

# お飲みもの

## ビール

ザ・プレミアムモルツ生  
オールフリー（ノンアルコール）

ジョッキ  
小瓶 450税 600税

## ハイボール

角ハイボール  
知多—ロック／水割り／ソーダ割り

500税 700税

## サワー

塩レモンサワー  
ウーロンハイ  
緑茶ハイ

500税 500税 500税



## マツコリ

マツコリ

グラス 500税  
デキャンタ 1、500税

## 果実酒

〔ロック／水割り／ソーダ割り〕

山崎の梅酒  
鳳凰美田ゆず酒

600税 600税

## カクテル

カシス—オレンジジュース／グレープフルーツジュース／ウーロン茶  
ライチ—オレンジジュース／グレープフルーツジュース

600税 600税

## ソフトドリンク

ウーロン茶  
オレンジジュース  
グレープフルーツジュース  
コーラ  
ジンジャーエール

400税 400税 400税 400税 400税

# 焼酎

〔ロック／水割り／お湯割り〕

〈鹿児島〉

六代目百合

小さな蔵が醸す芋の風味を最大限に表現した  
どっしりとした味わい。

900ml 6000 + 税

芋

おすすめ飲み方・・・ロック／お湯割り

〈宮崎〉

山ねこ

芋の甘みと切れの良さが特徴の人気の芋焼酎。

900ml 6000 + 税    ボトル 3、8000 + 税

おすすめ飲み方・・・ロック／水割り

麦

〈宮崎〉

中々

麦の風味を感じさせながらも  
まろやかで爽やかな飲み口は飽きを感じさせない一本。

900ml 6000 + 税    ボトル 3、8000 + 税

おすすめ飲み方・・・水割り／お湯割り

# 日本酒

〔冷のみ〕(ワイングラスでの提供となります)

〈栃木〉

仙禽 無垢モダン

落ち着いた香りで口に含むとマスカットのような甘味と  
ナチュラルで豊かな酸が特徴の一本。

1200ml 7000 + 税

おすすめ・・・カルビ

〈奈良〉

風の森 純吟雄町

米由来の上品な甘みとそれをまともあげる、  
酸のバランスを重視したこの一本はお肉の旨みとの相性抜群。

1200ml 7000 + 税

おすすめ・・・肉全般

〈福島〉

寫楽純米

穏やかな上立香、口中に心地よい爽やかな果実香が広がり、  
すっきりとした後味が赤身肉に良く合います。

1200ml 7000 + 税    ボトル 4、0000 + 税

おすすめ・・・赤身



# ボトルスパークリング

デュックドパリブリュット

柑橘系の香りが際立ちドライですっきりとした口当たりが食欲を誘う辛口スパークリングワイン。

瀬祭スパークリング

瓶内二次発酵が生み出す爽やかな口当たりで最後に繊細かつ骨太の味わいは焼肉との相性抜群。

八海山スパークリング

バランスの取れた酸味と華やかな香りが特徴。炭酸の泡が口の中で心地よくはじける、発泡にこり酒。

4、500 税

3、500 税

3、500 税

# グラスワイン

カステルカンブラス (白/赤)

600 税

# ボトルワイン

〈白〉

カステルカンブラス

柑橘系の香りとフレッシュですっきりとした後味が魅力の白ワイン。

ヴィニウスリザーヴシャルドネ

パイナップル、ヘーゼルナッツなどの香りがあり、ヴァニラのニュアンスも。コクと深みがある味わい。

グロプランデュペイナンテシユールリー

まさにフランス版生レモンハイ。すっきりとした心地よい味わい。

2、900 税

3、900 税

4、900 税

〈赤〉

カステルカンブラス

ブラックチェリーを思わせる香りと、ほどよい果実味が心地よい一本。

ヴィニウスリザーヴメルロー

樹齢の高い適種優良畑産の選りすぐりの葡萄を使用。エレガントで深みのある味わい。余韻が長く続きます。

ブティットシレーヌ

メドック格付け第3級シャトー・ジスケールの醸造チームで作られる果実味豊富なワイン。

コート・デュ・ローヌ・ヴィエイユ・ヴィーニュ

る過も清澄もしない、樹齢60年のシラー100%で造られる珍しいコート・デュ・ローヌ。内容の濃いクオリティの高いワイン。

2、900 税

3、900 税

4、900 税

4、900 税

