

# *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&amp;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。

		主原料米	精米歩合	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>	山田錦	50	±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>	山田錦	39	+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>	江戸開城 <i>Edo-Kaijou</i>	東京 <i>Tokyo</i>	雄町	60	-2	1,440
都心で醸す純米吟醸原酒。日々変化し続ける東京をイメージし、タンクごとに仕込みが変化。						
純米吟醸 <i>Jyunmai-ginjo</i>	黒龍 <i>Kokuryu</i>	福井 <i>Fukui</i>	五百万石	50	+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。						
入荷により <i>By availability</i>	十四代 <i>Juuyonndai</i>	山形 <i>Yamagata</i>	-	-	-	1,600~
純米吟醸 <i>Jyunmai-ginjo</i>	八海山 <i>Hakkaisan</i>	新潟 <i>Niigata</i>	山田錦 美山錦/五百万石	50	+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>	美山錦	55	+20	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>	山田錦 北錦	60	+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>	七本槍 渡船 <i>Shichihonnyari Wataribune</i>	滋賀 <i>Shiga</i>	滋賀渡船	77	+7	1,180
低精白、77%精米の純米酒。酸味のきいた辛口の食中酒。コッテリとした食べ物と相性良し。						
本醸造 <i>Honjyozo</i>	<燗酒> 峰乃白梅 <i>Hot Sake Mineno-hakubai</i>	新潟 <i>Niigata</i>	五百万石	65	+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

			主原料米	精米歩合	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>	美山錦	60	+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>	五百万石	65	+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>	佐賀の華	60	+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-jyun</i>	文佳人 <i>Bunkajin</i>	高知 <i>Kochi</i>	非公開	55	+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>	山田錦、他	60	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>	山田錦	40	+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>	獺祭スパークリング 二合ボトル <i>Dassai Sparkling Sake</i>	山口 <i>Yamaguchi</i>					3,300
山田錦だからこそその米の甘み、瓶内二次発酵だからこそ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味わい。果物の酸味が上品な甘みとあがり酒です 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*