

Drink Menu

食前酒 *Aperitif*

| | |
|---|-------|
| グラス シャンパーニュ <i>Today's champagne by the glass</i> | 1,680 |
| 本日のシャンパンカクテル <i>Today's champagne cocktail</i> | 1680 |
| グラス スパークリングワイン <i>Today's sparkling wine by the glass</i> | 900 |
| JAPANESE 六GIN ジン&トニック <i>Gin&Tonic Japanese "Roku" Gin</i> | 980 |
| JAPANESE 白VODKA ウォッカリッキー <i>Vodka Rickey Japanese "Haku" Vodka</i> | 980 |
| 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 <i>Bourgogne Cidre 250ml bottle</i> | 1,000 |
| 瀬祭スパークリング 二合ボトル <i>Yamaguchi Dassai Sparkling Sake 360ml bottle</i> | 3,300 |

ビール *Beer*

| | |
|---|-----------|
| ザ・プレミアムモルツ 生 <i>The premium malts draft beer</i> | 880 |
| ザ・プレミアムモルツ 小瓶 <i>The premium malts small bottle beer</i> | 334ml 800 |
| コエドビール 漆黒 小瓶 ローストした麦芽の風味を楽しむ大人のビール <i>Japanese Coedo black beer small bottle</i> | 330ml 980 |
| オールフリー 小瓶 ノンアルコールビール <i>All free small bottle non-alcohol beer</i> | 330ml 660 |

別途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.

ミネラル *Mineral Water*

アクア パンナ (スティルウォーター) 500ml 820
Acqua Panna (Still water)

サンペレグリーノ (スパークリングウォーター) 500ml 820
San Pellegrino (Sparkling water)

ソフトドリンク *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。 880
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。 880
Organic mango juice

和歌山 有田みかん 完熟みかんのとろみのある味わいが絶品。 880
Orange juice

コーラ 660
Cola

コーラ ゼロ 660
Cola Zero

ジンジャーエール 660
Ginger ale (Sweet or Dry)

烏龍茶 660
Oolong Tea

緑茶 660
Green Tea

● 料金は税抜です

● 10% consumption tax will be added to the total

日本酒 *Japanese Sake*

全国より厳選した日本酒です。

グラス、または和テイストの片口酒器でもお楽しみいただけます。

| | | | 日本酒度 | 一合 (180ml) |
|---|---|------------------------|-------|------------|
| 純米大吟醸 <i>Jyunmai-Daiginjo</i> | 醸し人九平次 <i>Kamoshibito Kuheiji</i> | 愛知 <i>Aichi</i> | ± 0 | 1,380 |
| 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 <i>Jyunmai-Daiginjo</i> | 瀬祭 三割九分 <i>Dassai</i> | 山口 <i>Yamaguchi</i> | + 4 | 1,880 |
| 米を三割九分まで、磨きに磨いた逸品。 | | | | |
| 純米吟醸 <i>Jyunmai-ginjo</i> | 黒龍 <i>Kokuryu</i> | 福井 <i>Fukui</i> | + 3 | 1,280 |
| 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 <i>Jyunmai-ginjo</i> | 赤武 <i>Akabu</i> | 岩手 <i>Iwate</i> | + 2 | 1,360 |
| SAKE COMPETITION 2016 で金賞を受賞した、岩手 No. 1 の酒。 | | | | |
| 純米吟醸 <i>Jyunmai-ginjo</i> | 八海山 <i>Hakkaisan</i> | 新潟 <i>Niigata</i> | + 5 | 1,460 |
| 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 <i>Ginjo</i> | くどき上手 ばくれん <i>Kudokijyozu Bakuren</i> | 山形 <i>Yamagata</i> | + 2 0 | 980 |
| キレの良い味わいの極辛口・吟醸酒。 | | | | |
| 純米 <i>Jyunmai</i> | 船中八策 <i>Senchu-hassaku</i> | 高知 <i>Kochi</i> | + 7 | 1,160 |
| 旨味が口の中で広がり、さらりと切れる辛口純米。 | | | | |
| 純米 <i>Jyunmai</i> | 宝剣 <i>Hohken</i> | 広島 <i>Hiroshima</i> | + 6 | 980 |
| 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 <i>Honjyozo</i> | <燗酒> 峰乃白梅 <i>Hot Sake Mineno-hakubai</i> | 新潟 <i>Niigata</i> | + 4 | 880 |
| 日本酒の名産地・新潟ならではの、コクとキレのバランス。 | | | | |

四合瓶 720ml bottle

| | | | 日本酒度 | 一合 (180ml) | 四合瓶 |
|---|-----------------------------------|------------------------|------|--------------------|-------|
| 純米 <i>Jyunmai</i> | 春秋 <i>Shunju</i> | 山形 <i>Yamagata</i> | + 4 | 1,080 | 3,900 |
| 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 <i>Jyunmai</i> | 澤屋まつもと <i>Sawaya Matsumoto</i> | 京都 <i>Kyoto</i> | + 2 | <i>Only Bottle</i> | 3,600 |
| 五百万石を65%磨いて醸した、食中に適した純米酒。 | | | | | |
| 純米 <i>Jyunmai</i> | 天吹 <i>Amabuki</i> | 佐賀 <i>Saga</i> | +10 | <i>Only Bottle</i> | 6,600 |
| クセのないサッパリとした飲み口で、呑み手を選ばないバランスのとれた爽やかな超辛口。 | | | | | |
| 特別純米 <i>Tokubetsu-jyunmai</i> | 文佳人 <i>Bunkajin</i> | 高知 <i>Kochi</i> | + 4 | <i>Only Bottle</i> | 4,400 |
| 上品な香りとスッキリとした喉ごし。 | | | | | |
| 純米吟醸 <i>Jyunmai-ginjo</i> | 作 <i>Zaku</i> | 三重 <i>Mie</i> | 非公開 | <i>Only Bottle</i> | 5,700 |
| 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 <i>Daiginjo</i> | 飛露喜 <i>Hiroki</i> | 福島 <i>Fukushima</i> | + 2 | <i>Only Bottle</i> | 8,200 |
| *限定入荷品の為、品切れの際はご容赦下さい。 | | | | | |

日本酒スパークリング Sparkling Sake

| | | | | 360ml Bottle |
|---------------------------------------|---|------------------------|--|--------------|
| 純米大吟醸 <i>Jyunmai-Daiginjo</i> | 瀬祭スパークリング 二合ボトル <i>Dassai Sparkling Sake</i> | 山口 <i>Yamaguchi</i> | | 3,300 |
| 山田錦だからこその米の甘み、瓶内二次発酵だからこその炭酸の爽やかさが特徴。 | | | | |

焼酎 *Shochu*

芋焼酎 *Sweet potato*

| | アルコール度数 | 産地 | Glass | Bottle |
|---|---------|-------------------------|-------|--------|
| 魔王 <i>Maoh</i> | 25度 | 鹿児島 <i>Kagoshima</i> | 1,200 | 11,200 |
| 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 <i>Bunise</i> | 25度 | 鹿児島 <i>Kagoshima</i> | 860 | 4,900 |
| 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 <i>Aochu</i> | 35度 | 青ヶ島 <i>Aogashim</i> | 1,000 | 7,980 |
| 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 <i>Tomino-hohzan</i> | 25度 | 鹿児島 <i>Kagoshima</i> | 880 | 5,500 |
| 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 <i>Kiccho-Hohzan</i> | 25度 | 鹿児島 <i>Kagoshima</i> | 880 | 5,500 |
| 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 <i>Nouka-no-yome</i> | 25度 | 鹿児島 <i>Kagoshima</i> | 880 | 5,500 |
| 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 <i>Seiko-udoku</i> | 25度 | 鹿児島 <i>Kagoshima</i> | 860 | 4,900 |
| 芋焼酎ならではの香りと、しっかりとした後味。 | | | | |

米焼酎 *Rice*

| | アルコール度数 | 産地 | Glass | Bottle |
|-------------------------|---------|----------------------|-------|--------|
| 鳥飼 <i>Torikai</i> | 25度 | 熊本 <i>Kumamot</i> | 1,000 | 6,800 |
| フルーツを思わせる吟醸香と、やわらかな飲み口。 | | | | |

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.

麦焼酎 *Barley*

| | アルコール度数 | 産地 | Glass | Bottle |
|--------------------------------------|---------|-----------------------|-------|--------|
| 中々 <i>Nakanaka</i> | 25度 | 宮崎 <i>Miyazaki</i> | 780 | 4,300 |
| 『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 <i>Maika</i> | 25度 | 大分 <i>Oita</i> | 1,000 | 6,120 |
| 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 <i>Muichibutsu</i> | 25度 | 壱岐の島 <i>Oita</i> | 880 | 4,900 |
| シェリー樽で2年半、甕で2年半と、5年熟成のまろやかさ。 | | | | |
| 兼八 <i>Kanehachi</i> | 25度 | 大分 <i>Oita</i> | 980 | |
| 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。 | | | | |

黒糖焼酎 *Brown sugar*

| | アルコール度数 | 産地 | Glass | Bottle |
|--|---------|--------------------------|-------|--------|
| ネリヤカナヤ <i>Neriya-kanaya</i> | 25度 | 奄美大島 <i>Amamioshi</i> | 880 | 5,500 |
| 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 <i>Shima-yusen</i> | 20度 | 鹿児島 <i>Kagoshima</i> | 780 | |
| 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 <i>Churajima</i> | 25度 | 沖縄 <i>Okinawa</i> | 780 | 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 <i>Omoto</i> | 30度 | 沖縄 <i>Okinawa</i> | 780 | |
| 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 三年古酒 <i>Sangosho</i> | 43度 | 沖縄 <i>Okinawa</i> | 1,000 | |
| ヤンバルの自然水で仕込み、「甕貯蔵」を経て、タンク貯蔵された古酒。 | | | | |

<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

洋酒 *Whisky*

| | Shot | Bottle |
|--|--------|--------|
| 角 <i>Kaku</i> | 800 | |
| 山崎 <i>Yamazaki</i> | 1,100 | 14,000 |
| 白州 <i>Hakushu</i> | 1,100 | 14,000 |
| 知多 <i>Chita</i> | 1,100 | 14,000 |
| 響 <i>Hibiki</i> | 1,300 | 17,000 |
| シーバスリーガル MIZUNARA <i>Chivas regal MIZUNARA</i> | 1,100 | 14,000 |
| ザ・マッカラン 12年 <i>The Macallan 12y</i> | 1,660 | |
| ラフロイグ 10年 <i>Laphroaig 10y</i> | 1,180 | |
| メーカーズマーク <i>Maker's mark</i> | 980 | |
| 本日のプレミアムウイスキー <詳細はお尋ね下さい> <i>Today's Premium Whisky</i> | 2,000~ | |

<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*

スピリッツ&リキュール *Spirits & 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

JAPANESE 六 ジン 日本ならではの6種のボタニカルを使用したクラフトジン 980
Japanese "Roku" Gin

JAPANESE 白 ウオッカ 国産米を100%使用したジャパニーズクラフトウオッカ 980
Japanese "Haku" Vodka

カンパリ 860
Campari Liqueur

ピーチ 860
Peach Liqueur

カシス 860
Cassis Liqueur

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 南高梅梅酒 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 880
Japanese plum liqueur

大分県産 山崎梅酒 ウイスキーの樽熟成し熟成させた香りを香りとドライな甘みの梅 900
Japanese YAMAZAKI plum liqueur

南フランス産 金柑酒 キミア 華やかな酸味が広がる南フランス産金柑リキュール 1,230
Premium kumquat liqueur

奈良産 あらごし桃酒 甘みと酸味のバランスが絶妙な桃の風味を味わえるあらごし酒です 880
Peach liqueur

和歌山産 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 880
Yuzu liqueur

山形産 ラ・フランス酒 酒蔵『榎の川酒造』が手掛けるラ・フランスの甘味を活かした果実酒です 900
European pear liqueur

食後酒 *Digestif*

| | |
|--|-------|
| コニャック クルボアジェ V.S.O.P <i>Cognac Courvoisier</i> | 1,880 |
| グラッパ ディ ネッビオーロ トレ・ソーリ・トレ <i>“Tre Soli Tre” Grappa Di Nebbiolo Berta</i> | 1,660 |
| ソーテルヌワイン カルム・ド・リユーセック <i>Sauternes Wine Carmes de Rieussec</i> | 1,100 |

カフェ *Coffee and Tea*

| | |
|------------------------------------|-----|
| コーヒー <i>Coffee</i> | 550 |
| エスプレッソ <i>Espresso</i> | 550 |
| カフェラテ <i>Caffe Latte</i> | 680 |
| アイスコーヒー <i>Iced Coffee</i> | 550 |
| ダージリン・ティー <i>Darjeeling Tea</i> | 550 |
| カモミール・ティー <i>Chamomile Tea</i> | 600 |
| アイスティー <i>Iced Tea</i> | 550 |

別途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 serve