



MON の奥深くにあるワインバーには、日常の世界とは分断されたような空間が拡がります。鉄筋コンクリート造ですがその冷たい印象とは裏腹に、安らぎが膜を張ったような時間がゆるりと流れます。カウンターでにこやかにお供するのは、もちろんソムリエです。

ナチュラルワインをメインとし、その代表的な産地のフランスやイタリア——だけではなくドイツ、南アフリカ、オーストラリア、スロバキア、ポルトガルなどの珍しい種類も多様に揃えています。また、自家製のパン、パスタ、ピザなどのワインに合うお食事もご用意できます。

ここでは、肩肘張る必要はありません。何気ない会話を楽しんだり、天を仰いでぼんやり物思いに耽ったり、暖炉に揺らめく火を見つめて心を落ち着かせたり——思いのままお過ごしください。

MON

By the Glass グラスワイン	Price
Champagne シャンパーニュ	from ¥1,300
Red Wine 赤ワイン	from ¥1,200
White Wine 白ワイン	from ¥1,200
Dessert Wine デザートワイン	from ¥1,000

Please ask the sommelier what bottle is available to enjoy by the glass.
グラスワインは数種類のワインからお選び頂けます、ソムリエにお尋ねください。

By the Bottle ボトルワイン	Price
Please consult with our sommelier about wine selection. お好みに合わせてご提案いたします、ソムリエにお尋ねください。	from ¥7,000

※サービス料としてお一人様 500 円頂戴しております。

※価格は全て税込み表示です。

Please note that we charge ¥500 per person for service.

All price includes tax.

MON

Other Alcohol その他のアルコール	Price
Heart Land ハートランド	¥700
Cidre (330ml) シードル	¥1,500
Soft Drink ソフトドリンク	Price
toka_seisei sencha_minekaori_2022 (Green Tea, 30ml) 冬夏青青 釜炒みねかおり 2022 (30ml)	¥600
toka_seisei sencha_minekaori_2022 (Green Tea, 60ml) 冬夏青青 釜炒みねかおり 2022 (60ml)	¥1,000

Please consult with our sommelier about our soft drink variation.
ソフトドリンク各種ございます。お訪ねください。

MON

Starter おつまみ・前菜	Price
Smoked Mixed Nuts 薪スモークのミックスナッツ	¥400
Ascolana アスコラーナ (オリーブの肉詰め)	¥1,000
Fried Potato インカのめざめ ポテトフリット	¥900
Pasta パスタ	Price
Mozzarella and Tomato (Spaghetti) トマトとモッツァレラ (スパゲッティ)	¥1,400
Carbonara with Homemade Pancetta (Spaghetti or Penne) 自家製パンチェッタのカルボナーラ (スパゲッティまたはペンネ)	¥1,600
Pizza 自家製生地のピザ	Price
Margherita Mozzarella Cheese and Basil マルゲリータ モッツァレラチーズとバジル	¥1,400
Mushroom Ragout and House Made Pancetta マッシュルームのラグーと自家製パンチェッタ	¥1,800

MON

Dessert デザート

Home Made Milk Ice cream with Dessert wine

自家製ミルクアイスとお好みのデザートワイン

Rum Chocolate Terrine

ラム酒香るチョコのテリーヌ

CHIYABA masala chai, Black pepper Basque Cheese Cake

CHIYABA マサラチャイとブラックペッパーのバスクチーズケーキ

MON