十一月

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 ¥ 3,850
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。

「鳳凰美田 純米吟醸 初しぼり」
グラス ¥ 1,100
栃木県：小林酒造

うっすらとおりが絡んだ、無濾過生原酒ならではの柔らかな口当たり。

「初亀 特別純米」
グラス ¥ 1,000
静岡県：初亀醸造

爽やかな辛さ、品のある吟醸香を纏い、軽やかな口当たりの良さがあります。

「菊姫 山廃純米 鶴の里」
グラス ¥ 1,100
石川県：菊姫合資会社

「山廃仕込」ならではの力強さの中に、繊細で上質な旨味を兼ね備えた純米酒。

燗
「泰斗 純米吟醸」
燗つけ：一合 ¥1,200 / グラス ¥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
「一白水成 PREMIUM 純米大吟醸」
グラス ¥ 1,600
秋田県：福禄寿酒造

搾りから半年程熟成、フレッシュな酒質を、バランスの良いコクとふくらみがやさしく包む味わい。

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 グリーンズフリー　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

・パヴィヨン・デュ・ラック・ブラン 産地：フランス/ボルドー 味わい：辛口	2,800

白ワイン フルボトル

・ナチュラリス・シャルドネ 産地：フランス/ビオ 味わい：辛口	6,000

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	1,000

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	・グレンモーレンジィ	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
・デコポン 福田農場	100%	700
・温州みかん 福田農場	100%	700
・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

十一月の献立

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。