

# お飲みもの

## ビール

サントリリー  
ザ・プレミアム・モルツ生 ジョッキ 690円  
サントリリー  
オールフリー（ノンアルコール） 小瓶 590円

## ハイボール

角ハイボール 600円  
知多 — ロック／水割り／ソーダ割り 850円

## サワー

塩レモンサワー 600円  
ウーロンハイ 600円  
緑茶ハイ 600円



## マツコリ

マツコリ

グラス 600円  
デキャンタ 1,700円

## 果実酒

〔ロック／水割り／ソーダ割り〕

山崎の梅酒 750円  
鳳凰美田ゆず酒 750円

## 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 700円  
ライチ — オレンジジュース／グレープフルーツジュース 700円

## ソフトドリンク

ウーロン茶 450円  
オレンジジュース 450円  
グレープフルーツジュース 450円  
コーラ 450円  
ジンジャーエール 450円

※表示価格は税込となります。

# 焼酎

〔ロック／水割り／お湯割り〕

〔鹿児島〕六代目百合

900mlグラス

750円

黒麹で白さつま芋の旨みを最大限に表現。

おすすめの飲み方・・・ロック／お湯割り

〔宮崎〕山ねこ

900mlグラス

750円

上品な香り、芋の甘みと切れの良さが特徴。

おすすめの飲み方・・・ロック／水割り

〔宮崎〕中々

900mlグラス

750円

麦の香ばしさと優しい余韻を堪能できる。

おすすめの飲み方・・・水割り／お湯割り

720ml瓶

4、250円

# 日本酒

〔冷のみ〕へワイングラスでの提供となります

〔栃木〕仙禽 無垢モダン

1200mlグラス

850円

華やかな香りと甘み、豊かな酸味が特徴。

おすすめ・・・カルピ

〔奈良〕風の森 純吟雄町

1200mlグラス

850円

上品な甘みと酸は、お肉の旨みとの相性抜群。

おすすめ・・・肉全般

〔福島〕寫楽純米

1200mlグラス

850円

果実の香りと切れ良い後味が赤身肉に合う。

おすすめ・・・赤身

720ml瓶

4、450円



# 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。

750ml

4,950円

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。

360ml

3,850円

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。

360ml

3,850円

# グラスワイン

カステルカンブラス〈白/赤〉  
650円

# ボトルワイン

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。  
750ml 3,200円

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。  
750ml 4,300円

グロプランデュペイナンテシユールリー  
レモンのような爽快な酸味がやみつきに。  
750ml 5,400円



## 〈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。

750ml

3,200円

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。

750ml

3,200円

プティットシレーヌ  
完熟感ある果実味、酸味やタンニンが絶妙。

750ml

4,300円

コートデュローヌヴィエイユヴィーニュ  
樹齢60年のシラーで造られる有機ワイン。

750ml

5,400円

※表示価格は税込となります。