

お飲物

Drinks

食前酒のおすすめ *Recommended Aperitif*

グラスシャンパーニュ 1,600 +税
Glass of Champagne

白桃 シャンパーニュ 1,500 +税
White peach & Champagne

キャンベルぶどう シャンパーニュ 1,500 +税
Grape & Champagne

有田みかん シャンパーニュ 1,500 +税
Mandarin orange & Champagne

グラススパークリングワイン 800 +税
Glass of Sparkling Wine

ザ・プレミアムモルツ 生ビール 380ml 800 +税
Draft Beer "The Premium Malt's"

サントリー ALL-FREE <ノンアルコールビール> 700 +税
Non-alcoholic Beer

スプモーニ 900 +税
Spumoni

ジントニック 900 +税
Gin and tonic

ノンアルコール *Non-Alcoholic*

烏龍茶／緑茶／コーラ／ジンジャーエール<甘口・辛口> 600 +税
Oolong tea / Green tea / Coca-Cola / Ginger ale

黒烏龍茶／りんごジュース／富士プレミアムスパークリングウォーター 700 +税
Black oolong tea / Apple juice / Fuji premium sparkling water

白桃ジュース／トマトジュース 800 +税
White peach juice / Tomato juice

キャンベルぶどうジュース／有田みかんジュース 900 +税
Grape juice / Mandarin orange juice

梅酒 Plum Wine

^{ばいしん} 梅申春秋 (東風西梅)	兵庫	10度	800 + 税
<i>BAISHIN-SHUNJU</i> スッキリなのに旨味とコクがあり芳醇な梅の甘みです			
鶴梅 すっぱい	和歌山	11度	800 + 税
<i>SUPPAI (Sour Type)</i> 通常の約4倍の南紅梅を使った贅沢な梅酒です			
大入り にごり梅酒	兵庫	10度	800 + 税
<i>NIGORI (Roughly grated)</i> 素材の旨味がたっぷりと含まれています			
白い梅酒	福岡	8度	900 + 税
<i>SHIRO-UMESHU (White Type)</i> 日本酒で造った梅酒と乳酸菌飲料の新しい出会い			

果実酒 Fruit Liqueur

シークワーサー	埼玉	7度	800 + 税
<i>FLAT LEMON</i> もぎたてのシークワーサーを搾った天然果汁たっぷりのお酒			
柚子レモン酒	群馬	8度	800 + 税
<i>YUZU-LEMON</i> 柚子の豊かな風味にレモンの甘酸っぱさがバランス良く調和			
あらごし 桃	奈良	8度	800 + 税
<i>PEACH (Roughly grated)</i> 白桃を丁寧に裏漉しして日本酒とブレンド			
あらごし みかん	奈良	7度	800 + 税
<i>MANDARIN ORANGE (Roughly grated)</i> 爽やかな香りと酸味につぶつぶの食感			

カクテル Cocktail

カシス / カンパリ / ライチ <ソーダ/オレンジ/グレープフルーツ/ウーロン>	800 + 税
<i>Cassis / Campari / Lychee, with Soda or Orange or Grapefruits or Oolong tea</i>	
スパモーニ / デイタモーニ / カシスジンジャー <辛口・甘口>	900 + 税
<i>Spumoni / Ditamoni / Cassis with Ginger ale (Dry or Sweet)</i>	
ジン <トニック/ソーダ/ジンジャーエール/トマトジュース>	900 + 税
<i>Gin with Tonic-water or Soda or Ginger-ale or Tomato-juice</i>	
ウオッカ <トニック/ソーダ/ジンジャーエール/トマトジュース>	900 + 税
<i>Vodka with Tonic-water or Soda or Ginger-ale or Tomato-juice</i>	
ビア カクテル <シャンディガフ/レッドアイ/カシスビア>	800 + 税
<i>Beer cocktails <Shandy Gaff / Red Eye / Cassis Beer></i>	

スパークリングワイン *Sparkling Wine*

デュヴァル＝ルロワ プルミエ・クリュ・ブリュット <シャンパーニュ> 9,600 +税
Duval-Leroy Premier Cru Brut / Chardonnay, Pinot-Noir <Champagne>

ゴッセ グランド・レゼルヴ ブリュット <シャンパーニュ> 12,600 +税
Gosse Grande Reserve Brut / Chardonnay, Pinot-Noir, Pinot-Meunier <Champagne>

カンティーネ・デル・レ キュベ・ブリュット <エミリア・ロマーニャ> 4,800 +税
Cantine del Re cuvee brut / Trebbiano <Emilia Romagna>

白ワイン *White Wine*

シャブリ プルミエ クリュ ヴァイヨン / シャルドネ <ブルゴーニュ> 12,600 +税
Chablis 1er Cru Vaillons Domaine William Fèvre / Chardonnay <Bourgogne>

シャサーニュ モンラッシエ ベルナル・モロー / シャルドネ <ブルゴーニュ> 15,600 +税
Chassagne Montrachet Domaine Bernard Moreau et Fils / Chardonnay <Bourgogne>

ブルゴーニュ アリゴテ ピエール・ネジョン / アリゴテ <ブルゴーニュ> 7,200 +税
Bourgogne Arigote Pierre Naigeon / Arigote <Bourgogne>

ハートフォード・コート ロシアリバー ヴァレー / シャルドネ <カリフォルニア> 12,000 +税
Hartford court Russian river Valley / Chardonnay <U.S.A, California>

Ch. サン ミッシェル コロンビア ヴァレー / リースリング <ワシントン> 6,000 +税
Chateau Ste. Michelle Columbia Valley / Riesling <U.S.A, Washington>

ストラタム シャーウッド・エステート / ソーヴィニオンブラン <マールボロ> 6,600 +税
Stratum Sherwood Estate / Sauvignon Blanc <New Zealand, Marlborough>

クレアシオン / シャルドネ <セントラルヴァレー> 4,800 +税
Creacion / Chardonnay <Chile, Central Valley>

アルガブランカ クラレーザ 勝沼醸造 / 甲州 <山梨> 6,600 +税
Arugabranca Clareza KATSUNUMA winery / Koshū <Japan, Yamanashi>

赤ワイン Red Wine

グレ バイ・コスデストウルネル	<ボルドー・メドック>	13,200 +税
<i>Goulee by Cos d'Estournel</i> / Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	<Bordeaux>	
ジュブレ・シャンベルタン ブシャール・ペール・エ・フィス / ピノワール	<ブルゴーニュ>	15,000 +税
<i>Gevrey-Chambertin Bouchard Pere & Fils</i> / Pinot Noir	<Bourgogne>	
ブルゴーニュ・ピノワール ルネ・ルカソコラン / ピノワール	<ブルゴーニュ>	7,800 +税
<i>Bourgogne Pinot Noir R. Lequin-Colin</i> / Pinot Noir	<Bourgogne>	
デエーサ・ラ・グランハ アルバド・ロ・フェルナンデス / テンプラニーリョ	<スペイン>	6,600 +税
<i>Dehesa La Granja Alejandro Fernandez</i> / Tempranillo	<Spain>	
バローロ セッラルンガ ダルバ フォンタフレdda / ネッピオーロ	<イタリア・ピエモンテ>	14,400 +税
<i>Barolo Serralunga d'Alba Fontanafredda</i> / Nebbiolo	<Italia, Piemonte>	
ラヴァンチュール / シラー、カベルネソーヴィニオン、プチヴェルト	<カリフォルニア>	19,800 +税
<i>L'Aventure Optimus Estate</i> / Syrah, Cabernet sauvignon, Petit Verdot	<California,>	
ピーチキャニオン / ジンファンデル	<カリフォルニア>	7,200 +税
<i>Peachy Canyon</i> / Zinfandel	<California>	
ストラタム シャーウッド・エステート / ピノワール	<マールボロ>	6,600 +税
<i>Stratum Sherwood Estate</i> / Pinot Noir	<New Zealand, Marlborough>	
クレアシオン / カベルネソーヴィニオン	<セントラルヴァレー>	4,800 +税
<i>Creacion</i> / Cabernet Sauvignon	<Chile, Central Valley>	
チャカラカ スパイスルート・ワイナリー / シラー 主体	<南アフリカ>	7,800 +税
<i>Chakalaka Spice Route</i> / Syrah, Carignan, Grenache, Mourvedre, Tannat	<South Africa>	
ペンフォールズ BIN8 ペンフォールズ / シラズ・カベルネ	<オーストラリア>	8,400 +税
<i>Penfolds BIN8 Penfolds</i> / Shiraz, Cabernet Sauvignon	<Australia>	
ジャパンプレミアム かみのやま産 / カベルネソーヴィニオン	<山形>	10,200 +税
<i>Japan premium KAMINOYAMA</i> / Cabernet Sauvignon	<Japan, Yamagata>	

焼酎 SHŌCHŪ (Distilled Spirits)

<麦> Barley SHŌCHŪ

グラス 四合瓶

<small>えんじゅく</small> 円熟 おこげ	大分	30度	800 + 税	
<i>ENJUKU-OKOGE</i> 軽くローストした檜樽を採用した、お湯割に最適な焼酎				
<small>なかなか</small> 中々	宮崎	25度	800 + 税	4,800 + 税
<i>NAKANAKA</i> 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				
<small>かねはち</small> 兼八	大分	25度	800 + 税	
<i>KANEHACHI</i> 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				
<small>あかかげ</small> 赤鹿毛	宮崎	25度	800 + 税	
<i>AKAKAGE</i> 麦の素朴な甘みをやわらかに活かした焼酎です				
<small>あまくさ</small> 天草	熊本	25度	800 + 税	
<i>AMAKUSA</i> やさしい喉越しと甘みもあり、フルーティな香りと共に余韻も残します				
<small>ひやくねん ことく</small> 百年の孤独	宮崎	40度	1,200 + 税	
<i>HYAKUNENN-NO-KODOKU</i> ココナッツや香ばしい麦の風味が感じられます				

ボトルにてご注文の際には、お一人様 500 円 + 税 (アイスセット料金) を頂戴しております。
ボトルキープ (3ヶ月間) ご希望の際はスタッフまでお申し付け下さいませ。

<焼酎割り> Cocktail of Japanese Spirits (SHŌCHŪ)

ウーロンハイ	800 + 税
<i>Oolong high</i>	
緑茶ハイ	800 + 税
<i>Green tea high</i>	
グレープフルーツサワー	800 + 税
<i>Grapefruit sour</i>	
黒ウーロンハイ	900 + 税
<i>Black oolong high</i>	
レモンサワー	900 + 税
<i>Lemon sour</i>	
梅干しサワー	900 + 税
<i>Pickled Japanese apricot sour</i>	
トマトハイ	900 + 税
<i>Tomato high</i>	

<芋> Sweet Potato SHŌCHŪ

グラス 四合瓶

きつちょうほうざん

吉兆宝山

鹿児島

25度

800 + 税

4,800 + 税

KITCHŌ-HŌZAN 黒麹仕込みのしっかりとしたボディは、お湯割がおすすめです

せきとぼ

赤兎馬

鹿児島

25度

800 + 税

SEKITOBA 口当たりは淡麗でありながら、喉を伝わる重厚な味わいを楽しめます

くろまる

黒丸

鹿児島

25度

800 + 税

4,800 + 税

KUROMARU 蒸かし芋のまろやかなコクと、フルーティで甘い香りが感じられます

ぶにせ

不二才

鹿児島

25度

800 + 税

BUNISE 芋由来の香り、いわゆる“芋臭さ”が強く味にもパンチがあります

のうかよめ

農家の嫁

鹿児島

25度

800 + 税

NŌKA-NO-YOME 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

しまびじん

島美人

鹿児島

25度

800 + 税

SHIMABIJIN さつま芋本来の深い味わいと、まろやかな甘みの絶妙な味わい

せいこううどく

晴耕雨読

鹿児島

25度

800 + 税

SEIKO-UDOKU 口当りが柔らかく、軽やかな味と香りは飲み易く仕上がっています

くらしこん

蔵の師魂

鹿児島

25度

800 + 税

KURA-NO-SHIKON 白葡萄の品種ソーヴィニヨンブランから採取された酵母を使用

なかむら

NAKAMURA

鹿児島

25度

900 + 税

芋の旨味や特徴を出しながら、上品で穏やかな味わいに仕上がっています

<米・黒糖> Other SHŌCHŪ

グラス 四合瓶

とりかい

鳥飼 (米)

熊本

25度

1,000 + 税

TORIKAI 「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

ゆうせん

有泉 (黒糖)

奄美大島群島

25度

800 + 税

YUSEN 完全手造りのあっさりした味わいの黒糖焼酎です

きかいじま

喜界島 (黒糖)

奄美大島群島

30度

800 + 税

KIKAIJIMA 黒糖の味と香りを前面に出し、コクと旨みがバランス良く調和されています

ボトルにてご注文の際には、お一人様 500 円 + 税 (アイスセット料金) を頂戴しております。

ボトルキープ (3ヶ月間) ご希望の際はスタッフまでお申し付け下さいませ。

ウイスキー *Whisky*

グラス

ボトル

山崎 <i>YAMAZAKI</i>	900 +税	12,000 +税
-----------------------	--------	-----------

響 <i>HIBIKI</i>	1,000 +税	13,000 +税
--------------------	----------	-----------

白州 <i>HAKUSHU</i>	900 +税	12,000 +税
----------------------	--------	-----------

知多 <i>CHITA</i>	800 +税	11,000 +税
--------------------	--------	-----------

メーカーズマーク <i>Maker's Mark Kentucky Bourbon</i>	800 +税	9,800 +税
--	--------	----------

ボトルにてご注文の際には、お一人様500円（アイスセット料金）を頂戴しております。
ボトルキープ（3ヶ月）ご希望の際はお申し付けくださいませ。

食後に *After dinner*

コーヒー <i>Coffee</i>	500 +税
-----------------------	--------

紅茶(セイロン) <i>Ceylon tea</i>	500 +税
-------------------------------	--------

デザートメニューは別途ご用意しております。