

お飲みもの

ビール

サントリーザ・プレミアム・モルツ生
オールフリー（ファンアルコール）

ジョッキ
小瓶
650 税
500 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

550 税
750 税

サワー

塩レモンサワー
ウーロンハイ
緑茶ハイ

550 税
550 税
550 税



マツコリ

マツコリ

グラス
デキャンタ
550 税
1、550 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

650 税
650 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

450 税
450 税
450 税
450 税
450 税

焼酎

〔ロック／水割り／お湯割り〕

〔鹿児島〕
六代目百合

黒麹で白さつま芋の旨味を最大限に表現。

900ml 650 + 税

芋

おすすめの飲み方・・・ロック／お湯割り

〔宮崎〕
山ねこ

上品な香り、芋の甘みと切れの良さが特徴。

900ml 650 + 税
ボトル 3、850 + 税

おすすめの飲み方・・・ロック／水割り

麦

〔宮崎〕

中々

麦の香ばしさと優しい余韻を堪能できる。

900ml 650 + 税
ボトル 3、850 + 税

おすすめの飲み方・・・水割り／お湯割り

日本酒

〔冷のみ〕（ワイングラスでのご提供となります）

〔栃木〕

仙禽 無垢モダン

華やかな香りと甘み、豊かな酸味が特徴。

1200ml 750 + 税

おすすめ・・・カルビ

〔奈良〕

風の森 純吟雄町

上品な甘みと酸はお肉の旨みとの相性抜群。

1200ml 750 + 税

おすすめ・・・肉全般

〔福島〕

寫楽純米

果実の香りと切れ良い後味が赤身肉に合う。

1200ml 750 + 税
ボトル 4、050 + 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
柑橘系の香りドライですっきりとした辛口。

瀬祭スパークリング

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

爽やかな酸味と華やかな香り発泡にこり酒。

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

柑橘系の香りですっきりとした後味が魅力。

ヴィニウスリザーヴシャルドネ

パインやナッツの香りとコク深い味わい。

2、900税

3、900税

グロプランデュペイナンテシユールリー

レモンのような爽やかな酸味がやみつきに。

4、900税



〈赤〉

カステルカンブラス

ブラックチェリー香り、果実味が心地よい。

ヴィニウスリザーヴメルロー

エレガントで深みある味わいと長い余韻。

フティットシレーヌ

完熟感ある果実味、酸味やタンニンが絶妙。

コートデュローヌヴィエイユヴィーニユ

樹齢60年のシラーで造られる有機ワイン。

2、900税

3、900税

4、900税

4、900税