

Drink Menu

◆ ビール

SAPPORO 黒ラベル	800
SORACHI 1984	950
ノンアルコールビール	650

◆ ウイスキー

ハイボール	750
白州ハイボール	1500
山崎ハイボール	1500

◆ オリジナルサワー

瀬戸内レモンサワー	700
瓶詰め塩梅サワー	700
黒糖生姜ハイボール	750
シナモンラムライム	750
ジンブラッドオレンジ	750

◆ お茶割り

ウーロン茶割り	650
静岡緑茶割り	650
知覧紅茶割り	650

◆ 焼酎・梅酒

芋 蔵の師魂	700
麦 一粒の麦	700

◆ 日本酒

スタッフまでお尋ねください
〈グラス〉 800～

◆ グラスワイン

別紙をご覧ください
〈グラス〉 800～

◆ 自家製サングリア

季節の紅茶サングリア 白 or 赤 800

◆ ソフトドリンク

オレンジジュース	650
ウーロン茶	550
緑茶	550
ジンジャーエール	600
コーラ	600
ペリエ (330ml)	650
山梨黒ぶどうジュース	700

※各種ノンアルコールボトルワインもあります

Wine List

◆ Sparkling Wine 《スパークリングワイン》

サンマルディーニ ヴィーニ エクストラドライ

Bottle ¥6000

《イタリア/グレラ》

リンゴ、洋梨、白い花、そして柑橘系の新鮮でフルーティーなアロマが心地よく立ち昇ります。エクストラ・ドライの表記ながら、心地よいフルーティーな余韻と、爽やかな酸が長く続き、食欲をそそるバランスの取れたフィニッシュです。

カヴァブルユット ナチュレ グランレゼルバ

Bottle ¥7000

《スペイン/チャレロ、マカベオ、パレリャーダ》

お肉に合わせるならこれ。柑橘系果実、青りんご、ブリオッシュ、トーストなどの複雑なアロマ。口当たりは、フレッシュでいきいきとした果実味と酸が楽しめます。

◆ Champagne 《シャンパーニュ》

コント・ド・ノワロン ブリュット

Bottle ¥13500

《フランス シャンパーニュ/ピノワール、シャルドネ、ムニエ》

繊細で糸を引くような泡、白い花やアプリコットのような香り、フレッシュで後味も長く、シャンパーニュの魅力が詰まった味わいです。

テタンジェ ブリュット レゼルヴ

Bottle ¥20000

《フランス シャンパーニュ/ピノワール、シャルドネ、ムニエ》

果実やブリオッシュ、桃や白い花、バニラなどを思わせるアロマと生き生きとしたフレッシュでクリスピーな味わいと優れた調和が感じられます。デリケートな果実や蜂蜜の味わいが楽しめます。

◆ White Wine 《白ワイン》

マトウア リジョーナラル・ソーヴィニヨンブラン

Bottle ¥5800

《ニュージーランド マールボロ/ソーヴィニヨンブラン》

グレープフルーツ、グリーンメロン、パッションフルーツの香りに持ち溢れ、
品種特有のバジルなどグリーンハーブのアロマとクリスピーさが光る。
新鮮で爽やかな味わいは、まさしくニュージーランドを感じる。

グランポレール 山梨甲州樽発酵

Bottle ¥7500

《日本 山梨県/甲州》

甲州の華やかなアロマと樽発酵による柔らかな樽香の絶妙なハーモニー、
しっかりした酸味と辛口ながら後味に果実由来の甘さを感じさせる。

プイイ・フュッセ テロワール・ラール

Bottle ¥12000

《フランス ブルゴーニュ/シャルドネ》

樹齢70年以上の4つの区画のブドウを巧みにブレンドすることにより、複雑味がありながら
バランスのとれた味わいを実現。完熟したブドウの香り、味わいと美しい酸を併せ持つ。

◆ Red Wine 《赤ワイン》

ピーター・レーマン ポートレートシラーズ

Bottle ¥6000

《オーストラリア バロッサ/シラーズ》

深みのある色合いで、暗い森の果実のブーケがあり、その背後にチョコレートとバニラのほのかな香りがします。フルボディで、ベルベットのようなソフトなタンニンを伴った、豊かなフレーバーです。

マルケス・デ・リスカル ティントレゼルヴァ

Bottle ¥8000

《スペイン/テンプラニーリョ グラシア》

長い樽熟成に加えて、さらに瓶熟成を経たリオハのレセルヴァ級ワイン。バニラフレーバーの香りが心地良く、味わいもエレガントで上品。適度なタンニンが舌を満足させ、長い余韻も魅力的。

ブルゴーニュ・ルージュ

Bottle ¥13500

《フランス ブルゴーニュ/ピノワール》

柔らかでジューシーな果実味と、エレガントで張りのある酸が美しく調和する。すべての要素がきれいに溶け込み優しく自然な味わい。全てのピノワールの魅力がしっかりと表現された、お手本のようなワイン。

ホセ ズッカルディ

Bottle ¥12000

《アルゼンチン/マルベック カベルネ・ソーヴィニヨン》

南米 No.1 のワイナリーが出すフラッグシップワイン。力強いタンニンと凝縮されたベリー系の香り、鉱物感のあるミネラルさを持ち合わせる。薪焼き肉料理の本場、アルゼンチンのワインは、肉との相性も抜群です。

バローロ グラモレーレ

Bottle ¥36000

《イタリア ピエモンテ/ネッピオーロ》

ワイルドベリー、スパイス、薫香、タールなどのバランスのとれたアロマ。しっかりとした骨格が特徴。バルサミコやミネラルの要素が内側から溢れ出てくるような長い余韻が印象的。

- その他ボトルワイン30種以上あります。
- グラスワインは、常に6種類以上ございます。
- ワインの御予約も承っております。