

# Drink Menu

## 食前酒 APERITIF

|  |                        |       |
|--|------------------------|-------|
| グラス シャンパーニュ<br>TODAY'S CHAMPAGNE BY THE GLASS                      |                        | 1,600 |
| 果実のシャンパーニュカクテル<br>TODAY'S CHAMPAGNE WITH FRUIT JUICE               |                        | 1,600 |
| シャンパーニュ&ラズベリーローズ<br>TODAY'S CHAMPAGNE WITH RASPBERRY ROSE          |                        | 1,600 |
| ブルゴーニュ産 シードル ヴァル・ド・ランス・クリュ・ブルトン 辛口<br>BOURGOGNE CIDRE 250ML BOTTLE | BOTTLE                 | 1,000 |
| 梅のスパークリングカクテル<br>PLUM LIQUEUR WITH SPARKLING WINE                  | フランス産梅酒プルシア+スパークリングワイン | 1,080 |
| マンゴー キール<br>MANGO KIR (WHITE WINE WITH MANGO JUICE)                | マンゴージュース+白ワイン          | 1,080 |

## ビール BEER

|  |       |     |
|--|-------|-----|
| ザ・プレミアムモルツ 生<br>THE PREMIUM MALTS DRAFT BEER                   | 400ML | 860 |
| ザ・プレミアムモルツ 小瓶<br>THE PREMIUM MALTS SMALL BOTTLE BEER           | 334ML | 780 |
| オールフリー 小瓶 ノンアルコールビール<br>ALL FREE SMALL BOTTLE NON-ALCOHOL BEER | 330ML | 650 |

## 果実酒 FRUIT LIQUEUR

ロック、ソーダ割り、水割りなど、お好みのスタイルでどうぞ

|                                       |                                      |       |
|---------------------------------------|--------------------------------------|-------|
| ブランデー仕立ての梅酒<br>JAPANESE PLUM LIQUEUR  | 国産梅のみを100%使用した、ブランデー仕上げのまろやかな味わいです。  | 860   |
| 南フランス産の梅酒 プルシア<br>FRENCH PLUM LIQUEUR | フランスの陽光が育んだ、甘く華やかな香りのプラムリキュール。       | 1,200 |
| 奈良県産 あらごし桃酒<br>PEACH LIQUEUR          | 甘く瑞々しい白桃を使用、果実の甘味と酸味が上品に残るあらごし酒です。   | 860   |
| 和歌山県産 柚子酒<br>YUZU LIQUEUR             | 国産天然柚子果汁（1800mlで約18個分）を日本酒とブレンドしました。 | 860   |
| 山形県産 ラ・フランス酒<br>EUROPEAN PEAR LIQUEUR | 酒蔵「楯の川酒造」が手掛ける、ラ・フランスの甘味を活かした果実酒です。  | 860   |

## ノンアルコール SOFT DRINK

烏龍茶 / 緑茶 / オレンジジュース 各 650  
OOLONG TEA / GREEN TEA / ORANGE JUICE

コーラ / ゼロコーラ / ジンジャーエール 各 650  
COKE / DIET COKE / GINGER ALE

パンナ ミネラルウォーター BOTTLE 800  
PANNA ( STILL WATER )

サンペレグリーノ 炭酸入りミネラルウォーター BOTTLE 800  
S. PELLEGRINO ( SPARKLING WATER )

## お薦めソフトドリンク RECOMMENDED SOFT DRINK

岩手 キャンベル葡萄ジュース 果実そのままの甘さと程よい酸味が楽しめます。 860  
GRAPE JUICE

宮崎 マンゴージュース 濃厚なマンゴー果汁と蜂蜜をブレンド。深みのある甘味が特徴です。 860  
ORGANIC MANGO JUICE

有機エルダーフラワー with ソーダ 780  
ORGANIC ELDERFLOWER CORDIAL WITH SODA

ラズベリーローズ with ソーダ 780  
RASPBERRY ROSE CORDIAL WITH SODA

栃木県産ココファームワイナリー 葡萄酢 若摘み葡萄のお酢に、蜂蜜の風味が香ります。 780  
GRAPE VINEGAR, WITH SODA OR WATER

## カクテル COCKTAIL

シャンディ・ガフ 860  
SHANDY GAFF ( BEER & GINGER ALE )

ジン&トニック 860  
GIN & TONIC

モスコ・ミュール 860  
MOSCOW MULE ( VODKA & GINGER ALE )

ピーチ with ソーダ or オレンジジュース or 烏龍茶 860  
PEACH LIQUEUR, WITH SODA, ORANGE JUICE OR OOLONG TEA

カシス with ソーダ or オレンジジュース or 烏龍茶 860  
CASSIS LIQUEUR, WITH SODA, ORANGE JUICE OR OOLONG TEA

メニュー価格は消費税入表示となっております。お会計の際、別途 10%のサービス料を頂戴いたします。

THE PRICES INCLUDE 8% OF CONSUMPTION TAX. A TABLE CHARGE OF 800 YEN WILL BE CHARGED FOR A LA CARTE MENU.

A 10% SERVICE CHARGE WILL BE ALSO ADDED ON THE TOTAL AMOUNT OF THE BILL.

## シャンパーニュ・ボトル CHAMPAGNE BOTTLE

|   |        |
|---|--------|
| アンリオ ブリュット・スーヴェラン<br>HENRIOT BRUT SOUVERAIN                       | 12,600 |
| ヴーヴ・デュソー ブリュット・キュベ・エテルニテ<br>VEUVE DOUSSOT BRUT CUVÉE L'ÉTERNITÉ   | 9,800  |
| ジェラルド・リショーム<br>GERARD RICHOMME                                    | 10,800 |
| ブルーノ・パイヤール ブリュット・プルミエール・キュベ<br>BRUNO PAILLARD BRUT PREMIÈRE CUVÉE | 16,200 |
| ドン・ペリニオン<br>DOM PERIGNON  | 39,800 |
| ドン・ペリニオン ロゼ 2004<br>DOM PERIGNON ROSE                             | 78,000 |

他にもボトルをご用意しております。スタッフまでお尋ねください。

WE HAVE MORE CHAMPAGNE LIST. PLEASE ASK YOUR SERVER.

## 白ワイン・ボトル WHITE WINE BOTTLE

|  |   |                               |        |
|--|---|-------------------------------|--------|
| 日本<br>YAMANASHI                                      | 甲州 テロワールセレクション 勝沼醸造<br>KOSHU TERROIR SELECTION KATSUNUMA JOZO                                       | 甲州<br>KOSHU                   | 6,700  |
| ミネラル感が高く、果実味も豊か。刺身など和食との相性も抜群です。                     |   |                               |        |
| フランス<br>LOIRE  | ミュスカデ セーヴル・エ・メヌ・シュール・リー ドメーヌ・ド・ラ・グレナディエール<br>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE DOM. DE LA GRENAUDIÈRE | ミュスカデ<br>MUSCADET             | 5,500  |
| シュール・リー製法により、ワインに複雑さとフルーティーさを持たせます。魚介類との相性は抜群です。     |   |                               |        |
| フランス<br>BOURGOGNE                                    | シャブリ ドメーヌ・ヴォコレ・エ・フィス<br>CHABLIS DOM. VOCORET & FILS   | シャルドネ<br>CHARDONNAY           | 6,900  |
| ミネラルの香り、キリッときき締まったクリーンな味わいなど、シャブリ本来の特徴を見事に表しています。    |   |                               |        |
| フランス<br>LOIRE  | サンセール セバスチャン・リフォー<br>SANCERRE SEBASTIEN RIFFAULT  | ソーヴィニオンブラン<br>SAUVIGNON BLANC | 9,200  |
| 酸とミネラル感、果実味が調和したアロマチックな自然派辛口。野菜グリルやバターを使った料理とよく合います。 |   |                               |        |
| フランス<br>BOURGOGNE                                    | シャサーニュ モンラッシェ - Ask -<br>CHASSAGNE MONTRACHET - Ask -   | シャルドネ<br>CHARDONNAY           | 14,600 |
| コクのある、リッチなタイプの辛口。アーモンドや蜂蜜、バターなどが感じられます。              |   |                               |        |
| フランス<br>BOURGOGNE                                    | ムルソー ジャノボス<br>MEURSAULT JANOTSBOS   | シャルドネ<br>CHARDONNAY           | 16,000 |
| 柑橘系のフレッシュさと、よく熟した葡萄の果実味。ムルソーの特徴がよく表現された、エレガントなワインです。 |   |                               |        |

# 白ワイン・ボトル WHITE WINE BOTTLE

|   |  |                               |        |
|---|--|-------------------------------|--------|
| イタリア<br>PIEMONTE  | ロエロ アルネイス モンキエロ・カルボネ<br>ROERO ARNEIS MONCHIERO CARBONE                   | アルネイス<br>ARNEIS               | 7,900  |
| アルネイスの魅力は“爽やかさ”。フレッシュで心地よい香りと、熟した柑橘類を頬張ったような雰囲気広がります。   |  |                               |        |
| イタリア<br>ALTO ADIGE                                      | サンクト ヴァレンティン サン・ミケーレ・アピアーノ<br>SANCT VALENTIN SAN MICHELE APPIANO         | シャルドネ<br>CHARDONNAY           | 11,900 |
| 凝縮した果実の風味と、樽熟成に由来するバニラの香り。豊かで上品な味わいに仕上がっています。           |  |                               |        |
| スペイン<br>MALAGA  | マウンテン ブランコ テルモ・ロドリゲス<br>MOUNTAIN BLANCO TELMO RODRIGUEZ                  | モスカテル<br>MOSCATEL             | 7,400  |
| 穏やかでコクのある柑橘系の香りと味わいの中にも、マスカットのアクセントと、スパイシーさも感じられます。     |  |                               |        |
| ギリシャ<br>ARCADIA   | マンディニア ツェレポス・エステート<br>MANTINEIA TSELEPOS ESTATE                          | モスコフィロ<br>MOSCHOFILERO        | 7,000  |
| とてもフレッシュで生き生きとした酸味のある、ギリシャワインです。                        |  |                               |        |
| オレゴン<br>OREGON  | アクロバット ピノグリ キング・エステート<br>ACROBAT PINOT GRIS KING ESTATE                  | ピノグリ<br>PINOT GRIS            | 6,200  |
| レモンや青リンゴの若々しいアロマが印象的で、爽快な酸と余韻の長いミネラルに優しく包み込まれます。        |  |                               |        |
| カリフォルニア<br>NAPA VALLEY                                  | ジラード ジラード・ワイナリー<br>GIRARD GIRARD WINERY                                  | ソーヴィニオンブラン<br>SAUVIGNON BLANC | 7,800  |
| レモンやグレープフルーツの香りに、仄かなハーブ香も感じます。しっかりとした味わいを持った爽やかな一本。     |  |                               |        |
| カリフォルニア<br>NAPA VALLEY                                  | クロ デュ ヴァル カーネロス シャルドネ<br>CROS DU VAL CARNEROS CHARDONNAY                 | シャルドネ<br>CHARDONNAY           | 11,800 |
| ナパの中でも特に涼やかなカーネロス地区で造られる、複雑かつ長い余韻が楽しめる逸品です。             |  |                               |        |
| オーストラリア<br>SOUTH AUSTRALIA                              | ルックアウト リッジ トムソン・エステート<br>LOOKOUT RIDGE THOMSON ESTATE                    | シャルドネ<br>CHARDONNAY           | 5,800  |
| 果実味がたっぷり甘味が深いのは、南半球の強い日差しを浴びて育ったシャルドネならではの。             |  |                               |        |
| オーストラリア<br>SOUTH AUSTRALIA                              | アルクーム リースリング<br>ALKOOMI RIESLING   | リースリング<br>RIESLING            | 6,800  |
| グラスに注ぐと力強く甘いレモンと鮮やかなライムの香りが立ち上り、長く続くライムの風味が味わいを引き締めます。  |  |                               |        |
| ニュージーランド<br>MARLBOROUGH                                 | ストラタム ソーヴィニオンブラン シャーウッド・エステート<br>STRATUM SAUVIGNON BLANC SHERWOOD ESTATE | ソーヴィニオンブラン<br>SAUVIGNON BLANC | 6,000  |
| NZ 銘産地・マールボロで造られるソーヴィニオンブランは、爽やかでありながらリッチな果実味が十分に楽しめます。 |  |                               |        |

他にもワインリストをご用意しております。スタッフまでお尋ねください。

WE HAVE MORE WINE LIST. PLEASE ASK YOUR SERVER.

# 赤ワイン・ボトル RED WINE BOTTLE

|  |  |                         |        |
|--|--|-------------------------|--------|
| フランス<br>BOURGOGNE  | ブルゴーニュ ピノワール ジョセフ・ドルーアン<br>BOURGOGNE PINOT NOIR JOSEPH DROUHIN               | ピノワール<br>PINOT NOIR     | 6,800  |
| フレッシュな酸味と果実味、やわらかなタンニンを併せ持った、ブルゴーニュの典型ともいえるピノワールです。        |  |                         |        |
| フランス<br>BOURGOGNE  | ジュヴレ シャンベルタン ドメヌ・ロベール・ジブール<br>GEVREY CHAMBERTIN DOM. ROBERT GIBOURG          | ピノワール<br>PINOT NOIR     | 13,800 |
| 濃く力強い色合いとしっかりとした造りは、酸とタンニンのバランスに秀でた心地良い味わいをたっぷり楽しめます。      |  |                         |        |
| フランス<br>BOURGOGNE  | ヴォーヌ ロマネ ミシェル・グロ<br>VOSNE ROMANEE MICHEL GROS                                | ピノワール<br>PINOT NOIR     | 16,800 |
| ヴォーヌロマネ村が誇る名家、グロの良質なワイン。芳しい香りに、酸がしっかりと感じられる、いきいきとした味わいです。  |  |                         |        |
| フランス<br>RHONE  | クローズ エルミタージュ ルージュ イー・ギガル<br>CROZES HERMITAGE ROUGE E.GUIGAL                  | シラー<br>SYRAH            | 7,800  |
| 24ヶ月の樽熟成。深みのあるルビー色で、力強さとキメの細かなタンニンも感じられます。                 |  |                         |        |
| フランス<br>MEDOC  | グレ Ch. コス・デストゥルネル<br>GOULEE CH. COS D'ESTOURNEL                              | カブレ / ヴィー etc<br>BLEND  | 12,600 |
| 豊満でジューシーな果実味が魅力的。ボルドー格付け第2級・Ch.コス・デストゥルネルが手掛けるセカンドワインです。   |  |                         |        |
| フランス<br>COTE DE CASTILLON                                  | シャトー プピユ<br>CH. POUVILLE   | メルロー<br>MERLOT          | 9,800  |
| Ch.プピユのオーナー、フィリップ氏が造り出す『濃く、絹のように滑らかなワイン』と評される味わいを是非堪能下さい。  |  |                         |        |
| フランス<br>COTES DU RHONE                                     | シャトー ヌフ デュ パプ ドメヌ ユセグリオ<br>CH. NEUF DU PAPE RAYMOND USSEGLIO                 | グランド / ヴィー etc<br>BLEND | 12,800 |
| 充実感のある完熟ぶどうの香り。果実味たっぷりで飲み心地の良い、バランスいいワインは、かのパーカー氏をも唸らせました。 |  |                         |        |
| イタリア<br>TOSCANA  | キャンティ クラシコ ブランカア<br>CHIANTI CLASSIC BRANCAIA                                 | サンジョベーゼ<br>SANGIOVESE   | 7,900  |
| 抜粋して直ぐは濃密で力強く、時間とともにエレガントさが表れ、とてもクリーンな果実味を感じます。            |  |                         |        |
| イタリア<br>TOSCANA  | ブルネロ ディ モンタルチーノ ヴェルバーナ<br>BRUNELLO DI MONTALCINO VERBENA                     | ブルネロ<br>BRUNELLO        | 13,800 |
| 繊細かつ優雅な香りと、研ぎ澄まされた果実味を備えた美しい味わいは、イタリアワインの女王と讃えられます。        |  |                         |        |
| イタリア<br>PIEMONTE   | バローロ ジャコモ・フェノッキオ<br>BAROLO GIACOMO FENOCCIO                                  | ネッビオーロ<br>NEBBIOLO      | 10,800 |
| 深いガーネット色が特徴のバローロ。バラやスパイスの風味に富んだ、力強いタンニンを持つ長期熟成タイプです。       |  |                         |        |
| イタリア<br>PIEMONTE   | バルバレスコ ガッリーナ ラスピネッタ<br>BARBARESCO GALLINA '01 LA SPINETTA                    | ネッビオーロ<br>NEBBIOLO      | 28,000 |
| 『良いワインは良い葡萄から』という信念のもと、深い愛着を持って造られたワインは、しなやかでエレガントな銘醸酒です。  |  |                         |        |
| スペイン<br>RIBERA DEL DUERO                                   | ボデガス プロトス ロブレ<br>BODEGAS PROTOS ROBLE  | テンプラーニロ<br>TEMPURANILLO | 6,400  |
| 樹齢25年未満のテンプラーニロを使用。フレッシュな果実味とともに、甘いスパイスやオーク香が香ります          |  |                         |        |
| スペイン<br>RIBERA DEL DUERO                                   | ペスケラ テイント リゼルヴァ アレハンドロ・フェルナンデス<br>PESQUERA TINTO RESERVE ALEJANDRO FERNANDEZ | テンプラーニロ<br>TEMPURANILLO | 11,800 |
| アメリカンオークの小樽で長期熟成。パワフルでありながら、上品なタンニンと果実味もたっぷりと感じられます。       |  |                         |        |

|   |  |                                   |        |
|---|--|-----------------------------------|--------|
| カリフォルニア<br>CENTRAL COAST                                  | カレラ ピノワール<br>CALERA PINOT NOIR   | ピノワール<br>PINOT NOIR               | 9,900  |
| 熟したプラムやベリーの香りが華やかな、カリフォルニア最上と謳われるピノワールです。                 |  |                                   |        |
| カリフォルニア<br>MONTEREY                                       | エスタンシア ピノワール エスタンシア・エステート<br>ESTANCIA PINOT NOIR ESTANCIA ESTATE                   | ピノワール<br>PINOT NOIR               | 7,200  |
| 過剰なタンニンや苦みを最小限に抑えた製法は、やわらかく、魅力的なアロマや味わいをもたらします。           |  |                                   |        |
| カリフォルニア<br>MENDOCINO COAST                                | フェデラリスト バーボンバレル エイジド テルラト・ワインズ<br>FEDERALIST BOURBON BARREL-AGED TERLATO WINES     | ジンファンデル<br>ZINFANDEL              | 8,600  |
| バーボン樽由来の薫香やバニラのアロマが感じられ、ジンファンデルらしいジューシーさとスパイスが口いっぱい広がります。 |  |                                   |        |
| カリフォルニア<br>SONOMA   | ベッドロック オールドヴァイン ジンファンデル<br>BEDROCK OLD VINE ZINFANDEL                              | ジンファンデル<br>ZINFANDEL              | 10,800 |
| 口当たりは柔らかく、味わいはふっくらとジューシー。果実のフレーバーに、スパイスのアクセントが効いています。     |  |                                   |        |
| カリフォルニア<br>NAPA VALLEY                                    | クロ デュ ヴァル カベルネソーヴィニオン<br>CROS DU VAL CABERNET SAUVIGNON                            | カベルネソーヴィニオン<br>CABERNET SAUVIGNON | 13,200 |
| しっかりとした酸味と果実味が完璧に調和した、ナパヴァレーのカベルネらしい秀逸なフルボディです。           |  |                                   |        |
| カリフォルニア<br>NAPA VALLEY                                    | シレヌス メルロー<br>SILENUS MERLOT  | メルロー<br>MERLOT                    | 12,600 |
| メルローには好ましい環境である寒暖差が、気品を備えた果実味を持つプレミアムなワインをつくりあげています。      |  |                                   |        |
| カリフォルニア<br>NAPA VALLEY                                    | オーパスワン<br>OPUS ONE   | カベルネ主体<br>BLEND                   | ASK    |
| もはや説明不要のプレミアムワイン。カリフォルニアの豊かなテロワールを活かした、最高品質のワインをお楽しみ下さい。  |  |                                   |        |
| チリ<br>CENTRAL VALLEY                                      | カバリーロコ グランクリュ アパルタ ヴィーニャ・バルディヴィエソ<br>CABALLO LOCO GRAND CRU APALTA VINA VALDIVIESO | カベルネ / カメル<br>BLEND               | 9,900  |
| フレンチオーク樽で18ヶ月熟成。カシス、ダークチェリーなど黒系果実のアロマが甘いスパイス香と見事に調和します。   |  |                                   |        |
| チリ<br>CASABRANCA VALLEY                                   | ケウラ ピノワール ヴェンティスケーロ<br>QUEULAT PINOT NOIR VENTISQUERO                              | ピノワール<br>PINOT NOIR               | 7,000  |
| 繊細なバラの香りやスパイスの風味。フレッシュで香り高く、バランスも良いチリのピノワールです。            |  |                                   |        |
| オーストラリア<br>MCLAREN BAILE                                  | ジェスター カベルネソーヴィニオン ミト<br>JESTER CABERNET SAUVIGNON MITOLO                           | カベルネソーヴィニオン<br>CABERNET SAUVIGNON | 8,500  |
| 深みのあるガーネットのような色調で、しっかりとした酸と柔らかなタンニンを感じる、口当たりの良い仕上がりです。    |  |                                   |        |
| オーストラリア<br>MCLAREN BAILE                                  | アライアンス シラーズ<br>ALLIANCE SHIRAZ   | シラーズ<br>SHIRAZ                    | 6,600  |
| アルコール度15%の、しっかりとした重さと風味を味わえます。若いうちでも滑らかで飲みやすいワインです。       |  |                                   |        |
| ニュージーランド<br>MARTIN BOROUGH                                | アタ・ランギ クリムゾン ピノワール<br>ATA RANGI CRIMSON PINOT NOIR                                 | ピノワール<br>PINOT NOIR               | 9,800  |
| ニュージーランドのロマネコンティとまで称された、旨味の凝縮感に溢れた深みのある美しい仕上がりをお楽しみ下さい。   |  |                                   |        |
| ニュージーランド<br>WAIPARA                                       | ストラタム ピノワール シャーウッド・エステート<br>STRATUM PINOT NOIR SHERWOOD ESTATE                     | ピノワール<br>PINOT NOIR               | 6,400  |
| 芳醇な果実味、クリーンな酸味、キメ細やかなタンニンと、非常にバランスの優れた味わいです。              |  |                                   |        |

他にもワインリストをご用意しております。スタッフまでお尋ねください。

WE HAVE MORE WINE LIST. PLEASE ASK YOUR SERVER.

## 洋酒 WHISKY

|   | SHOT  | BOTTLE |
|---|-------|--------|
| 山崎<br>YAMAZAKI  | 1,100 | 12,800 |
| 白州<br>HAKUSHU   | 1,100 | 12,800 |
| 響<br>HIBIKI   | 1,200 | 14,000 |
| シーバスリーガル MIZUNARA<br>CHIVAS REGAL MIZUNARA            | 1,000 | 10,000 |
| ザ・マッカラン 10年<br>THE MACALLAN 10Y                       | 1,200 | 14,000 |
| ラフロイグ 10年<br>LAPHROAIG 10Y                            | 1,100 | 13,000 |
| メーカーズマーク<br>MAKER'S MARK                              | 900   |        |
| グレンファークラス 21年 <ハイランド・シングルモルト><br>GRENFARCLAS 21Y      | 2,400 |        |
| ロイヤルロツホナガー <ハイランド・シングルモルト><br>ROYAL LOCHNAGAR         | 3,600 |        |
| レアモルトシリーズ <b>コニサーズチョイス</b> <b>Connoisseurs Choice</b> | SHOT  |        |
| バンフ 1974 <ハイランド・シングルモルト><br>BANFE 1974                | 2,500 |        |
| ティーニニック 1975 <ハイランド・シングルモルト><br>TENINICH 1975         | 2,100 |        |
| モストウィー 1975 <ハイランド・シングルモルト><br>MOSSTOWIE 1975         | 2,600 |        |
| グレンカダム 1974 <ハイランド・シングルモルト><br>GRENKADAMU 1974        | 1,900 |        |

< ボトル Set 御一人様 ¥430 (グラス・氷・水・湯)、追加ソーダ 1本 ¥200 >  
WITH A BOTTLE, WE PREPARE ICE, GLASSES AND A BOTTLE OF WATER FOR 430YEN PER PERSON.  
AN ADDITIONAL SODA BOTTLE FOR 200YEN

## ハイボール HIGHBALL

|  |         |
|--|---------|
| 角<br>KAKU                              | 780     |
| 山崎 / 白州<br>YAMAZAKI / HAKUSHU          | 各 1,100 |
| Today's プレミアムハイボール<br>PREMIUM HIGHBALL | Ask     |



# 日本酒 JAPANESE SAKE

|   |                                      | 日本酒度            |       | 1合    |
|---|--------------------------------------|-----------------|-------|-------|
| 純米大吟醸<br>JYUNMAI-DAIGINJO                   | 醸し人 九平次<br>KAMOSHIBITO KUHEIJI       | 愛知<br>AICHI     | ± 0   | 1,350 |
| 適度な吟醸香と旨味を感じる、ライスワインとも言えるような酒質。             |                                      |                 |       |       |
| 純米大吟醸<br>JYUNMAI-DAIGINJO                   | 瀬祭 3割9分<br>DASSAI                    | 山口<br>YAMAGUCHI | + 4   | 1,800 |
| 米を3割9分まで、磨きに磨いた逸品。                          |                                      |                 |       |       |
| 純米吟醸<br>JYUNMAI-GINJO                       | 黒龍<br>KOKURYU                        | 福井<br>FUKUI     | + 3   | 1,250 |
| 米の旨味とフルーティーさが同居した、黒龍らしい純米吟醸酒。               |                                      |                 |       |       |
| 純米吟醸<br>JYUNMAI-GINJO                       | 赤武<br>AKABU                          | 岩手<br>IWATE     | + 2   | 1,300 |
| SAKE COMPETITION 2016 で金賞を受賞した、岩手 No. 1 の酒。 |                                      |                 |       |       |
| 純米吟醸<br>JYUNMAI-GINJO                       | 八海山<br>HAKKAISAN                     | 新潟<br>NIIGATA   | + 5   | 1,400 |
| 越後三山のひとつ、八海山の名に由来。その山からの伏流水を酒造りに活かした銘醸酒。    |                                      |                 |       |       |
| 吟醸<br>GINJO                                 | くどき上手 ばくれん<br>KUDOKIYOUZU BAKUREN    | 山形<br>YAMAGATA  | + 2 0 | 900   |
| キレの良い味わいの極辛口・吟醸酒。                           |                                      |                 |       |       |
| 純米<br>JYUNMAI                               | 船中八策<br>SENCHU HASSAKU               | 高知<br>KOCHI     | + 7   | 1,100 |
| 旨味が口の中で広がり、さらりと切れる辛口純米。                     |                                      |                 |       |       |
| 純米<br>JYUNMAI                               | 宝剣<br>HOUKEN                         | 広島<br>HIROSHIMA | + 6   | 950   |
| 軽快な喉ごしとキレは、飲み飽きのしないバランスの良さ。                 |                                      |                 |       |       |
| 本醸造<br>HONJYOZO                             | <燗酒> 峰乃白梅<br>HOT SAKE MINENO-HAKUBAI | 新潟<br>NIIGATA   | + 4   | 850   |
| 日本酒の名産地・新潟ならではの、コクとキレのバランス。                 |                                      |                 |       |       |

## 日本酒 4合瓶 720ML BOTTLE

|                                     |                            | 日本酒度            |     | 4合瓶   | 1合          |
|-------------------------------------|----------------------------|-----------------|-----|-------|-------------|
| 純米<br>JYUNMAI                       | 春秋<br>SHUNJU               | 山形<br>YAMAGATA  | + 4 | 3,800 | 1,000       |
| 当店のプライベートラベル。コクのある辛口純米酒は、刺身との相性も抜群。 |                            |                 |     |       |             |
| 純米<br>JYUNMAI                       | 澤屋まつもと<br>SAWAYA MATSUMOTO | 京都<br>KYOTO     | + 2 | 3,500 | ONLY BOTTLE |
| 500万石を65%磨いて醸した、食中に適した純米酒。          |                            |                 |     |       |             |
| 特別純米<br>TOKUBETSU-JYUNMAI           | 文佳人<br>BUNKAJIN            | 高知<br>KOCHI     | + 4 | 4,300 | ONLY BOTTLE |
| 上品な香りとスッキリとした喉ごし。                   |                            |                 |     |       |             |
| 純米吟醸<br>JYUNMAI-GINJO               | 作<br>ZAKU                  | 三重<br>MIE       | 非公開 | 5,500 | ONLY BOTTLE |
| 果実のような香りで、キレが良く、後味も申し分ありません。        |                            |                 |     |       |             |
| 大吟醸<br>DAIGINJO                     | 飛露喜<br>HIROKI              | 福島<br>FUKUSHIMA | + 2 | 7,900 | ONLY BOTTLE |
| *限定入荷品の為、品切れの際はご容赦下さい。              |                            |                 |     |       |             |

# 焼酎 SHOCHU

## 麦焼酎 BARLEY

|                                      | アルコール度数 | 産地             | GLASS | BOTTLE |
|--------------------------------------|---------|----------------|-------|--------|
| 中々 なかなか<br>NAKANAKA                  | 25度     | 宮崎<br>MIYAZAKI | 760   | 4,200  |
| 『中々』独自の、爽やかでまろやかな風味は、どのスタイルにもマッチします。 |         |                |       |        |
| 舞香 まいか<br>MAIKA                      | 25度     | 大分<br>OITA     | 980   | 6,000  |
| 麦の香ばしさを持った、飲み応えのある昔ながらの焼酎に仕上がってます。   |         |                |       |        |
| 無一物 むいちぶつ<br>MUICHIBUTSU             | 25度     | 香枝の島<br>OITA   | 800   | 4,800  |
| シェリー樽で2年半、カメで2年半と、5年熟成のまろやかさ。        |         |                |       |        |
| 吉乃國 いちのくに<br>ICHINOKUNI              | 25度     | 香枝の島<br>OITA   | 760   | 4,200  |
| 麦の旨み溢れる、骨太な味わいは、麦焼酎発祥の地“香枝の島”ならでは。   |         |                |       |        |
| 兼八 かねはち<br>KANEHACHI                 | 25度     | 大分<br>OITA     | 860   |        |
| 既存の焼酎とは一線を画す、香ばしい麦の香りと深い味わい。         |         |                |       |        |

## 芋焼酎 SWEET POTATO

|   | アルコール度数 | 産地               | GLASS | BOTTLE |
|---|---------|------------------|-------|--------|
| 魔王 まおう<br>MAOU                            | 25度     | 鹿児島<br>KAGOSHIMA | 1,100 | 10,800 |
| 言わずと知れたプレミアム芋焼酎。フルーティーな香りと口当たりの良さを堪能下さい。  |         |                  |       |        |
| 不二才 ぶにせ<br>BUNISE                         | 25度     | 鹿児島<br>KAGOSHIMA | 800   | 4,800  |
| 芋皮のタンニンが赤ワインを思わせます。ロックがおすすめ！              |         |                  |       |        |
| 青酎 あおちゆう<br>AOCHU                         | 35度     | 青ヶ島<br>AOGASHIMA | 980   | 7,800  |
| 伊豆諸島・青ヶ島で造られる、5年以上寝かせた“島酒”。               |         |                  |       |        |
| 富乃宝山 とみのほうざん<br>TOMINO-HOUZAN             | 25度     | 鹿児島<br>KAGOSHIMA | 860   | 5,400  |
| キレの良い口当たり、余韻は心地よい芋の香りと甘みが広がります。           |         |                  |       |        |
| 吉兆宝山 きつちょうほうざん<br>KITCHO-HOUZAN           | 25度     | 鹿児島<br>KAGOSHIMA | 860   | 5,400  |
| 黒麹の人気No.1。しっかりとしたコクと香りが愉しめます。             |         |                  |       |        |
| 農家の嫁 のうかのよめ<br>NOUKANOYOME                | 25度     | 鹿児島<br>KAGOSHIMA | 860   | 5,400  |
| 炭火でじっくりと焼いた芋の香ばしさと、コクのある甘味。お湯割りやロックがおすすめ。 |         |                  |       |        |
| 晴耕雨読 せいこううどく<br>SEIKOU-UDOKU              | 25度     | 鹿児島<br>KAGOSHIMA | 800   | 4,800  |
| 芋焼酎ならではの香りと、しっかりとした後味。                    |         |                  |       |        |
| 黒丸 くろまる<br>KURUMARU                       | 25度     | 鹿児島<br>KAGOSHIMA | 760   | 4,200  |
| 黄金千貫使用の黒麹仕込み。                             |         |                  |       |        |
| 土竜 もぐら<br>MOGURA                          | 25度     | 鹿児島<br>KAGOSHIMA | 760   |        |
| 素材の味が生きていて、キレも良い。                         |         |                  |       |        |

# 焼酎 SHOCHU

## 米焼酎 RICE

|   | アルコール度数 | 産地             | GLASS | BOTTLE |
|---|---------|----------------|-------|--------|
| 鳥飼 とりかい<br>TORIKAI<br>フルーツを思わせる吟醸香と、やわらかな飲み口。 | 25度     | 熊本<br>KUMAMOTO | 980   | 6,000  |
| 花 はな<br>HANA<br>白麹を使用し、ひとひらの花びらのようなやさしい味わい。   | 25度     | 熊本<br>KUMAMOTO | 760   | 4,200  |

## 黒糖焼酎 BROWN SUGAR

|   | アルコール度数 | 産地                  | GLASS | BOTTLE |
|---|---------|---------------------|-------|--------|
| ネリヤカナヤ<br>NERIYA-KANAYA<br>奄美の方言で“海の彼方の楽園”を意味します。口当たりは優しく、透明感のある香味が広がります。 | 25度     | 奄美大島<br>AMAMIOSHIMA | 860   | 5,400  |
| 島有泉 しまゆうせん<br>SHIMA-YUSEN<br>サンゴ礁から湧き出る地下水で仕込んだ、黒糖由来の香りを味わって下さい。          | 20度     | 鹿児島<br>KAGOSHIMA    | 760   |        |

## 泡盛 AWAMORI

|   | アルコール度数 | 産地            | GLASS | BOTTLE |
|---|---------|---------------|-------|--------|
| 美ら島 ちゅらじま<br>CHURAJIMA<br>華やかで軽快な香り、キレのあるすっきりとした味わい。              | 25度     | 沖縄<br>OKINAWA | 760   | 4,200  |
| 於茂登 おもと<br>OMOTO<br>柔らかな喉ごしと甘い香りは、是非ストレートで味わって下さい。                | 30度     | 沖縄<br>OKINAWA | 760   |        |
| 珊瑚礁 3年古酒 さんごしょう<br>SANGOSHO<br>ヤンバルの自然水で仕込み、「カメ貯蔵」を経て、タンク貯蔵された古酒。 | 43度     | 沖縄<br>OKINAWA | 980   |        |

ロック、水割り、ソーダ割り、お湯割り、ウーロン割り etc. ご要望をお申しつけください

SHOCHU CAN BE SERVED WITH WATER, HOT WATER, SODA, OOLONG TEA OR ON THE ROCKS.  
PLEASE FEEL FREE TO TELL US YOUR PREFERENCES.

< ボトル Set 御一人様 ¥430 (グラス・氷・水・湯) 、追加ソーダ 1本 ¥200 >

WITH A BOTTLE, WE PREPARE ICE, GLASSES AND A BOTTLE OF WATER FOR 430YEN PER PERSON.  
AN ADDITIONAL SODA BOTTLE FOR 200YEN