

DRINK MENU

ドリンクメニュー

旬の日本酒【SAKE】

「紀土 Sparkling」

ハーフボトル ¥ 2,800

和歌山県：平和酒造

絶妙な甘味と酸味のバランスが
楽しめるスパークリング日本酒。

「酔鯨 純米吟醸 吟麗サマー」

グラス ¥ 1,000

高知県：酔鯨酒造

キレの良い味わいと、後口に感
じる軽やかなビター感が、夏
野菜との相性も良い。

「天明 純米吟醸 黒」

グラス ¥ 1,100

福島県：曙酒造

会津で育まれた山田錦を使用。
旨味と酸味をしっかりと出した
純米吟醸です。

「手取川 純米大吟醸 特醸あらばしり」

グラス ¥ 1,200

石川県：吉田酒造店

気品のある華やかな吟醸香、米の
柔らかな甘みと旨味。雑味なく洗練
された味わいはまさに至高の一本。

「泰斗 純米吟醸」

燗つけ：一合 / グラス

¥ 1,200 / ¥ 800

熊本県：千代の園酒造

お水/酵母/お米と純熊本産
の限定熊本県産酒。

高級酒

「久保田 純米大吟醸 萬寿」

グラス ¥ 1,600

新潟県：朝日酒造

華やかな香りと重厚な味わ
いが重なり合い、複雑で深み
のある口当たりが広がる。

BEER ビール

- ・キリン一番搾り (小) 500
- ・キリン一番搾り (中) 650

NON-ALCOHOLIC ノンアルコール

- ・キリン グリーنزフリー 600
- ・アサヒ ドライゼロ 600

SOUR & FRUIT WINE サワー&果実酒

- ・すりおろしレモンサワー 600
- ・鶴梅完熟梅酒 …… 最高級「和歌山産完熟梅」使用 700
- ・鶴梅ゆず酒 …… 「和リキュール部門」日本一認定ゆず酒 800
- ・鳳凰美田 完熟もも …… 完熟桃を丸かじりしたような瑞々しさ 1,000

SPARKLING WINE スパークリングワイン

ハーフボトル

- ・フレシネ コルドン・ネグロ 3,000
シャンパン方式で作られたスペイン産スパークリングワイン

フルボトル

- ・ジョセップ・マサックス カヴァ ブリュット NV 6,000
フルーティな香り、酸味のバランスが良く、まろやかで複雑な味わい

WINE ワイン

グラスワイン —————

- ・5C (サンクシー) [赤] 産地 / フランス 味わい / フルボディ **700**
- ・MYST (ミスト) [白] 産地 / フランス 味わい / 辛口 **700**

白ワイン ————— ハーフボトル

- ・バヴァイオン・デュ・ラック・ブラン **2,800**
産地：フランス / ボルドー
味わい：辛口

白ワイン ————— フルボトル

- ・ナチュラルリス・シャルドネ **6,000**
産地：フランス / ビオ
味わい：辛口

SHOCHU 焼酎

飲み方はスタッフへ
お伝えください

- 米焼酎
 - ・白岳 KAORU **700**
 - ・鳥飼 **850**
- 麦焼酎
 - ・いいちこ **700**
 - ・二階堂吉四六 **800**
- 芋焼酎
 - ・三岳 **800**
 - ・魔王 **800**

WHISKY ウイスキー

飲み方はスタッフへ
お伝えください

- バーボン
 - ・メーカーズマーク **800**
- スコッチ
 - ・グレンモーレンジイ **1,000**
- ジャパニーズ
 - ・山崎 **1,200**

SOFT DRINK

ソフトドリンク

・鳳凰美田 葡萄 100%	750
・デコボン 福田農場 100%	700
・温州みかん 福田農場 100%	600
・桃 100%	500
・青林檎 100%	500
・抹茶ラテ HOT	650
・熊本烏龍茶 Greentea.Lab 魚飯時特注	400
・コーヒー リッチブレンド	400
・アイスコーヒー コロンビア・ブラジル	400
・炭酸水	300

五月の献立

最高の朝食／旬の贅沢御膳／おまかせ鮨コース
それぞれ今月のお料理の内容がご覧いただけます。

