

ビール

Draft beer (生ビール)	
アサヒ生ビール マルエフ	950 円
Bottle beer/ 瓶ビール (小瓶)	
アサヒスーパードライ	750 円
キリン一番搾り	750 円
サントリーモルツ	750 円
サッポロ黒ラベル	750 円

サワー

塩レモンサワー	750 円
生搾りレモンサワー	750 円
生搾りグレープフルーツサワー	750 円
生搾りライムサワー	750 円
梅干しサワー	750 円
カルダモンライムサワー	750 円
ウーロン割	750 円
緑茶割	750 円

ウイスキー

ハイボール (ブラックニッカ)	700 円
シングルモルト 余市	1,100 円
シングルモルト ウイスキーラフロイグ	1,300 円
IWハーバーゴールドメダル	900 円

日本酒・韓国酒

季節により順次入れ替えさせていただいております。利き酒師厳選の日本酒をお楽しみ下さい。

蔵べる日本酒	950 円
--------	-------

《本醸造酒》

米と麴に醸造用アルコールを添加した日本酒。本醸造酒には純米酒や吟醸酒にはない香りや味わいなど独自の魅力があります。

《純米酒》

原料の米、本来の特徴が活きた芳醇でコクのある味わい。

《吟醸酒》

果実や花を思わせる華やかな香りと、スッキリとした味わい。

《大吟醸酒》

日本酒造りの中では、最も手間のかかる手法。清涼感あふれ、繊細かつ上質な旨味は他に類を見ません。

マッコリ	
..... グラス 650 円 甕(かめ) 2,200 円	

黒豆マッコリ	
..... グラス 750 円 甕(かめ) 2,300 円	

特選焼酎

- 《麦》黒さそり 黒麹仕込み 800円
《芋》天使の誘惑 長期熟成秘蔵酒 1,250円
《芋》やきいも黒瀬 25度 800円
《米》鳥飼 吟香 25度 800円

果実酒

- 梅乃宿 あらごし梅酒 700円
梅乃宿 あらごし桃酒 700円
梅乃宿 あらごしみかん 700円
梅乃宿 あらごしジンジャー 700円
梅乃宿 ゆず酒 700円

下記、お好みでご注文ください。
(ロック、水、ソーダ)

カクテル

- オリジナルパイナップルマティーニ 700円
カシス 700円
(ソーダ・オレンジ・ウーロン茶)
カンパリ 700円
(ソーダ・オレンジ)
シャンディガフ 750円
(ビール+ジンジャーエール)
レゲーパンチ 700円
(ピーチリキュール+ウーロン茶)
チャイナブルー 700円
(ライチリキュール+グレープフルーツ+キュラソー)
ジン (ショット) 500円
ジン 700円
(トニック・リッキー・バック)
ウォッカ (ショット) 500円
ウォッカ 700円
(トニック・ソーダ・ジンジャーエール)

ソフトドリンク

- 自家製ジンジャーエール (オリジナル) 700円
コカコーラ 650円
ジンジャーエール (甘口) 650円
オレンジジュース 650円
黒烏龍茶 650円
ひげ茶 650円
緑茶 650円
アクアパンナ 650円
サンペレグリノ 650円

グラスワイン“泡”

Champagne / シャンパーニュ

モエ・エ・シャンドン 1,800 円
モエ アンペリアル

Sparkling Wine / スパークリング ワイン

ピロヴァーノ スプマンテ 1,000 円
گران キュベ ブリュット NV

グラスワイン

White Wine / 白ワイン

本日のグラスワイン 1,000 円

メーカーズ・ノート 1,100 円
シャルドネ

シャトー 1,300 円
ラ・ローズ・ベルヴュー

Red Wine / 赤ワイン

本日のグラスワイン 1,000 円

メーカーズノート 1,100 円
カベルネ シラー

シャトー 1,300 円
ローラン・ラ・ギャルド

ボトルワイン“泡”

Champagne / シャンパーニュ

シャンパーニュ 9,000 円
ルイキャステール セレクション
ブリュット

(シャンパーニュ地方 / ピノノワール)

フレッシュな酸味とコクのある果実味と爽快で芳醇な香りに満たされたシャンパン。

モエ・エ・シャンドン 12,000 円
モエ アンペリアル

(フランス シャンパーニュ地方 /
ピノ・ノワール、ムニエ、シャルドネ)

バランスのとれたエレガントな味わい。3種類のブドウがバランスよく調和した、モエ・エ・シャンドンのアイコン的シャンパン。前菜からデザートまでどんな料理にもよく合います。

モエ・エ・シャンドン 15,000 円
ロゼ アンペリアル

(フランス シャンパーニュ地方 /
ピノ・ノワール、ムニエ、シャルドネ)

華やいだ輝きで愛され続けてきたロゼ アンペリアルは、ピノ・ノワール由来の赤い果実の風味を持つ表現豊かな味わい。ほのかな渋みがしっかりした素材のよさを引き出します。

ヴーヴ・クリコ 16,500 円
イエローラベル ブリュット

(フランス シャンパーニュ地方 /
ピノ・ノワール、ムニエ、シャルドネ)

ヴーヴ・クリコの味とスタイルを代表するシャンパーニュ。心地よい爽やかさとフルーティなアロマが際立ちます。アペリティフとしてはもちろん、お料理ともよく合います。

ドン ペリニヨン 45,000 円

※ヴィンテージはスタッフにお尋ねください。

Sparkling Wine / スパークリング ワイン

ピロヴァーノ スプマンテ 6,000 円
گران キュベ ブリュット NV

(イタリア ヴェネト州 / ガルガーネガ 100%)

爽やかな口当たり。ほどよい酸味を感じる、飲みやすくすっきりした味わいが特徴です。

日本のあわ 7,500 円
甲州&シャルドネ

(山梨県勝沼 / 甲州・シャルドネ)

甲州由来のグレープフルーツ、シャルドネ由来の白桃やパイナップルのような甘酸っぱい果実の香りなどがバランスよく調和するワイン。

白ワイン ボトル

メーカーズ・ノート 5,000 円
シャルドネ

(オーストラリア/シャルドネ)

白桃やパッションフルーツを想わせる香りは、健康的に育ったシャルドネならではの特徵。豊かな果実味と心地よい酸味の絶妙なバランスのワイン。

サイクルズ グラディエーター ... 5,000 円
シャルドネ

(カリフォルニア/シャルドネ)

洋ナシのような香りと口に含むと青リンゴの酸味とアプリコットのアロマが広がります。樽由来の風味がほのかに感じられ、爽やかな酸味がすっきりとした余韻を残します。

シャトー・ラ・ローズ・ベルヴュー ... 5,500 円

(ボルドー/ソーヴィニオンブラン)

グレープフルーツやパッションフルーツなどの芳醇な香り、徐々にハーブなどの爽やかな風味が広がる。エレガントでフレッシュな軽やかなワイン。

カンファーガール リースリング ... 5,800 円

(ワシントン/リースリング)

マンダリンオレンジにリンゴ、柑橘類の花や蜂蜜と豊かなミネラル感に溢れた非常に長い余韻が持続するワイン。

ボーグル ヴィンヤード 5,800 円
シュナンブラン

(カリフォルニア/シュナンブラン)

スパイシーでフローラルな香りとパッションフルーツの香りがあり、爽やかな酸味のバランスが抜群。

マコン・フュイツェ 6,000 円
シャトー ヴィタリ

(ブルゴーニュ 葡萄品種：シャルドネ)

フレッシュな柑橘系の抜けるような香り、レモン果皮の蜂蜜漬け、白い花、洋梨が完熟してトロトロになったような香りが特徴的。

ロバート モンダヴィ 7,500 円
プライベート セレクション パーボン
バレルエイジド シャルドネ

(カリフォルニア/シャルドネ)

バニラや香ばしいオークの香りと、熟した黒い果実の風味が印象的なワイン。

コッポラ 8,000 円
ダイレクターズ・カット シャルドネ

(オーストラリア/シャルドネ)

映画監督のフランシス・フォード・コッポラワイナリーで産出されたワイン豊かなアロマと丸みのある味わいが特徴のワイン。

シャブリ シャトー 8,500 円
ドウ・マリニー

(オーストラリア/シャルドネ)

淡い黄金色で完熟した柑橘系の豊かな香りとしっかりとしたミネラル感の花の香りを思わせるエレガントなワイン。

クロペガス ミツコズ ヴィンヤード 9,500 円
ソーヴィニオン ブラン

(カリフォルニア/ソーヴィニオンブラン)

果実味と酸味に檸檬香が溶け込む、心地よい苦みと、クリーミーな味わい。

赤ワイン ボトル

メーカーズ・ノート 5,000 円
カベルネ シラーズ

(オーストラリア/カベルネソーヴィニオン・シラーズ)

シナモン、ダークチェリーやカシスの香り。ミント系の味わいに加えて、オーク由来の素晴らしい舌触りの繊細でシルキーな長い余韻をもたらしてくれます。

ラ プティット マドレーヌ 5,500 円

(フランス/マルベック)

濃いルビー色で赤い果物のような芳醇な香り穏やかな柔らかタンニンで果実味豊かな若々しいワイン。

アマラル ヴィニョーブル 6,000 円
カロー・セレクション

(ボルドー/メルロー 80%・マルベック 20%)

紫がかった濃い色合いで新鮮なブラックベリーやカシスを思わせます柔らかな酸と豊かな果実味。

シャトー・ローラン・ラ・ギャルド 6,500 円

(ボルドー/メルロー 75%・カベルネ・ソーヴィニオン 18%・マルベック 7%)

トリュフや胡椒、土を感じるスパイス香が広がり、ドライフラワーのバラなど多様な表情が感じられる味わい。

ブーン ブーン シラー 6,800 円
チャールズ・スミス

(ワシントン/シラー 97%・ヴィオニエ 3%)

ブラックラズベリーの濃密な果実のアロマとバニラ、チョコレートの中。口に含むと一気に果実味が広がります。

ザ・ベルベット・デビル 6,800 円
メルロー

(ワシントン/メルロー 89%・カベルネソーヴィニオン 10%・マルベック 1%)

豊かな果実味が主役の濃厚な赤ワインスムースなタンニンは、その名の通りベルベットのような仕上がりです。

シャトー ボーヴィラージュ 7,000 円

(ボルドー/メルロー 55%・カベルネソーヴィニオン 45%)

濃縮した果実と樽の甘く柔らかい香り、渋味と果実味のバランスが良く、凝縮した余韻が続く味わい。

ロバート・モンダヴィ 7,500 円
プライベート セレクション

ラム・バレル・エイジド メルロー

(カリフォルニア/メルロー)

熟したプラムなど凝縮した果実の風味に、ラム樽由来の糖蜜や黒砂糖、バニラや、シナモンのような甘いスパイスの風味が印象的です。

ラビット リッジ ジンファンデル 8,000 円
パソ ロブレス

(カリフォルニア/ジンファンデル)

ラズベリーやチェリーの香りにスミレなどのフローラルやスパイシーな香りが加わり力強く広がります。

ミウラ ピノワール 12,000 円
サンタルシアハイランズ

(カリフォルニア/ピノワール)

ダークベリーのような果実の香りしっかりした重みのある味わいにピノワール特有の軽やかさも持ち合わせています。

