとき。

(7) 宿泊に関し暴力的要求行為が行われ、又は合理的な範囲を超える負担を求められたとき。

(8) 天災、施設の故障、その他やむを得ない事由により宿泊させることができないとき。

(9) 神奈川県旅館業法施行条例第4条第1号及び第2号の規定する場合に該当するとき。

(宿泊客の契約解除権)

第6条 宿泊客は、当館に申し出て、宿泊契約を解除することができます。

2. 当館は、宿泊客がその責めに帰すべき事由により宿泊契約の全部又は一部を解除した場合（第3条第2項の規定により当館が申込金の支払い期日指定してその支払いを求めた場合であって、その支払いより前に宿泊客が宿泊客が宿泊契約を解除したときを除きます）は、別表第2に掲げるところにより、違約金を申し受けます。ただし、当館が第4条第1項の特約に応じた場合にあっては、その特約に応じるに当たって、宿泊客が宿泊契約を解除したときの違約金支払い義務について、当館が宿泊客に告知したときに限ります。

3. 当館は、宿泊客が連絡をしないで宿泊日当日の午後20時00分（あらかじめ到着予定時刻が明示されている場合は、その時刻を2時間経過した時刻）になっても到着しないときは、宿泊契約は宿泊客により解除されたものとみなし処理することがあります。

(当館の契約解除権)

第7条 当館は、次に掲げる場合においては、宿泊契約を解除することがあります。

(1) 宿泊客が宿泊に関し、法令の規定、公の秩序若しくは善良の風俗に反する行為をするおそれがあると認められるとき、又は同行為をしたと認められるとき。

(2) 宿泊客が次のイからハに該当すると認められるとき。

イ 暴力団、暴力団員、暴力団準構成員又は暴力団関係者その他の反社会勢力

ロ 暴力団又は暴力団員が事業活動を支配する法人その他の団体であるとき

ハ 法人でその役員のうちに暴力団員に該当する者があるもの

(3) 宿泊客が他の宿泊客に著しい迷惑を及ぼす言動をしたとき。

(4) 宿泊客が伝染病者であると明らかに認められるとき。

(5) 宿泊に関し暴力的要求行為が行われ、又は合理的な範囲を超える負担を求められたとき

(6) 天災等不可抗力に起因する事由により宿泊させることができないとき。

(7) 神奈川県旅館業法施行条例第4条第1号及び第2号の規定する場合に該当するとき。

(8) 寝室での寝たばこ、消防用設備等に対するいたずら、その他当館が定める利用規則の禁止事項（火災予防上必要なものに限る。）に従わないとき。

2. 当館が前項の規定に基づいて宿泊契約を解除したときは、宿泊客がまだ提供を受けていない宿泊サービス等の料金はいただきません。

(宿泊の登録)

第8条 宿泊客は、宿泊日当日、当館のフロントにおいて、次の事項を登録していただきます。

(1) 宿泊客の氏名、年令、性別、住所及び職業

(2) 外国人にあっては、国籍、旅券番号、入国地及び入国年月日

(3) 出発日及び出発予定時刻

(4) その他当館が必要と認める事項

2. 宿泊客が第12条の料金の支払いを、旅行小切手、宿泊券、クレジットカード等通貨に代わり得る方法により行おうとするときは、あらかじめ、前項の登録時にそれらを呈示していただきます。

(客室の使用時間)

第9条 宿泊客が当館の客室を使用できる時間は、午後15時30分から翌朝11時00分までとします。ただし、連続して宿泊する場合には、到着日首及び出発日を除き、終日使用することができます。

2. 当館は、前項の規定にかかわらず、同項に定める時間外の客室の使用に及ぶことがあります。この場合には次に掲げる追加料金を申し受けます。

(1) 超過3時間までは、室料金の3分の1（又は室料相当額30%）

(2) 超過6時間までは、室料金の2分の1（又は室料相当額50%）

(3) 超過6時間以上は、室料金の全額（又は室料相当額100%）

3. 前項の室料相当額は、基本宿泊料の70%とします

(利用規則の遵守則)

第10条 宿泊客は、当館内においては、当館が定めて館内に掲示した利用規則に従っていただきます。

(営業時間)

第11条 当館の主な施設等の営業時間は次のとおりとし、その他の施設の詳しい営業時間は備付けパンフレット、各所の掲示、客室内のサービスディレクトリー等でご案内いたします。

(1) フロント・キャッシャー等サービス時間：

イ. 門限 午前0時00分

ロ. フロントサービス 午後22時00分

ハ. エクステンジサービス 午後22時00分

(2) 飲食等（施設）サービス時間：

イ. 朝食 午前8時00分～午前9時00分

ロ. 昼食 午前11時30分～午後14時00分

ハ. 夕食 午後17時30分～午後19時00分

ニ. その他の飲食等～午前0時00分

(3) 附帯サービス施設時間：

2. 前項の時間は、必要やむを得ない場合には臨時に変更することがあります。その場合には適当な方法をもってお知らせします。

(料金の支払い)

第12条 宿泊客が支払うべき宿泊料金等の内訳は、別表第1に掲げるところによります。

2. 前項の宿泊料金等の支払いは、通貨又は当館が認めた旅行小切手、宿泊券、クレジットカード等これに代わり得る方法により、宿泊客の出発の際又は当館が請求した時、フロントにおいて行っていただきます。

3. 当館が宿泊客に客室を提供し、使用が可能になったのち、宿泊客が任意に宿泊しなかった場合においても、宿泊料金は申し受けます。

(当館の責任)

第13条 当館は宿泊契約及びこれに関連する契約の履行に当たり、又はそれらの不履行により宿泊客に損害を与えたときは、その損害を賠償します。ただし、それが当館の責めに帰すべき事由によるものでないときは、この限りではありません。

2. 当館は、万一の火災等に対処するため、旅館賠償責任保険に加入しております。

(契約した客室の提供ができないときの取り扱い)

第14条 当館は、宿泊客に契約した客室を提供できないときは、宿泊客の了解を得て、できる限り同一の条件による他の宿泊施設を斡旋するものとします。

2. 当館は、前項の規定にかかわらず他の宿泊施設の斡旋ができないときは、違約金相当額の補償料を宿泊客に支払い、その補償料は損害賠償額に充当します。ただし、客室が提供できないことについて、当館の責めに帰すべき事由がないときは、補償料を支払いません。

(寄託物等の取り扱い)

第15条 宿泊客がフロントにお預けになった物品又は現金並びに貴重品について、滅失、毀損等の損害が生じたときは、それが不可抗力である場合を除き、当館はその損害を賠償します。ただし、現金及び貴重品については、当館がその種類及び価額の申告を求めた場合であって、宿泊客がそれを行わなかったときは、当館は3万円を限度としてその損害を賠償します。

1. フロントでお預かりできる価額の上限は3万円分までとします。

2. 宿泊客が、当館内にお持ち込みになった物品又は現金並びに貴重品であってフロントにお預けにならなかったものについて、当館の故意又は過失により滅失、毀損等の損害が生じたときは、当館は、その損害を賠償します。ただし、宿泊客からあらかじめ種類及び価額の申告のなかったものについては、当館に故意又は重大な過失がある場合を除き、3万円を限度として当館はその損害を賠償します。

(宿泊客の手荷物又は携帯品の保管)

第16条 宿泊客の手荷物が、宿泊に先立って当館に到着した場合は、その到着前に当館が了解したときに限って責任をもって保管し、宿泊客がフロントにおいてチェックインする際お渡しします。

2. 宿泊客がチェックアウトしたのち、宿泊客の手荷物又は携帯品が当館に置き忘れられていた場合において、その所有者が判明したときは、当館は、当該所有者に連絡をするとともにその指示を求めるものとします。ただし、所有者の指示がない場合又は所有者が判明しないときは、発見日を含め7日間保管し、その後破棄させていただきます。

3. 前2項の場合における宿泊客の手荷物又は携帯品の保管についての当館の責任は、第1項の場合にあっては前条第1項の規定に、前項の場合にあっては同条第2項の規定に準じるものとします。

(駐車場の責任)

第17条

宿泊客が当館の駐車場をご利用になる場合、車両のキーの委託の如何にかかわらず、当館は場所をお貸しするものであって、車両の管理責任まで負うものではありません。ただし、駐車場の管理に当たり、当館の故意又は過失によって損害を与えたときは、その賠償の責めに任じます。

(宿泊客の責任)

第18条

宿泊客の故意又は過失により当館が損害を被った時は、当該宿泊客は当館に対し、その損害を賠償していただきます。