

お飲み物  
*Drinks*

## |ビール| Beer

ザ・プレミアムモルツ 生ビール 380ml	880
<i>Draft Beer "The Premium Malt's"</i>	
オールフリー ノンアルコールビール	800
<i>Non-alcoholic Beer</i>	

## |食前酒| Aperitif

グラス シャンパーニュ	1,800
<i>Glass of Champagne</i>	
グラス スパークリングワイン	900
<i>Glass of Sparkling Wine</i>	
<small>はくとう</small> 白桃&シャンパーニュ	1,700
<i>White peach &amp; Champagne</i>	
キャンベルぶどう&シャンパーニュ	1,700
<i>Grape &amp; Champagne</i>	
<small>ありた</small> 有田みかん&シャンパーニュ	1,700
<i>Mandarin orange &amp; Champagne</i>	

## |ウイスキー| Whisky

<small>ひびき</small> 響	1,500
<i>Hibiki</i>	
<small>やまざき</small> 山崎 ※入荷状況により	1,400
<i>Yamazaki</i>	
<small>はくしゅう</small> 白州 ※入荷状況により	1,400
<i>Hakushu</i>	
イチローズモルト モルト&グレーン ホワイトラベル	1,200
<i>Ichiro's Malt White Label Malt &amp; Grain</i>	
<small>ちた</small> 知多	1,000
<i>Chita</i>	
<small>いわい</small> 岩井トラディション	900
<i>Iwai Tradition</i>	

## |梅酒| Plum Wine

せいふく  
請福

沖縄

12度

900

*Seifuku*

泡盛仕込み・黒糖仕立ての梅酒で、さっぱりとした甘さと爽やかな梅の酸味を味わえます

ばいしんしゅんじゅう  
梅申春秋

兵庫

10度

900

*Baishin Shunju*

梅の軽やかな酸味と、まるで桃のような深い甘みと香りが特徴のうすにごり梅酒

## |果実酒| Fruit Liqueur

あらごし桃<sup>もも</sup>

奈良

8度

1,000

*Roughly grated Peach*

桃のデザートのような果実感あふれる味わいで、程良く上品な甘みが特徴です

みやま  
深山ぶどう

兵庫

8度

1,000

*Grape*

グラッパをベースに、華やかな香りと赤葡萄の複雑な味わいが魅力です

クレイジーレモン

福岡

9度

1,000

*Crazy Lemon*

刺激的で心地よい酸味と、口いっぱい広がるジューシーな果実味が爽やかなレモン酒

## |カクテル| Cocktail

カシス／ライチ

900

*Cassis / Lychee*

※割り方をご指定ください (ソーダ・トニック・烏龍茶・オレンジジュース・ジンジャーエール)

ジン／ウォッカ

800

*Gin / Vodka*

※割り方をご指定ください (ソーダ・トニック・烏龍茶・オレンジジュース・ジンジャーエール)

シャンディガフ

800

*Shandy Gaff <Dry or Sweet>*

レッドアイ

800

*Red Eye*

## |スパークリングワイン| Sparkling Wine

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> <i>Cantine del Re cuvee Brut / Trebbiano &lt;Emilia, Romagna&gt;</i>	5,400
レオンス・ダルブ	スペシャルレゼルヴ ブリュット <シャンパーニュ> <i>Leonce d'Albe Special Reserve Brut / Pinot Noir, Chardonnay &lt;Champagne&gt;</i>	10,800
ゴッセ	グランド・レゼルヴ ブリュット <シャンパーニュ> <i>Gosse Grande Reserve Brut / Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier &lt;Champagne&gt;</i>	14,800

## |白ワイン| White Wine

クレアシオン /	シャルドネ <セントラルヴァレー> <i>Creacion / Chardonnay &lt;Chile, Central Valley&gt;</i>	5,400
シャトー サンミッシェル /	リースリング <ワシントン> <i>Chateau Ste. Michelle / Riesling &lt;USA, Washington&gt;</i>	6,500
アルガブランカ クラレーザ /	甲州 <山梨> <i>Arugabranca Clareza / KATSUNUMA Winery / Koshu &lt;Japan, Yamanashi&gt;</i>	7,000
ストラタム /	ソーヴィニヨンブラン <マールボロ> <i>Stratum / Sherwood Estate / Sauvignon Blanc &lt;New Zealand, Marlborough&gt;</i>	7,800
トリンバック /	ピノブラン <アルザス> <i>Trimbach / Pinot Blanc &lt;France, Alsace&gt;</i>	8,700
シャトー モンペラ /	ソーヴィニヨンブラン <ボルドー> <i>Chateau Mon-Perat / Sauvignon Blanc &lt;France, Bordeaux&gt;</i>	9,200
ブレッド&バター リザーブ /	シャルドネ <カリフォルニア> <i>Bread &amp; Butter Reserve / Chardonnay &lt;USA, California&gt;</i>	12,100
シャブリ	ウィリアム・フェーブル / シャルドネ <ブルゴーニュ> <i>Chablis / Domaine William Fevre / Chardonnay &lt;France, Bourgogne&gt;</i>	12,100

## |赤ワイン| Red Wine

クレアシオン / カベルネソーヴィニヨン <セントラルヴァレー> <i>Creacion / Cabernet Sauvignon &lt;Chile, Central Valley&gt;</i>	5,400
フワンソワ・ラベ / ピノノワール <コルシカ> <i>Francois Labet / Pinot Noir &lt;France, Corsica&gt;</i>	7,000
デエーサ・ラ・グランハ / テンプラニーリョ <スペイン> <i>Dehesa La Granja / Alejandro Fernandez / Tempranillo &lt;Spain, Ribera del Duero&gt;</i>	7,800
ストラタム / ピノノワール <マールボロ> <i>Stratum / Sherwood Estate / Pinot Noir &lt;New Zealand, Marlborough&gt;</i>	7,800
ピーチキャニオン / ジンファンデル <カリフォルニア> <i>Peachy Canyon / Zinfandel &lt;USA, California&gt;</i>	8,200
シャトー モンペラ / メルロー <ボルドー> <i>Chateau Mon-Perat / Merlot &lt;France, Bordeaux&gt;</i>	9,200
シャトー サンミッシェル / シラー <ワシントン> <i>Chateau Ste. Michelle / Syrah &lt;USA, Washington&gt;</i>	9,800
ガブリエル・アシュリー / カベルネソーヴィニヨン <カリフォルニア> <i>Gabrielle Ashley CS Reserve / Cabernet Sauvignon &lt;USA, California&gt;</i>	10,400
マドモアゼル L シャトー ラ・ラギューヌ / メルロー・カベルネ <ボルドー> <i>Mademoiselle L Chateau La Lagune / Merlot, Cabernet Sauvignon &lt;France, Bordeaux&gt;</i>	11,500
シャトー ラルマンド / メルロー <ボルドー> <i>Chateau Larmande / Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon &lt;France, Bordeaux&gt;</i>	12,800
ペンフォールズ BIN8 / シラーズ・カベルネ <オーストラリア> <i>Penfolds BIN8 / Penfolds / Shiraz, Cabernet Sauvignon &lt;Australia, Adelaide&gt;</i>	13,600
ブレッド&バター リザーブ / ピノノワール <カリフォルニア> <i>Bread &amp; Butter Reserve / Pinot Noir &lt;USA, California&gt;</i>	15,700
ジュブレ・シャンベルタン / ピノノワール <ブルゴーニュ> <i>Gevery-Chambertin / Bouchard Pere &amp; Fils / Pinot Noir &lt;France, Bourgogne&gt;</i>	16,800
バローロ セッラルンガ・ダルバ / ネッピオーロ <ピエモンテ> <i>Barolo Serralunga d'Alba / Fontanafredda / Nebbiolo &lt;Italia, Piemonte&gt;</i>	18,200

●表示価格は全て税込みです All prices include 10% sales tax.

## |焼酎| Shochu (Distilled Spirits)

### <麦> Barley Shochu

グラス      ボトル

なかなか  
中々

宮崎      25度      900      5,400

*Nakanaka*

キャラメルのような風味が広がり、程良く軽やかさのある味わい

えんじゆく  
円熟 おこげ

大分      30度      900

*Enjuku-Okoge*

軽くローストした檜樽を採用した、お湯割りに最適な焼酎

むぎむぎ あさひまんねん  
麦麦 旭万年

宮崎      25度      900

*Mugimugi-Asahimannen*

麦の香ばしさと熟成した風味が調和、「すっきり麦では物足りない」という方におすすめ

ボトルをご注文の際は、お一人様¥550（アイスセット料金）を頂戴しております

### <焼酎割り> Cocktail of Japanese Spirits

ウーロンハイ      800

*Oolong high*

緑茶ハイ      800

*Green tea high*

黒ウーロンハイ      900

*Black Oolong high*

レモンサワー      900

*Lemon sour*

ゆずサワー      900

*Yuzu sour*

すだちサワー      900

*Sudachi sour*

梅干しサワー      900

*Pickled Japanese apricot sour*

トマトハイ      900

*Tomato high*

## < 芋 > Sweet potato Shochu

グラス      ボトル

きっちょうほうざん

吉兆宝山

鹿児島

25度

900

5,400

KITCHO-HOZAN

黒麹仕込みのしっかりとしたボディは、お湯割りがおすすめです

のうか      よめ  
農家の嫁

鹿児島

25度

900

NOKA-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

せいこううどく  
晴耕雨読

鹿児島

25度

900

SEIKO-UDOKU

口当たりが柔らかく、軽やかな味と香りは飲みやすく仕上がっています

と      じ      じゅん      ぺい  
杜氏潤平

宮崎

25度

900

TOJI-JUNPEI

食用の宮崎紅を使い、その特有の軽やかな香り・甘みが特徴の手造り芋焼酎

せき      と      ば  
赤兎馬

鹿児島

25度

900

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

## < 米 > Rice Shochu

とよながくら  
豊永蔵

熊本

25度

900

TOYONAGAKURA

ほのかな吟醸香と減圧蒸留ならではのクリアな味は、飲み飽きません

とり      かい  
鳥飼

熊本

25度

1,200

7,200

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

ボトルをご注文の際は、お一人様¥550（アイスセット料金）を頂戴しております

## |ノンアルコール| *Non-Alcoholic*

烏龍茶／緑茶	600
<i>Oolong tea / Green tea</i>	
コーラ／ジンジャーエール<辛口・甘口>	600
<i>Coca-Cola / Ginger ale&lt;Dry or Sweet&gt;</i>	
黒烏龍茶／りんごジュース／トマトジュース	700
<i>Black oolong tea / Apple juice / Tomato juice</i>	
富士プレミアムスパークリングウォーター	800
<i>Fuji premium sparkling water</i>	
はくとう 白桃ジュース	900
<i>White peach juice</i>	
キャンベルぶどうジュース／ <sup>ありた</sup> 有田みかんジュース	1,000
<i>Grape juice / Mandarin orange juice</i>	

## |食後に| *After Dinner*

コーヒー	500
<i>Coffee</i>	
紅茶	500
<i>Ceylon tea</i>	

デザートメニューを別途ご用意しております