



WE ARE
Open

THE OCEAN DINING

MENU

THE
OCEAN
DINING



WHITE WINE

本日のグラスワイン白
Today's Glass of White Wine
¥800

ベンド シャルドネ カルフォルニア
Bend Charnonnay California

辛口 アメリカ 品種 シャルドネ
Chardonnay

完熟した桃などのトロピカルな果実味とオーク樽のフレーバー
酸味のバランスのとれたフレッシュ感溢れるシャルドネ

Bottle ¥3,300

ゾーニン クラシチ シャルドネ フリウリ
Zonin Classici Chardonnay Friuri, Italy

辛口 イタリア 品種 シャルドネ
Chardonnay

フレッシュでリンゴを感じるアロマ。
果実由来のほのかな甘みとしっかりとした酸味のハーモニー

Bottle ¥4,200

キャップ・ロワイヤル ブラン
Cap Royal Blanc, Bordeaux

辛口 ボルドー 品種 ソーヴィニヨン・ブラン
Sauvignon Blanc

シトラスやグレープフルーツや白い花のブーケの香り
フレッシュさとエレガントさを兼ね備えた、
久米島の魚介類とも相性の良い一本です。

Bottle ¥5,800

マコン シャルドネ レザンラシーネ
Les Enracines Chardonnay, Macon

辛口 フランス 品種 シャルドネ
Chardonnay

ナッツ系のアロマにミントのニュアンス、
フレッシュな果実味にミネラルの余韻
癖がなくクリアな後味

Bottle ¥6,800

RED WINE

本日のグラスワイン赤
Today's Glass of Red Wine
¥800

ベンド カベルネソーヴィニヨン カルフォルニア
Bend Cabernet Sauvignon California

フルボディー アメリカ 品種 カベルネ
Cabernet Sauvignon

ラズベリーやチェリーなどの熟した果実のような香り。
豊かな渋みとふくよかな果実味のあるしっかりとしたワイン

Bottle ¥3,300

ゾーニン クランチ メルロー フリウリ
Zonin Classici Merlot Friuri, Italy

フルボディー イタリア 品種 メルロー
Merlot

ブラックベリーやブルベリーなどの果実のニュアンス。
甘みのある果実味と紅茶やドライミートなど深みのある味わい

Bottle ¥4,200

アンテュー カルメネール ドメーヌ・デ・グラス
Antu Carmenere Domaine de Gras, Chile

フルボディー チリ 品種 カルメネール
Carmenere

深いルビーレッドが特徴。プラムやブラックベリーの果実、スパイス感、
熟した果実味の柔らかなタンニン、高い凝縮感、
フレッシュな酸味が絶妙なバランス

Bottle ¥6,400

689(シックス・エイト・ナイン)ナパ・ヴァレー
689 Napa Valley Red, California

ミディアム-フルボディー アメリカ 品種
シンファンデル36% カベルネ・ソーヴィニヨン28%
メルロー19% シラー16% プティット・シラー1%
Zinfandel, Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Syrah

ベリー系果実、気品あるやわらかなタンニン、スモークとスパイス香

Bottle ¥7,900





WE ARE
Open

THE OCEAN DINING

MENU

THE
OCEAN
DINING



SPARKLING WINE

本日のグラススパークリングワイン

Today's Glass of Sparkling Wine

¥1,000

ネブリナ・ブリュット (チリ)

Neblina Brut, Chile

品種 シャルドネ・リースリング・シュナンブラン

Chardonnay, Riesling, Chenin Blanc

キリッとした酸味、果実と白い花のアロマ。

ほのかに感じるアップルパイのニュアンス。

コスパに優れた料理に合わせやすい1本です。

Bottle ¥4,000

ディーボン・ブリュットセレクション

Dibon Brut Selection, Spain

辛口 白 スペイン

品種 マカベオ主体

Maccabeu

細やかな泡と若々しい酸味。

伝統的手法で製造されるカタルーニャのカヴァです。

Bottle ¥5,000

アッケルマン ロワイヤル サン シャルル ブリュット

Ackerman Royal St-Charles Brut, France

辛口 白 フランス

品種 シュナンブラン

Chenin Blanc

飲み飽きしない強すぎないフルーツ感、お肉料理にも合い、単品でも楽しめるスパークリングワイン

Bottle ¥6,500

CHAMPAGNE

アンドレ・クルエ グランド・レゼルヴ・ブリュット

Andre Clouet Reserve Brut

品種 ピノ・ノアール

Pinot Noir

パンを焼いたような香ばしさ、甘く煮た洋梨の風味。

スウェーデン王室御用達のシャンパーニュ

Bottle ¥14,000

モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル

Moet & Chandon Moet Imperial

品種 ピノ・ノアール

Pinot Noir

みずみずしい果実味とバランスの取れた味わいは、

世界中の人々に愛され続けています。

前菜、メイン、デザートとあらゆるお料理と相性抜群

Bottle ¥16,000

ドン ペリニオン 2013

Dom Perignon 2013

品種 ピノ・ノアール シャルドネ

Pinot Noir, Chardonnay

ヴィンテージのクリエイターと言われるドン ペリニオン

作柄の素晴らしい年に収穫されたブドウのみを使い、最低でも8年は熟成

させリリースされます。2013年も非常に良好な年で、熟成も深まりまさに

飲み頃をむかえた本数限定の逸品です。

Bottle ¥48,000



EN RESORT
EEF Beach Hotel
Kume Island, Okinawa