

Drink Menu

食前酒 APERITIF

グラス シャンパーニュ 1,600
TODAY'S CHAMPAGNE BY THE GLASS

果実のシャンパーニュカクテル 1,600
TODAY'S CHAMPAGNE WITH FRUIT JUICE

シャンパーニュ&ラズベリーローズ 1,600
TODAY'S CHAMPAGNE WITH RASPBERRY ROSE

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 BOTTLE 1,000
BOURGOGNE CIDRE 250ML BOTTLE

梅のスパークリングカクテル フランス産梅酒プルシア+スパークリングワイン 1,080
PLUM LIQUEUR WITH SPARKLING WINE

マンゴー キール マンゴージュース+白ワイン 1,080
MANGO KIR (WHITE WINE WITH MANGO JUICE)

別に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下さい。
WE HAVE MORE WINE LIST. PLEASE ASK YOUR SERVER.

ビール BEER

ザ・プレミアムモルツ 生 400ML 860
THE PREMIUM MALTS DRAFT BEER

ザ・プレミアムモルツ 小瓶 334ML 780
THE PREMIUM MALTS SMALL BOTTLE BEER

オールフリー 小瓶 ノンアルコールビール 330ML 650
ALL FREE SMALL BOTTLE NON-ALCOHOL BEER

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

紀州産 南高梅 紀州産南高梅の華やかな香りとふくよかなコクが存分に楽しめます。 860
JAPANESE PLUM LIQUEUR

南フランス産の梅酒 プルシア 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
PREMIUM FRENCH PLUM LIQUEUR

奈良県産 あらごし桃酒 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
PEACH LIQUEUR

和歌山県産 柚子酒 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
YUZU LIQUEUR

山形県産 ラ・フランス酒 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
EUROPEAN PEAR LIQUEUR

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

ペプシコーラ / ペプシコーラ ゼロ / ジンジャーエール 各 650
PEPSI-COLA / PEPSI-COLA ZERO / GINGER ALE (SWEET OR DRY)

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込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致します。
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.

洋酒 WHISKY

	SHOT	BOTTLE
山崎 YAMAZAKI	1,100	12,800
白州 HAKUSHU	1,100	
響 HIBIKI	1,200	14,000
シーバスリーガル MIZUNARA CHIVAS REGAL MIZUNARA	1,000	10,000
ザ・マッカラン 12年 THE MACALLAN 12Y	1,600	25,000
ラフロイグ 10年 LAPHROAIG 10Y	1,100	13,000
メーカーズマーク 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> 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> ROYAL LOCHNAGAR	3,600	

< ボトル Set 御一人様¥430 (グラス・氷・湯) 追加ミネラル・ウォーター 又は ソーダ 各1本¥200 >

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

ハイボール HIGHBALL

角 KAKU	780
山崎 / 白州 YAMAZAKI / HAKUSHU	各 1,100
Today's プレミアムハイボール PREMIUM HIGHBALL	ASK

別に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下さい。
WE HAVE MORE WINE LIST. PLEASE ASK YOUR SERVER.

日本酒 JAPANESE SAKE

		日本酒度		1合
純米大吟醸 JYUNMAI-DAIGINJO	醸し人 九平次 KAMOSHIBITO KUHEJI	愛知 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 JYUNMAI-DAIGINJO	瀬祭 3割9分 DASSAI	山口 YAMAGUCHI	+ 4	1,800
米を3割9分まで、磨きに磨いた逸品。				
純米吟醸 JYUNMAI-GINJO	黒龍 KOKURYU	福井 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 JYUNMAI-GINJO	赤武 AKABU	岩手 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 JYUNMAI-GINJO	八海山 HAKKAISAN	新潟 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 GINJO	くどき上手 ばくれん KUDOKIYOUZU BAKUREN	山形 YAMAGATA	+ 2 0	900
キレの良い味わいの極辛口・吟醸酒。				
純米 JYUNMAI	船中八策 SENCHU HASSAKU	高知 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 JYUNMAI	宝剣 HOUKEN	広島 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 HONJYOZO	<燗酒> 峰乃白梅 HOT SAKE MINENO-HAKUBAI	新潟 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 JYUNMAI	春秋 SHUNJU	山形 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 JYUNMAI	澤屋まつもと SAWAYA MATSUMOTO	京都 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 TOKUBETSU-JYUNMAI	文佳人 BUNKAJIN	高知 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 JYUNMAI-GINJO	作 ZAKU	三重 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 DAIGINJO	飛露喜 HIROKI	福島 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 NAKANAKA	25度	宮崎 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 MAIKA	25度	大分 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います。				
無一物 むいちぶつ MUICHIBUTSU	25度	老岐の島 OITA	800	4,800
シラー樽で2年半、カメで2年半と、5年熟成のまろやかさ。				
兼八 かねはち KANEHACHI	25度	大分 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 MAOU	25度	鹿児島 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ご堪能下さい。				
不二才 ぶにせ BUNISE	25度	鹿児島 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 AOCHU	35度	青ヶ島 AGASHIMA	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 TOMINO-HOUZAN	25度	鹿児島 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 KITCHO-HOUZAN	25度	鹿児島 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 NOUKANOYOME	25度	鹿児島 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 SEIKOU-UDOKU	25度	鹿児島 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 KUROMARU	25度	鹿児島 KAGOSHIMA	760	4,200
黄金千貫使用の黒麹仕込み。				

焼酎 SHOCHU

米焼酎 RICE

	アルコール度数	産地	GLASS	BOTTLE
鳥飼 とりかい TORIKAI	25度	熊本 KUMAMOTO	980	6,000
フルーツを思わせる吟醸香と、やわらかな飲み口。				

黒糖焼酎 BROWN SUGAR

	アルコール度数	産地	GLASS	BOTTLE
ネリヤカナヤ NERIYA-KANAYA	25度	奄美大島 AMAMIOSHIMA	860	5,400
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。				
島有泉 しまゆうせん SHIMA-YUSEN	20度	鹿児島 KAGOSHIMA	760	
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。				

泡盛 AWAMORI

	アルコール度数	産地	GLASS	BOTTLE
美ら島 ちゅらじま CHURAJIMA	25度	沖縄 OKINAWA	760	4,200
華やかで軽快な香り、キレのあるすっきりとした味わい。				
於茂登 おもと OMOTO	30度	沖縄 OKINAWA	760	
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。				
珊瑚礁 3年古酒 さんごしょう SANGOSHO	43度	沖縄 OKINAWA	980	
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。				

ロック、水割り、ソーダ割り、お湯割り、ウーロン割り etc. ご要望をお申し付け下さい。

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・湯) 追加ミネラル・ウォーター 又は ソーダ 各1本 ¥200 >

WITH A BOTTLE, WE PREPARE ICE AND GLASSES FOR 430YEN PER PERSON.

AN ADDITIONAL MINERAL WATER OR SODA BOTTLE FOR 200YEN

食後酒 DIGESTIF

コニャック COGNAC	1,600
グラッパ ディネツビオーロ "TORE SORI TRE" GRAPPA DI NEBBIOLO BERTA	1,600
シングルモルト・ウイスキー SINGLE MALT WHISKEY	2,000~
ソーテルヌワイン SAUTERNES WINE	1,000

カフェ COFFEE AND TEA

コーヒー COFFEE	500
エスプレッソ ESPRESSO	500
カフェラテ CAFFE LATTE	650
アイスコーヒー ICED COFFEE	500
ダーズリン・ティー DARJEELING TEA	500
アイ스티ー ICED TEA	500

デザートは別途メニューをご用意しております。スタッフまでお申し付け下さい。

WE HAVE MENU FOR THE DESSERT. PLEASE ASK YOUR SERVER.

別に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下さい。

WE HAVE MORE WINE LIST. PLEASE ASK YOUR SERVER.