SOFT DRINK

스프트 드링크

- 호우오우비덴 포도 | 100% — 750
- 한라봉 후쿠다 농장 | 100% — 700
- 온주 귤 후쿠다 농장 | 100% — 600
- 복숭아 | 100% — 500
- 청사과 | 100% — 500
- 말차라떼 | 따뜻한 — 650
- 구마모토 우롱차 | Greentea.Lab 사한지특주 — 400
- 커피 | 스페셜 블렌드 — 400
- 아이스커피 | 콜롬비아·브라질 — 400
- 탄산수 — 300

9월의 메뉴

최고의 조식 / 제철의 호화로운 정식 / 오마카세 초밥 코스
이번 달 각 요리의 구성을 확인하실 수 있습니다.

9월

DRINK MENU

드링크 메뉴

제철 일본주 【SAKE】

「기드 KID 스파클링」
「紀土 Sparkling」
하프 보틀 ¥ 2,800
와카야마현 : 헤이와 주조장

절묘한 단맛과 산미의 적절한 조화를 즐길 수 있는 스파클링 일본주.

「코시노칸바이 준마이긴조 사이」
「越乃寒梅 純米吟醸 灑」
글라스 ¥ 1,100
니가타현 : 이시모토주조

쌀의 감칠맛을 느낄 수 있는 준마이주이면서도, '사이(灑)'라는 이름처럼 산뜻하고 깔끔해 부담 없이 계속 즐길 수 있는 맛입니다.

「카메만 9호 효모 준마이」
「亀萬 九号酵母 純米」
글라스 ¥ 1,000
구마모토현 : 카메만주조

쌀의 은은한 단맛에 풍부하고 깊은 맛이 더해지며, 진한 요리와도 잘 어울리는 힘찬 감칠맛이 특징입니다.

「모리시마 준마이긴조 미야마니시키」
「森嶋 純米吟醸 美山錦」
글라스 ¥ 1,000
이바라키현 : 모리시마주조

풋풋하면서도 은은한 꽃향기와 아몬드 푸딩을 연상시키는 향이 느껴집니다. 첫맛에는 선명한 산미가 돋보이며, 어린 모과와 백도의 산뜻한 과일 풍미에 부담스럽지 않은 단맛이 어우러집니다.

온
「타이토 순미음양주」
「泰斗 純米吟醸」
데운 술 : 한 잔 ¥ 1,200 / 글라스 ¥ 800
구마모토현 : 치요노소노 주조장

물/이스트/쌀로 만든 순구마모토산의 한정 구마모토현산 술.

고급 술
「쿠보타 준마이다이긴죠 만쥬」
「久保田 純米大吟醸 萬寿」
글라스 ¥ 1,600
니가타현 : 아사히주조

화사한 향과 묵직한 풍미가 어우러지며 복합적이면서도 깊이 있는 맛이 입안 가득 펼쳐지는 술입니다.

BEER 맥주

- 기린 이치방 시보리 소 — 500
- 기린 이치방 시보리 중 — 650

NON-ALCOHOLIC 논 알코올

- 기린 그린즈 프리 — 600
- 아사히 드라이 제로 — 600

SOUR & FRUIT WINE 사워&과일주

- 레몬 사워 — 600
- 츠루우메 완숙 매실주 ··· 최고급 "와카야마산 완숙 매실" 사용 — 700
- 츠루우메 유자주 ····· "일본리큐르부문"일본1위인증유자주 — 800
- 호우오우비덴 완숙복숭아 ·· 완숙 복숭아를 통째로 베어 물은듯한 수분감 — 1,000

SPARKLING WINE 스파클링 와인

하프 보틀

- 프레시넷 꼬르돈 네그로 — 3,000
  샴페인 방식으로 제조된 스페인산 스파클링 와인

풀보틀

- 요셉 마샥스 까바 브룻 NV — 6,000
  풍부한 과일 향과 산미가 잘 어우러져 부드럽고 복합적인 맛이 특징입니다.

WINE 와인

글라스 와인

- 5C (상크시) [레드] — 산지 / 프랑스 당도 / 풀바디 — 700
- MYST (미스트) [화이트] — 산지 / 프랑스 당도 / 드라이 — 700

화이트 와인 — 하프 보틀

- 파비옹 뒤 락 블랑 — 2,800
  산지 : 프랑스/보르도
  당도 : 드라이

화이트 와인 — 풀보틀

- 내출럴 샤르도네 — 6,000
  산지 : 프랑스/비오
  당도 : 드라이

SHOCHU 소주

술을 마시는 방법은 직원에게 말씀해 주세요.
(온수, 물, 얼음, 탄산수 등)

쌀 소주	하쿠타케 KAORU	700
	토리카이	850
보리 소주	이이치코	700
	니카이도 킷쵸무	800
고구마 소주	미타케	800
	마왕	1,000

WHISKY 위스키

술을 마시는 방법은 직원에게 말씀해 주세요.
(온수, 물, 얼음, 탄산수 등)

버번	메이커스 마크	800
스카치	글렌모렌지	1,000
자파니즈	야마자키	1,200