

お飲み物

生ビール

キリン 一番搾り…………… ¥600

瓶ビール

アサヒ スーパードライ…………… ¥700 サッポロ エビス…………… ¥800

キリン ラガー…………… ¥700

日本酒

来楽 純米 《兵庫》…………… 1合 ¥600 2合 ¥1,200

純米 来楽純米ラインナップで唯一の熟成タイプ。穀物や麴の香り。甘みも僅かに感じる程度で、爛が膨らむタイプのお酒。

賀茂鶴 上等酒 《広島》…………… 1合 ¥600 2合 ¥1,200

本醸造 冷やでも爛でも楽しんで頂ける食中にオススメの定番酒。後味に旨味が残る柔らかな飲み口。賀茂鶴の特徴がよく現れた代表的な味わい。

播州一献 超辛口純米 《兵庫》…………… 1合 ¥700 2合 ¥1,400

純米 口当たりは柔らかくありながら、口残りなく後味はスッキリ。スリムでスマートな味わい。「料理と寄り添う酒」として、和食を中心に幅広い料理と相性が良い超辛口純米酒。

米鶴 純米 《山形》…………… 1合 ¥700 2合 ¥1,400

純米 山形県産のコメの旨みとしっかりとした酸味が程よく調和し、辛口ながらもコクのある味わい。冷やから爛まで、幅広い温度帯で美味しくお召し上がり頂ける。

酔鯨 吟麗 《高知》…………… 1合 ¥800 2合 ¥1,600

純米吟醸 素材の旨みに酔鯨独特の酸味を組み合わせ、味わいに幅があるのにキレが良いお酒。酸味や苦味など味の五味を十分に引き出し、味わいの幅が広がり料理の良さを一層引き立てる純米吟醸酒。

八海山 純米吟醸 《新潟》…………… 1合 ¥850 2合 ¥1,700

純米吟醸 綺麗ですっきりとした味わいの中にもほのかな酸味、味わいの骨格がしっかり感じるお酒。料理の旨みと酒の旨みが口の中で膨らみながら融合し、お互いを引き立て合い季節毎に様々なペアリングが楽しめる。

独楽蔵 玄 純米吟醸 《福岡》…………… 1合 ¥950 2合 ¥1,900

純米吟醸 低温でじっくりと熟視させた純米吟醸酒。落ち着きのある丸みを帯びた味と香りをもつお酒。大きめのグラスで空気に馴染ませるか、少し温めるとより一層やわらかな旨みが味わえる。

温燗

小…………… ¥600 大…………… ¥1,200

焼酎 麦

レモン ¥100 / 梅干し ¥100

播美 《福岡》…………… ¥500 一粒の麦 《鹿児島》…………… ¥600

焼酎 芋

レモン ¥100 / 梅干し ¥100

蔵の師魂 《鹿児島》…………… ¥500 富乃宝山 《鹿児島》…………… ¥600

果実酒

子宝 梅…………… ¥600 子宝 桃さくらんぼ…………… ¥600

子宝 柚子…………… ¥600

ハイボール

あかし…………… ¥500 富士山麓…………… ¥700

ホワイトホース…………… ¥500

ワイン(白・フルボトル)

ジャン・クロード・マス シャルドネ 《フランス ラングドック地方》…………… ¥4,500

辛口 新樽を含むオーク樽で熟成させたワイン。エレガントでフルーティーな風味で、比較的早くから楽しめるまろやかな味わいが魅力。

シャブリ ドメヌ・アムラン 《フランス ブルゴーニュ地方》…………… ¥6,000

辛口 輝ぎがかった黄金色、ライムやグレープフルーツに白いバラのような香り、白桃やプラムのような厚みのあるボディにバランスよく酸味が感じられる。

ワイン(赤・フルボトル)

ジャン・クロード・マス カベルネ・ソーヴィニヨン 《フランス ラングドック地方》…………… ¥4,500

フル 厳選したカベルネ・ソーヴィニヨン種のみを使用。オーク樽で10ヶ月熟成させたワイン。芳醇な味わい、重厚でしっかりとしたボディが特徴。

シャトー・ラルジャンテール 《フランス ブルゴーニュ地方》…………… ¥6,000

ミディアムフル 紫がかった濃い赤色。スパイシーなベリーに熟したレーズンのニュアンス、程よい樽のニュアンスも感じられる。力強く、まろやかで熟したタンニンが心地よく感じられる俊逸なワイン。

ソフトドリンク

ウーロン茶…………… ¥300 コーラ…………… ¥400

ブラッドオレンジジュース ¥400 ジンジャーエール…………… ¥400

すりおろしりんご…………… ¥400 ノンアルコールキリン 零 ICHI ¥400