



DRINK MENU






WINE LIST

DRINK MENU

喉を潤し
心を解き放つ
はじまりの合図

APERITIF

「食事の始まりを華やかに彩る、爽やかな一杯。」

- | | | | | | |
|---|---------------------------------------|-----|---|---------------------------|-----|
|  | ■ アペロール スプリッツ
Aperol Spritz | 230 |  | ■ アメリカーノ
Americano | 180 |
|  | ■ リモンチェットロ スプリッツ
Limoncello Spritz | 230 |  | ■ カンパリソーダ
Campari Soda | 180 |
|  | ■ 翠ジン ネグローニ
Japanese GIN Negroni | 190 | | | |

BEER

「サッポロ黒ラベル。大人のためのよく冷えた一杯」



- | | |
|---|-----|
| ■ サッポロ生ビール グラス
Sapporo Draft Beer (Glass) | 100 |
| ■ サッポロ生ビール 中ジョッキ
Sapporo Draft Beer (Medium Mug) | 155 |
| ■ サッポロ生ビール 大ジョッキ
Sapporo Draft Beer (Large Mug) | 275 |

WHISKY

「その日の気分で。ロックでも、ハイボールでも。」

- | | | |
|---------------------------------|-------------|---------------|
| ■ ハイボール
Whisky Highball | (Glass) 120 | |
| ■ サントリー角
Suntory Whisky KAKU | (Glass) 150 | (Bottle) 1800 |
| ■ ブラックニッカ
Black Nikka Whisky | (Glass) 180 | (Bottle) 1980 |



SOUR (Shochu & Soda Cocktail)

- 生ゆずサワー 160
Fresh Yuzu Sour
- 生絞りレモンサワー 160
Freshly Squeezed Lemon Sour
- 生絞りグレープフルーツサワー 170
Freshly Squeezed Grapefruit Sour
- 自家製塩レモンサワー 160
Homemade Salty Lemon Sour
- 紅茶ハイ 160
Black Tea Highball (Shochu & Black Tea)
- 緑茶ハイ 160
Green Tea Highball (Shochu & Green Tea)
- ウーロンハイ 160
Oolong Tea Highball (Shochu & Oolong Tea)



甘めのサワー Sweet Sour

- 白桃おろしサワー 170
White Peach Puree Sour
- 温州みかんサワー 170
Satsuma Mandarin Sour
- 巨峰サワー 170
Kyoho Grape Sour



FRUIT LIQUEURS & CRAFT SPIRITS

- 自家製サンテリア 210
Homemade Sangria
- 農家直送のおいしい梅酒 200
Farm-Direct Umeshu (Premium Plum Wine)
- 柚子酒 "常徳屋ゆず" 180
Yuzu Sake "Jotokuya"
- コーヒーリキュール "杜氏が淹れた珈琲" 180
Coffee Liqueur "Brewed by Sake Master"
- 紅茶リキュール "LITTLE KISS" 180
Black Tea Liqueur "Little Kiss"



SHOCHU - Japanese Spirits

"Available on the rocks, with water or soda

- (芋) 赤兎馬 (Glass) 170 (Bottle) 1780
Sekitoba (Sweet Potato Shochu)
- (芋) 黒霧島 (Glass) 170 (Bottle) 1780
Kuro Kirishima (Sweet Potato Shochu)
- (芋) もぐら (Glass) 190 (Bottle) 1980
Mogura (Sweet Potato Shochu)
- (麦) 麦ほっか (Glass) 150 (Bottle) 1580
Mugi Hokka (Barley Shochu)
- (蕎麦) そば黒御幣 (Glass) 160 (Bottle) 1680
Soba Kuro Gohei (Buckwheat Shochu)
- (黒糖) 喜界島 (Glass) 190 (Bottle) 1980
Kikaijima (Brown Sugar Shochu)

SAKE

- 伝辛麒麟山サワー 160
Kirinzan Sake Highball
(Dry Sake with Soda)
- 麒麟山伝統辛口 (Glass) 210
Kirinzan "Den-Kara" Traditional Dry



AFTER-DINNER DRINKS

「夜を締めくくる最後の一杯はいかがですか？」

- リモンチェッコ 160
Limoncello (Served chilled)
- アマーロ 160
Amaro
- サンズッカ 160
Sambuca (with coffee beans)



SOFT DRINKS

- | | | | |
|--------------------------------------|-----|----------------------------|----|
| ■ 白桃おろしソーダ
White Peach Puree Soda | 100 | ■ オレンジジュース
Orange Juice | 60 |
| ■ 温州みかんソーダ
Satsuma Mandarin Soda | 100 | ■ カルピス
Calpis | 60 |
| ■ 巨峰ソーダ
Kyoho Grape Soda | 100 | ■ カルピスソーダ
Calpis Soda | 60 |
| ■ ジンジャエール
Ginger Ale | 55 | ■ 緑茶
Green Tea | 60 |
| ■ コーラ
Coca Cola | 55 | ■ 烏龍茶
Oolong Tea | 60 |
| ■ ダイエットコーラ
Diet Coke | 55 | ■ ミネラルウォーター
Water | 60 |

WINE LIST

ソムリエ厳選。カジュアルに愉しむ本物の味。



Sparkling

ヴァルドッカ・フロセッコ・エクストラブリュット

Prosecco Superiore Extra Brut, Val D'Oca

Grape Varieties : **Glera**

ヴァル・ドッカは、ヴェネツィアの北70kmの丘陵地帯で、伝統と現代性を併せ持つ醸造哲学を持つフロセッコ生産者。ドライでキレのある味わいと繊細な泡立ちが特徴。

Val D' Oca, nestled in the rolling hills 70km north of Venice, masterfully blends tradition with modern winemaking. This exceptional Prosecco is characterized by its crisp, dry profile and delicate, persistent effervescence.

1380



Sparkling

ルジェーリ・ジュスティノー・ビーノ・フロセッコ

Prosecco Superiore, Ruggieri Giustino B. Millesimato


Grape Varieties : **Glera**

イタリアワイン誌「ガンベロ・ロッソ」でフロセッコで唯一最高のスパークリングに選出！
洋ナシやフローラルな香り。
口当たりは調和が取れてやわらかい上質フロセッコ。

The only Prosecco awarded the highest accolade by Gambero Rosso. Delicate aromas of fresh pear and floral notes lead to a beautifully balanced, velvety palate. A truly superior expression of elegance.

1980

Champagn



 ヴーヴ・クリコ・ブリュット・イエロー ラベル

Veuve Clicquot Brut Yellow Label


Grape Varieties : **Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier**

力強さと繊細さが調和したメソンの象徴。かつて「シャンパン界の偉大なる母」と呼ばれたマダム・クリコが、現代のシャンパン造りに不可欠な「澱抜き」の技法を考案し、世界的な名声へと導いた歴史的ワインです。爽やかな果実味とトーストのような芳醇な香りが広がります。

A perfect balance of power and finesse. Known as the masterpiece of Madame Clicquot the "Grand Dame of Champagne" who revolutionized the industry this iconic bottle offers vibrant fruit notes and subtle aromas of toasted brioche. A timeless classic that remains unchanged since 1772.

3490

Champagn



 ヴーヴ・クリコ ローズラベル / シャンパーニュ

Veuve Clicquot Ponsardin Rose Label


Grape Varieties : **Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier**

華やかな輝きと赤い果実の贅沢な香り。1818年、マダム・クリコが当時の常識を覆し、世界で初めて「赤ワインをブレンドする」手法で生み出した革新的なロゼです。イチゴやチェリーのようなフルーティーな余韻と、伝統の重みが織りなすエレガントな味わいをお楽しみください。

Radiant and enticing with intense aromas of fresh red fruits. In 1818, Madame Clicquot created the world's first "blended rosé" by adding red wine, breaking the tradition of the time. Enjoy the pioneering spirit and the elegant, structured finish of wild strawberries

3990

Orange



 ニュアンス・コライユ・ヴァン・オランジュ

Nuance Corail Vin Orange

Grape Varieties : **Grenache Blanc**


オレンジワイン＝オレンジを使ったワイン！ではなく、、、白ぶどうをつかって赤ワインの製法で造るワインです！白ワインの軽やかさと、赤ワインのコクが同時に楽しめます。

Beyond the name: Orange wine is a captivating fusion, produced from white grapes through red wine fermentation methods. It offers a unique harmony of white wine's crispness and red wine's structural depth.

1180



White

 マリオ・ピアンコ

Terre di Mario Vino Bianco

Grape Varieties : **Trebbiano**


イタリア・アブルッツォ産。
爽やかな酸味と柑橘系の味わいの中辛口。
魚介料理や白身肉、チーズと好相性で、人気の白ワインです。

A popular white wine from Abruzzo, Italy. It offers a refreshing acidity and citrus flavors with a medium-dry finish. Perfectly complements seafood, white meat, and various cheeses.

1080



White

 コロンバール・ソーヴィニヨン

Colombard-Sauvignon, Côtes de Gascogne IGP (2022)

Grape Varieties : **Colombard, Sauvignon Blanc**


グレースフルーツや白い花の香り。
爽やかな酸味でシーフードやサラダに最適。
南西フランスの爽快系白。

Vibrant citrus and floral notes from Southwest France. Refreshingly acidic and an ideal companion for seafood or fresh salads.

1180



White

 ピノ・グリージョ オーガニックワイン

Maia Pinot Grigio delle Venezie Doc Bio

Grape Varieties : **Pinot Grigio**

オーガニックのピノ・グリージョ。
野花や熟したリンゴの華やかな香りと、フレッシュな酸味が
調和したエレガントな味わい。魚介や野菜料理に。

Certified organic Pinot Grigio. Fresh notes of green apple and pear balance perfectly with crisp acidity and soft minerality. A refreshing choice, ideal for pairing with vegetable dishes and appetizers.

1180



White


エクイ・シャルドネ

Lauri Equi Chardonnay Colline Pescaresi IGP

Grape Varieties : **Chardonnay**


洋梨やトロピカルフルーツの香りの中にほんのりバターの香りが感じられ、鶏料理やクリームソースに合うまろやか白。アスルツォ地方の注目生産者iLauriが手がける1本。

A smooth Chardonnay with aromas of pear, tropical fruits, and a hint of butter. Perfectly complements poultry and cream-based sauces. Crafted by iLauri, a rising star producer in Abruzzo.

1280



White


リースリング・アルザス

Riesling Alsace, Pfaff

Grape Varieties : **Riesling**


フランス北東アルザス産のリースリング。白い花と柑橘の香りにキレのある爽やかな酸味で、前菜や豚肉料理や魚介と相性抜群。

A Riesling from Alsace, Northeast France, featuring delicate white flowers and citrus aromas. Its crisp, zesty acidity makes it a perfect match for appetizers, pork dishes, and seafood.

1480



White


トフ ピノ・グリ

Pinot Gris, Tohu Nelson

Grape Varieties : **Pinot Gris**

マオリ族初のワインブランドとして知られるニュージーランドのTohuによる1本。洋ナシと白桃の香りで、柔らかな酸とほんのりスパイシーさが心地よいミディアムボディの白ワイン。

Crafted by Tohu the world's first M ori-owned wine brand this medium-bodied white wine offers elegant aromas of pear and white peach. It features a soft acidity complemented by a subtle, pleasant touch of spice.

1480



White



トフ ソーヴィニヨン・フラン
Sauvignon Blanc, Tohu Awatere Valley

Grape Varieties : **Sauvignon Blanc**

ニュージーランド・マールボロの冷涼なアワテレ・ヴァレーで育ったソーヴィニヨンの典型的スタイル。柑橘と青草の香り。爽快な酸味でサラダやシーフード、アジア料理と抜群の相性。

Experience the essence of Awatere Valley in this zesty Sauvignon Blanc. With refreshing notes of citrus and green herbs, it's an ideal companion for light salads, fresh seafood, or your favorite spicy Asian dishes.

1480



White



ガヴィ

Gavi "La Meirana", Broglia

Grape Varieties : **Cortese**

イタリアを代表する白ワインのひとつ「ガヴィ」。柑橘系の酸味とミネラル分が調和した妖艶な味わい。少し酵母感があり、複雑味の重めのボディ。

One of Italy's most iconic white wines, Gavi. This wine offers an alluring profile where citrus acidity and flinty minerality are in perfect harmony. With subtle yeasty notes and a complex, slightly weightier body, it delivers a truly sophisticated experience.

1880



White



シャスリ・" マルシェ・デュ・ロワ"

Chablis "Marche du Roi", Château de Maligny

Grape Varieties : **Chardonnay**

シャスリらしい柑橘とミネラル感が際立つ辛口スタイル。貝類や白身魚と好相性。「マルシェ・デュ・ロワ」は「王の市場」の意で、格式ある区画のシャスリ。

True to its terroir, this Chablis offers crisp citrus aromas and a distinct flinty minerality. From the distinguished 'Marche du Roi' (The King's Market) plot, this wine pairs beautifully with oysters, shellfish, and delicate white fish.

2080



White

🇫🇷 シャブリ・フルミエ・クリュ“レ・リス”

Chablis Premier Cru "Les Lys", Domaine Daniel Dampt & Fils

Grape Varieties : **Chardonnay**


『レ・リス』は一級畑。花のような甘い香りと辛口のしっかりとしたミネラル感だが、後味は爽やかなので飲みやすい。完成度の高いシャブリー一本。

From the prestigious Premier Cru 'Les Lys' vineyard, this Chablis offers an elegant floral bouquet and a firm, dry minerality. Despite its structured depth, the finish is crisp and refreshing, making it incredibly approachable. A truly masterful expression of Chablis.

3180



Red


マリオ・ロッシ

Terre di Mario Vino Rosso

Grape Varieties : **Montepulciano, Sangiovese**


赤果実の香りとやわらかく丸みのある口当たりに軽い渋み。トマト系パスタやピザに合う。カジュアルに楽しめるイタリア・アブルッツォ産のワイン。

Classic Abruzzo Red: Notes of red berries with a smooth, velvety mouthfeel and light tannins. Casual and easy-drinking, it pairs beautifully with pizza and classic tomato pasta.

1080



Red


シャトー・レ・ランボー オーガニックワイン

Château Les Rambauds "Cuvée du Chef", Bordeaux

Grape Varieties : **Cabernet Sauvignon 60%, Malbec 40%**


口当たりがやわらかく親しみやすいオーガニックワイン。ボトルはフルゴーニュ型なるもポルドーワイン。「キュヴェ・デュ・シェフ」は料理人のための特別なロット。

An approachable organic Bordeaux featuring a soft texture and elegant finish. Housed in a unique Burgundy-style bottle, this 'Cuvée du Chef' is an exclusive lot curated for culinary professionals. A versatile choice that pairs beautifully with food.

1180



Red


ネーロ・ダーヴォラ

Nero d'Avola Sicilia, La Calla


Grape Varieties : **Nero d'Avola**

シチリアの太陽を感じるネロ・ダーヴォラ。熟した果実味とほのかなスパイスの風味。やわらかなタンニンが肉料理に合います。

Nero d' Avola is the flagship red grape of Sicily. Known for its juicy fruit flavors and bold character, it's the perfect match for a variety of meat dishes.

1280

Red


 キャンティ・ヴェルナイオーロ

Chianti "Vernaiolo", Rocca delle Macie


Grape Varieties : **90% Sangiovese, 10% Merlot**

イタリア・トスカーナ州の赤ワインといえばキャンティ。熟したチェリーやベリーの爽やかな果実味と心地よい酸味。生ハム、パスタ、ピザ、グリルしたお肉など幅広い料理に寄る、バランスの良い万能な一本です。

Chianti is a classic red wine from Tuscany, Italy. Fresh cherry and berry flavors with lively acidity. Light tannins and a smooth, balanced style that pairs well with our dishes.

1380

Red


 コート・デュ・ローヌ

Côtes-du-Rhône, M. Chapoutier


Grape Varieties : **Grenache, Syrah**

シャスティエはローヌ地方を代表する名門ワイナリー。カシスやブラックベリーとスパイスの香りで濃厚で複雑な味わいながら、なめらかな口当たりです。

Chapoutier is a renowned Rh ne Valley winery. Rich cassis, blackberry, and spice notes. Smooth and elegant on the palate with a refined finish.

1480

Red


 リオハ・クリアンサ

Rioja Crianza "El Jardin de La Emperatriz"

Grape Varieties : **Tempranillo**


『皇后の庭』を意味する名を冠した格式あるリオハワイン。クリアンサは2年以上熟成を意味します。タンニンの余韻を楽しめる、濃厚すぎないミディアムボディです。

Named 'The Empress' s Garden,' this distinguished Rioja is a true Crianza, aged for a minimum of two years. It features a refined medium body and a smooth tannin-driven finish perfectly balanced and never overpowering.

1580



Red

 オート・ピステ ピノ・ノワール

Hautes Pistes Pinot Noir Pays d'Oc, Aubert & Mathieu

Grape Varieties : **Pinot Noir**


南フランスのラングドック・ルーション地方で造られるピノ・ノワール。『オート・ピステ』は“高地の斜面”を意味し、冷涼産地の個性を反映しています。

Crafted on the 'High Slopes' (Haute Piste) of Languedoc, this Pinot Noir showcases the best of cool-climate viticulture. Expect a sophisticated wine with crisp fruit notes and the distinct terroir of Southern France.

1680



Red

 ヴァルポリチェッラ・リパッソ

Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Cantina di Negrar

Grape Varieties : **Corvina, Rondinella, Molinara**


『リパッソ』はアマローネの搾りかすを再発酵させた贅沢な手法。熟した果実のほのかな甘みと滑らかな渋み。肉料理やチーズにあわせてはいかがでしょうか？

“Ripasso” is a luxurious method in which the wine is re-fermented with Amarone grape skins. It offers ripe fruit sweetness with smooth, gentle tannins. Perfect with meat dishes and cheese.

1680



Red

 ベンマルコ・マルベック

Benmarco Malbec

Grape Varieties : **Malbec**


黒系果実とコーヒーや胡椒、タバコのようなスモーキーな香りのする力強いマルベック。ステーキなど赤身肉にぴったり！

A powerful Malbec boasting intense aromas of dark fruits, coffee and black pepper with a sophisticated smoky touch of tobacco. The ultimate partner for a juicy steak or any red meat dish.

1780

Red



 テルティオ・ド・モンローズ" サン・テステフAOC

Tertio de Montrose, Saint-Estèphe

Grape Varieties : **Merlot, Cabernet Sauvignon**

ボルドー、サン・テステフ村の名門シャトー・モンローズの3rdラベル。樽の柔らかさ、なめらかさとワイルドさが混じり、しなやかなタンニンと上品な余韻が魅力の一本。

The third label of a classified château Montrose in Saint-Estèphe, Bordeaux.

Soft oak, smooth texture with a hint of wild character. Supple tannins and an elegant, refined finish.

2180

Red



 バローロ

Barolo "Buon Padre", Viberti

Grape Varieties : **Nebbiolo**

北イタリア・ピエモンテ州を代表する銘醸ワイン、バローロ。バラやタールの香りとしっかりした酸味とタンニンの効いた深みのあるフルボディで、長い余韻を楽しめます。


Barolo, a renowned wine from Piedmont in northern Italy. Aromas of rose and tar, with firm acidity and structured tannins in a full-bodied style.

Enjoy its long, lingering finish.

2480

Red



 ファースト・プレス・カベルネ・ソーヴィニヨン ナパ・ヴァレー

First Press "Cabernet Sauvignon", Napa Valley

Grape Varieties : **Cabernet Sauvignon**


コストパフォーマンスの高いナパヴァレーのプレミアムワイン。ココアやビターな風味が熟した果実と絡みあい、力強いアロマ。絹の様なタンニンを感じ長い余韻が続きます。

AA premium Napa Valley wine offering excellent value. Cocoa and bittersweet notes intertwine with ripe fruit, creating a bold aroma.

Experience silky-smooth tannins and a beautifully long, lingering finish.

2580

Red

 アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ

Amarone della Valpolicella Classico, Vivaldi

Grape Varieties : **Corvina, Rondinella, Molinara**

アマローネは陰干しブドウを使ったヴェネト地方の銘酒。干しブドウ由来の濃厚な果実の凝縮感とチョコレートやシナモンのほのかな甘さと滑らかさ。ジビエや煮込みなどの濃厚な料理にぴったりです。

Amarone is a legendary wine from the Veneto region, made with sun-dried grapes. It shows concentrated dried-fruit richness with hints of chocolate and cinnamon sweetness, and a smooth texture. Perfect with rich dishes such as game and slow-cooked stews.

2680

