

お飲物
Drinks

| 食前酒のおすすめ | *Recommended aperitif*

グラス シャンパーニュ	1,580
<i>Today's by the glass Champagne</i>	
シャンパーニュ & オレンジ	1,480
<i>Champagne and orange "Mimosa"</i>	
シャンパーニュ & ラ・フランス	1,480
<i>Champagne and La France pear</i>	
グラス スパークリングワイン	880
<i>Today's glass sparkling wine</i>	
獺祭 純米大吟醸 スパークリング 50	360ml ボトル 2,800
<i>Dassai sparkling 360ml bottle</i>	
知多ハイボール	880
<i>"Chita" whiskey and soda</i>	
ジン トニック	880
<i>Gin and tonic</i>	
スプモーニ <カンパリ&グレープフルーツ&トニック>	880
<i>Spumoni</i>	

| ビール | *Beer*

ザ・プレミアムモルツ 生ビール 380ml	780
<i>Draft beer "The Premium Malt's"</i>	
ガージェリー エール or ブラック 飲食店限定 越後 ビール 330ml 瓶	1,280
<i>Bottle conditioned premium beer "GERJERY" Ale or black</i>	
サントリー ALL-FREE <ノンアルコールビール>	680
<i>Non-alcoholic beer</i>	

| ノンアルコール | *Non-alcoholic*

ウーロン茶 <i>Oolong tea</i>	580
緑茶 <i>Green tea</i>	580
コーラ <i>Cola</i>	580
ジンジャーエール <甘口・辛口> <i>Ginger ale <Dry or Sweet></i>	580
クランベリー ジュース <i>Cranberry juice</i>	580
ラ・フランス ジュース <i>La France pear juice</i>	680
グレープフルーツ ジュース <i>Grapefruits juice</i>	680
有田みかん ジュース <i>Orange juice</i>	680
信州トマト ジュース <i>Tomato juice</i>	680
ソーレ<スパークリングウォーターor ミネラルウォーター> 750ml <i>Sparkling mineral water or Mineral water "SOLE" bottle</i>	1,000

価格には消費税が含まれております。ディナータイムは別途10%のサービス料を頂戴しております。
The prices include 8% of consumption tax. A table charge of 500 yen will be charged for a la carte menu.
A 10% service charge will be also added on the total amount of the bill.

| グラスワイン | *By the glass wine*

| 白ワイン | *white wine*

本日のグラスワイン

800

Today's white wain

おすすめの本をご用意しております。お尋ねくださいませ。

コスティエール ド ニーム ブラン '16 ルーサンヌ・グルナッシュ ブラン etc 1,200

Costrieres de Nimes Blanc '16 / Rhone, France

華やかな甘いプラムやピーチのアロマとほんのりスパイスの風味。

リースリング ショウ アンド スミス '17

1,400

Riesling '17 Shaw + Smith / Australia

ライムやジャスミンの香りにストレートな酸。本国と日本のみでの限定販売銘柄。

ソーヴィニヨン ブラン'16 サンタイネズヴァレー

1,600

Sauvignon Blanc Santa Ynez Valley '16 / California

4%リースリングを加えた華やかな造り。味わいはドライで和食に好相性。

マルサネ ブラン レ クロ'14

1,600

Marsannay Blanc Le Clos Rene Bouvier / Bourgogne, France

ミントや白い花に炒ったナッツの華やかな香り。豊かなミネラルと僅かな塩味。

※別途、ボトルワインリストをご用意しております。

| 赤ワイン | *Red wine*

本日のグラスワイン 800

Today's Red wain

おすすめの本をご用意しております。お尋ねくださいませ。

テンポーレ ヘネラシオン 73 '15 ガルナッチャ 1,200

Tempore Generación 73 Bodegas Tempore / Spain

オーガニック。ベリー系の豊かな香りにエレガントで丸みのある味わい。

ピノノワール ローラン&セリーヌ '13 1,500

Pinot Noir Bourgogne chitry Laurent&Celine '13 / France

生命力溢れる赤系ベリーの果実味と綺麗な酸。

クラリーズ GSM '16 1,600

Clarry's GSM '16 / Kalleske, Australia

豊かな果実味と熟した滑らかな味わいの中に、ベリーのニュアンス。

Ch ラランド ボリー '14 1,900

Ch Lalande Borie Bordeaux , France

ブラックベリーやチェリーの豊かなアロマに、骨格のあるタンニンと滑らかな質感。

価格には消費税が含まれております。ディナータイムは別途10%のサービス料を頂戴しております。

The prices include 8%of consumption tax.A table charge of 500yen will be charged for a la carte menu.

A 10% service charge will be also added on the total amount of the bill.

| 日本酒 | Japanese sake

			日本酒度	
東洋美人	山口	純米大吟醸	±0	1,280
<i>Toyobijin</i>	<i>Yamaguchi</i>	<i>Junmaidaiginjo</i>		

口に含むと甘く丸みのある柔らかな香りが優しく口の中に膨らみます。

神亀	埼玉	純米	+6	1,180
<i>Shinkame</i>	<i>Saitama</i>	<i>Junmai</i>		

日本酒らしい日本酒ですが、しっかりとお酒を飲みたい方には本当にオススメです。

ほうか 豊香	長野	純米	+2	780
<i>Hoka</i>	<i>Nagano</i>	<i>Junmai</i>		

名の如く、香り豊かな酒で、のどごし爽やかにすりぬける、印象的なお酒です。

くどき上手	ばくれん 山形	吟醸	+20	900
<i>kudokijozu</i>	<i>Yamagata</i>	<i>Ginjo</i>		

熟成をさせているため、ただの辛口ではありません。味とキレを感じてください。

しゃらく 寫樂	福島	純米吟醸	+1	1,500
<i>Sharaku</i>	<i>Fukushima</i>	<i>Junmaiginjo</i>	4合瓶	5,500

落ち着いた立ち香に加え、口の中に入れると果実の様な含み香が特徴です。

だっさい 瀬祭	磨き三割九分 山口	純米大吟醸	+6	1,680
<i>Dassai</i>	<i>Yamaguchi</i>	<i>Junmaidaiginjo</i>		

華やかな上立ち香と口に含んだときに見える蜂蜜のようなきれいな甘み。

| 果実酒 | *Fruit liquor*

紀州 南高梅 梅酒 680

Kishu Nankobai plum wine

華やかな梅の果実味あふれる、まろやかな甘みとで香り豊かな味わい。

赤い梅酒 780

"AKAI UMESHU" plum wine

紀州南高梅と和歌山の特産品である赤紫蘇を使用した爽やかな酸味が特徴的。

山ぶどう酒 1,200

Liquor of grapes

月山の山ぶどうを贅沢に使用。ポリフェノールたっぷりの強い酸味は新鮮な味わいです。

柚子酒 780

Yuzy liquor, Japanese citron

ゆず特有の爽やかな風味と酸味が生きた、口あたりのよいリキュールに仕上がりました。

りんご酒 780

Apple liquor

りんごの爽やかな香りとさらりとした、心地よい飲み口はまるで、りんごジュース。

梨のお酒 980

Pear liquor

梨のフレッシュな香りと甘い果汁の美味しさ。そして後口に上品な甘みが戻ってきます。

価格には消費税が含まれております。ディナータイムは別途10%のサービス料を頂戴しております。

The prices include 8% of consumption tax. A table charge of 500yen will be charged for a la carte menu.

A 10% service charge will be also added on the total amount of the bill.

| 焼酎 | Distilled spirits "SHOCHU"

| 麦 | Barley

酒度

なかなか
中々

宮崎

25度

780

Nakanaka Miyazaki

キャラメルのような風味が広がり、程よく軽やかさのある味わい。

かねはち
兼八

大分

25度

880

Kanehachi Oita

香ばしい麦の香りと深みある味が楽しめる本格派麦焼酎です。

| 芋 | Potato

とみのほうざん
富乃宝山

鹿児島

25度

880

Tominohozan Kagoshima

甘く、柔らかい芋の香りと余韻の長いミネラル系の綺麗な香りと旨味、後味の爽やかさ。

黒丸

鹿児島

25度

780

Kuromaru Kagoshima

ふかし芋のまるやかなコクとフルーティーで甘やかな香り。

せきとば
赤兎馬

鹿児島

25度

880

Sekitoba Kagoshima

口当たりは淡麗でありながら喉を伝わる重厚な味わい。三国志の名馬の名。

農家の嫁

鹿児島

25度

880

Nokanoyome Kagoshima

焼き芋を原料としているため、スッキリとした味わいです。

赤霧島

宮崎

25度

780

Akagirishima Miyazaki

もろみが真っ赤になることから赤霧島と命名。気高い香りと澄んだ甘みが特徴。

天使の誘惑

鹿児島

40度

1,580

Tenshinoyuwaku Kagoshima

10年ほど熟成した薄い琥珀色をしていて香りはほとんど無くまるやかな味わい。

| その他 | Other SHOCHU

酒度

とりかい
鳥飼 (米)

熊本

25度

1,280

Torikai Kumamoto

「吟香 鳥飼」の生命は華やかな香りと柔らかな味わいにあります。

ルリカケス (黒糖)

奄美大島

40度

980

Rurikakesu Amamioshima

純日本製のゴールドラム。キャラメルと蜂蜜の甘みが広がり、のちに樽の渋みが心地良い。

| ウイスキー | Whisky

山崎 シングルモルト	1,000
<i>SUNTORY The YAMAZAKI SINGLE MALT</i>	
山崎 12年 シングルモルト	2,500
<i>SUNTORY The YAMAZAKI 12y SINGLE MALT</i>	
白州 シングルモルト	1,000
<i>SUNTORY The HAKUSHU SINGLE MALT</i>	
余市 シングルモルト	1,000
<i>NIKKA SINGLE MALT YOICHI</i>	
竹鶴 ピュアモルト	900
<i>NIKKA PURE MALT TAKETSURU</i>	
知多 シングルグレイン	880
<i>SUNTORY THE CHITA SINGLE GRAIN</i>	
響 ジャパニーズハーモニー ブレンデット	1,100
<i>SUNTORY HIBIKI JAPANESE HARMONY BLENDED</i>	
ザ マッカラン 10年 シングルモルト スコッチ	1,100
<i>THE MACALLAN 10y SINGLE MALT SCOTCH</i>	
I.W. ハーパー 12年 バーボン	1,200
<i>I.W.HARPER 12y BOURBON</i>	
ワイルド ターキー 8年 バーボン	900
<i>WILD TURKEY 8y</i>	

価格には消費税が含まれております。ディナータイムは別途10%のサービス料を頂戴しております。
The prices include 8% of consumption tax. A table charge of 500yen will be charged for a la carte menu.
A 10% service charge will be also added on the total amount of the bill.

| お食後 | Digestif&Cafe

グラッパ	1,000
<i>Grappa</i>	

コーヒー	600
<i>Coffee</i>	

エスプレッソ	600
<i>Espresso</i>	

カプチーノ	650
<i>Cappuccino</i>	

ダーズリン	600
<i>Darjeeling tea</i>	

カモミール	600
<i>Chamomile tea</i>	

ハーバル グレープ	600
<i>Herbal grape tea</i>	

ペパーミント	600
<i>Peppermint tea</i>	

デザートメニューを別途ご用意しております。

価格には消費税が含まれております。ディナータイムは別途10%のサービス料を頂戴しております。
The prices include 8% of consumption tax. A table charge of 500yen will be charged for a la carte menu.
A 10% service charge will be also added on the total amount of the bill.