

SOFT DRINK

소프트 드링크

- 호우오우비덴 포도 | 100% 750
- 한라봉 후쿠다 농장 | 100% 700
- 온주 굴 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

4월의 메뉴

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



DRINK MENU

드링크 메뉴

제철 일본주 [SAKE]

「紀土 KID Sparkling」
「紀土 Sparkling」
하프 보틀 ₩ 2,800
와카야마현: 헤이와 주조장

절묘한 단맛과 산미의 적절한 조화를
즐길 수 있는 스파클링 일본주.

「쿠요마사무네 준마이긴조 무로카나마겐슈 하루카스미」
「九曜正宗 純米吟醸 無濾過生原酒 春かすみ」
글라스 ₩ 1,000
구마모토현: 구마모토주조연구소

야마다니시키를 58%까지 정미해 사용했으며,
마모토 효모로 빚어 상쾌한 향을 살렸습니다.
부드럽고 은은한 단맛이 느껴지는 깔끔한
술입니다.

「잇파쿠사이세이 준마이긴조 미사토니시키」
「一白水成 純米吟醸 美郷錦」
글라스 ₩ 1,200
아키타현: 후쿠로쿠주 주조장

은은하게 퍼지는 과일 향과 끝에
느껴지는 매운맛이 전체를 깔끔하게
잡아주는 균형 잡힌 술입니다.

「사라 토쿠베즈준마이 하나스미 무로카나마겐슈」
「彩來 特別純米 花澄み 無濾過生原酒」
글라스 ₩ 1,000
사이타마현: 기타니시 주조장

베리 계열의 향과 함께 맑고 부드러운 단맛이
조화를 이루는 술입니다. 산뜻하게 스키는
산미가 깔끔한 마무리를 완성합니다.

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

물/이스트/쌀로 만든 순구마모토산의
한정 구마모토현산 술.

「쿠보타 준마이대이긴조 만쥬」
「久保田 純米大吟醸 萬寿」
글라스 ₩ 1,600
니가타현: 아사히주조

화사한 향과 목직한 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" 일본 1위 인증유자주 800
- 호우오우비덴 완숙복숭아 .. 완숙 복숭아를 통째로 베어 물은 듯한 수분감 1,000

SPARKLING WINE 스파클링 와인

하프 보틀

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

풀보틀

- 요셉 마삭스 까바 브룟 NV 6,000
풍부한 과일 향과 산미가 잘 어우러져 부드럽고 복합적인 맛이 특징입니다.

WINE 와인

클라스 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 킷쇼무 800
- 고구마 소주
 - 미타케 800
 - 마왕 800

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