

ANTIPASTO FREDDO / 冷菜



マグロのタルタル&レーズンバケット 1,480
Tuna tartare / Raisin Baguette



タコとアボカドのマリネサラダ 1,480
Marinated Octopus and Avocado Salad



馬肉タルタルブルスケッタ 1,480
Horse Meat Tartare Bruschetta

濃厚鶏レバーパテのキャラメリゼバケット 780
Caramelized Rich Chicken Liver Pate with Baguette

マルサラ薫るいちじくバター 780
Marsala-scented fig butter

ブロッコリーのカラブレーゼ(にんにくと唐辛子) 880
Calabrese Broccoli

茄子のバルサミコモマリネ 880
Balsamic marinated eggplant

冷やしきゅうり唐辛子味噌添え 600
Cucumber with Chili Miso

FORMAGGIO

燻製カマンベールバケット&はちみつ 900
Smoked Camembert with Baguette and Honey

5種チーズの盛り合わせはちみつ 1,300
5 kinds of Cheese Platter with Honey

ブルーチーズ、燻製チーズ、
ミモレット、ブリー、パルメジャーノ

Blue Cheese, Smoked Cheese,
Mimolette, Brie, Parmesan

WARM APPETIZER / 温菜

アンチョビキャベツ 780
Anchovy Cabbage



カリフラワーステーキアンチョビバター 1,100
Cauliflower Steak with Anchovy Butter

ほうれん草とベーコンのオイル煮 880
Spinach and Bacon Simmered in Oil

マッシュルームのアヒージョ&バケット 980
Mushroom Ajillo with Baguette



雲仙ハムカット 980
Unzen Ham Cutlet

フレンチフライ 700
French Fries

アンチョビポテト 800
French Fries Anchovy

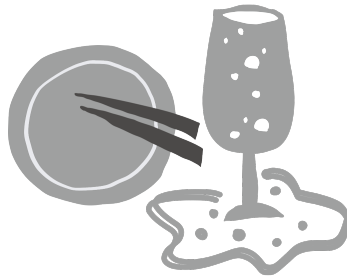
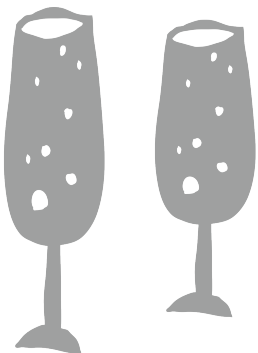
お店仕込みの特製からあげ 3個 880
Special Fried Chicken 3p
Add 1p 追加+1個 300

バケット追加 1枚 50
Add Baguette -1pc

CHAR-CUTERIE

スペイン産ハモンセラーノ 生ハムのオリーブオイルかけ 900
Spanish Jamon Serrano with Olive Oil

3種ハム盛り合わせ 1,480
ハモンセラーノ、コッパ、サラミロゼット
Jamón Serrano, Coppa, Salami Rosette



	鴨抱き身ねぎま 塩・たれ Duck breast with green onions (Salt or TARE)	780
	村上椎茸農園の極大玉肉厚椎茸 Extra-large, thick-fleshed shiitake mushrooms from Murakami Shiitake Farm	500
	とりもも 塩・たれ Young Chicken (Salt or TARE)	390
	白レバー 塩・たれ・ごま油 White Liver (Salt or TARE or Sesami Oil)	390
	せせり Chicken Neck	390
	ささみ 梅・わさび Chicken Breast (WASABI or UME Plum Paste)	390
	手羽先 Chicken Wing	390
	鶏つくね Chicken Meat Ball	390
	やげん軟骨 Chicken Cartilage	290
	砂肝ペッパー Gizzard and Pepper	290
	はつ Chicken Heart	290
	ししとう Shishito Peppers	250
	うずら Quail Eggs	250
	ねぎ green onion	250
	エリンギ King Trumpet Mushrooms	330

お席料として、おひとり様440円を頂戴しております。
お通しはお席料に含まれています。

仕入れ状況により、メニュー内容が一部変更となる場合もございます。
スタッフによって提供できないお料理もございます。
予めご了承ください。

PASTA

	ゴルゴンゾーラソースニョッキ Gnocchi with Gorgonzola Sauce	1,100
	スパゲッティアラビアータ Arrabiata pasta	1,300
	スパゲッティカチョエペペ Cacio e Pepe pasta	1,500
	イカスミスパゲッティ Squid ink pasta	1,500
	明太子 スパゲッティ Mentaiko pasta	1,500

DESSERT

	ブラン・マンジェ Blancmange with crème	800
	ローストピスタチオアイスクリーム Roasted pistachio ice cream	500



A seat fee of 440yen per person will be charged.
Mandatory appetizer are included in the seat fee.

"This is a small appetizer, and it is included in the cover charge."

"OTOUSHI→cover charge= small appetize"

The displayed price includes tax.
Depending on the purchasing situation, some product contents may be subject to change.
Some items may not be provided by our staff.



こぼれスパークリング Glass 770 / Bottle 2,800

Spilled Sparkling



BEER & BEER Cocktail

生ビール(アサヒスーパードライ)	700
beer (Asahi Super Dry)	
アサヒドライゼロ	600
asahi dry zero (non alcoholic beer)	
小グラス 生ビール	400
small beer (Asahi Super Dry)	
シャンディガフ	700
Shandy Gaff ジンジャーエール割り	
レッドアイ	700
Red Eye トマトジュース割り	
パナシェ	700
Parache トニックウォーター割り	
ディーゼル	700
Diesel コーラ割り	
ビターオレンジ	700
Bitter Orange オレンジジュース割り	
カシスピア	700
Cassis Beer	
カンパリビア	700
Campari Beer	

プラス 60円で以下の飲み方も承ります。

レモン追加 +¥60 / ライム追加 +¥60

we also accept the following drinking options.

&Lemon +¥60 / &Lime +¥60

SHOCHU & SAKE

生レモンサワー	600
fresh lemon sour	
生グレープフルーツサワー	800
fresh grapefruit sour	
烏龍ハイ	550
SHOCHU & oolong tea	
緑茶ハイ	550
SHOCHU & green tea	
白桃サワー	550
peach sour	
トマトハイ / トマトサワー	550
SHOCHU & Tomato / Tomato Sour	
すだちサイダーサワー	650
SUDACHI (citrus) soda sour	
日本酒ワンカップ	750
SAKE in a cup bottle	
白波(芋焼酎) ★	550
SHIRANAMI (potato SHOCHU)	
二階堂(麦焼酎) ★	550
NIKAIDOU (barley SHOCHU)	

★焼酎は、飲み方をお選びください。

ソーダ / ロック / ストレート / 水割り / お湯割り

烏龍茶 +¥60 / 緑茶 +¥60

How to drink SHOCHU★

&Soda / on the rocks / Straight / &Water / &Hot Water
&Oolong Tea +¥60 / &Green Tea +¥60

Soft Drink

ドライジンジャーエール	330
dry ginger ale	
コーラ	330
coke	
オレンジジュース	330
orange juice	
グレープフルーツジュース	330
grapefruit juice	
トマトジュース	330
tomato juice	
烏龍茶	330
oolong tea	
緑茶	330
green tea	
白桃スカッシュ	330
peach squash	
すだちサイダー	500
sudachi (citrus) Cider	
ペリエ	550
perrier	

Spirits Liquor

その他カクテルもお作りします。 各種 650

We also make other cocktails,
Spirits Liquor + Soft Drink. each 650

ジン	ソーダ
Jin	soda
ウォッカ	トニックウォーター
Vodka	tonic
ラム	ドライジンジャーエール
Rum	dry ginger ale
カシス	烏龍茶
Cassis	oolong tea
カンパリ	オレンジジュース
Campari	orange juice
ディタライチ	グレープフルーツジュース
Lychee	grapefruit juice
	トマトジュース
	tomato juice

Japanese Craft GIN

桜尾ジン(広島)	770
Sakurao Jin レモン、柚子などの柑橘類やヒノキや牡蠣殻、 "桜尾"の象徴である桜といったボタニカルが 豊かなアロマを生み出します。	
小正ジン 小みかん(鹿児島)	880
Komasa gin komikan 鹿児島島の生活に密着した活火山「桜島」で育つ小さなみかん「桜 島小みかん」をメインのボタニカルとしたジンです。	
OSUZU GIN(宮崎)	990
Osuzu iin 尾鈴山蒸留所の本格焼酎を使用したスピリッツに、ジュニパーベ リー、山椒、金柑、日向夏、ゆず、生姜、梅、椎茸などを漬け込み 蒸留しました。	

お好みの飲み方でお作りします。
ソーダ / ロック / ストレート / 水割り
スパークリング割りは+ 50円

プラス60円で以下の飲み方も承ります。
レモン追加 +¥60 / ライム追加 +¥60

Fruit wine

梅酒	550
Plum wine	
あらごし梅酒	750
Strained plum wine	
あらごしもも酒	750
Peaches wine	
あらごしみかん酒	750
mandarin orange wine	
白いラフランス	750
white lafrance	
白いライチ	750
white lychee	

We will make it the way you like it.

&Soda / on the rocks / Straight / &Water

Sparkling wine is available for an additional 50 yen

We also accept the following drinking options.

&Lemon +¥60 / &Lime +¥60

Standard Cocktail

ジンソーダ	650
gin soda	
ジントニック	650
gin and tonic	
ジンバック	650
Jimback	
ウォッカソーダ	650
vodka soda	
ウォッカトニック	650
vodka tonic	
ブルドック	650
vodka and grape fruit juice	
モスコミュール	650
moscow mule	
クバリブレ	650
cuba libre	
カシスオレンジ	650
cassis orange	
カシスモーニ	650
Cassismoni	
スプモーニ	650
Spumoni	
ディタモーニ	650
Ditamoni	
プラス60円で以下の飲み方も承ります。 レモン追加 +¥60 / ライム追加 +¥60	
We also accept the following drinking options.	
&Lemon +¥60 / &Lime +¥60	

Cidre & Wine Cocktail

エルダーフラワーサングリア(赤)	750
Elderflower sangria (red)	
サングリアソーダ(白)	750
Sangria soda (white)	
シードルドライ	750
cider dry りんごのスパークリングワイン	
ベリーニ	650
bellini スパークリングワイン&白桃シロップ	
ミモザ	650
mimosa スパークリングワイン&オレンジジュース	
ホワイトミモザ	650
white mimosa スパークリングワイン&グレープフルーツジュース	
キールロワイアル	650
kir royale スパークリングワイン&カシス	
スプリッツァー	650
spritzer 白ワイン&ソーダ	
オペレーター	650
operator 白ワイン&ジンジャエール	
キール	650
kir 白ワイン&カシス	
ルージュ	650
spritzer rouge 赤ワイン&ソーダ	
キティ	650
kitty 赤ワイン&ジンジャエール	
カーディナル	650
cardinal 赤ワイン&カシス	
カリモーチョ	650
calimocha 赤ワイン&コーラ	

Bottle of Sparkling

バルディビエソ・リミティッド・ブリュット (チリ産・辛口)シャルドネ /ピノ・ノワール VALDIVIESO Limited Brut(CHL)	3,300	爽やかな柑橘果実の風味とふくよかな質感が特徴。心地よい泡が立ち上がります。
バルディビエソ・ブリュット・ロゼ (チリ産・辛口)シャルドネ /ピノ・ノワール VALDIVIESO Brut ROSE(CHL)	4,300	綺麗なサーモンピンクの色合いが特徴的。チャーミングなアロマにストロベリーの実味。引き締まった酸と細かな泡を持つ上質なロゼスパークリングです。
クロ・ラ・ソレヤ ブリュットカヴァ (スペイン産・辛口)チャレッロ /パレリャーダ /マカベオ CLOS LA SOLEYA Brut CAVA (SPA)	4,300	柑橘系の果実を思わせる爽やかな酸味。甘みとのバランスが取れたフレッシュな口当たりで、クリーンなフィニッシュです。
1+1=3(ウメス・ウ・ファン・トレス)・ブリュット カヴァ (スペイン産・辛口)チャレッロ /パレリャーダ /マカベオ 1+1=3(Umes U fan Tres)Brut CAVA(SPA)	6,000	美しい酸味と、ボリューム感。甘味は非常に抑え目の辛口。スペイン最高峰のドウ栽培家とワイナリーが手を結べば 1+1=2ではなく「1+1=3」の力になる！という意をこめて名付けられました。
ゴッドファーザー スプマンテ・ブリュット (イタリア産・辛口)トレッビアーノ /ガルガネーガ /グレーラ GODFATHER Vino Spumante Brut (ITA)	3,300	イキイキとした野花や果実のフレッシュな香りを思わせる個性的なアロマ。ドライで心地良い酸を感じられます。
イルポッジョ・スプマンテ・ブリュット (イタリア産・辛口)グレーラ・ガルガネガ主体 IL POGGIO Spumante Brut (ITA)	4,000	柑橘系の果実の香りやドライハーブなど、フレッシュなアロマが広がります。ミネラル感のバランスが良くきめ細やかな泡が心地よい、品のある味わいです。
クエルチオーリ・レヅジャーノ・ランブルスコ・セッコ (イタリア産・辛口)ランブルスコ・サラミーノ /ランブルスコ・マラーニ QUERCIOLI REGGIANO Lambrusco Secco	3,800	色鮮やかな赤いスパークリングワイン。穏やかな泡立ちで、カシス、杉のような清涼感のある香りを持つ弱発泡性ワインです。特にブルーベリーの果実香が感じられ、軽やかなタンニン、軽快な酸のバランスが非常に取れています。
デッラ・セレナプロセッコ・トレヴィーゾ・ブリュット (イタリア産・辛口)グレーラ TERRA SERENA Prosecco Treviso Brut (ITA)	5,000	白い花、リンゴ、洋ナシなどのフルーティなアロマ。優しい泡立ちで、口に含むとふわっと広がりをみせます。ミネラルと酸が豊かで果実味溢れる瑞々しさが特徴。
フェット ドールブリュットブラン・ド・ブラン (フランス産・辛口)アイレン /マカブー /シャルドネ /ユニ・ブラン /コロンパール FETE d'Or Brut Blanc de Blancs(FRA)	4,800	バランスが良く、ピュアでクリーン。白桃や柑橘類、上品な白い花やハーブの香りが心地よく感じられます。

Bottle of Champagne

ロワイエ・エ・フィス キュヴェ ド レゼルヴ ブリュット Royer Réserve Brut ピノ・ノワール/シャルドネ	9,800	葡萄本来の糖度ためドザージュは僅か6〜8gと非常に少量、果実の味を楽しめる辛口シャンパーニュ
ローラン・ペリエ ラ キュベ Laurent Perrier La Cuvée シャルドネ/ピノ・ノワール/ピノ・ムニエ	12,000	絹のような泡立ちに、もぎたての柑橘類のフレッシュさ、白桃の心地よい余韻が印象的な、エレガントなバランス。
ランソン ブラック クリエイション NV Le Black Creation ピノ・ノワール/シャルドネ/ピノ・ムニエ	14,000	柑橘系果実のアロマに、香ばしいビスケットやトーストしたブリオッシュのニュアンス。フレッシュな酸の調和を感じる。
モエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアル Moët & Chandon Brut Imperial シャルドネ/ピノ・ノワール/ムニエ	12,000	新鮮なフルーツと花のクリーミーさでやわらかな香りに。濃厚でダイナミックな印象と、新鮮で長続きする後味。
ランソン ブラック クリエイション NV Le Black Creation ピノ・ノワール/シャルドネ/ピノ・ムニエ	14,000	柑橘系果実のアロマに、香ばしいビスケットやトーストしたブリオッシュのニュアンス。フレッシュな酸の調和を感じる。
ヴーヴ・クリコ イエロー・ラベル・ブリュット Veuve Clicquot Yellow Label Brut ピノ・ノワール/シャルドネ/ムニエ	14,000	フレッシュさ、力強さ、豊かなアロマ、なめらかさ。全てが優れたバランスを保つ。口当たり穏やかな洗練された泡。
ルイ・ロデレール コレクション 245 Louis Roederer Collection 245 シャルドネ/ピノ・ノワール/ムニエ	15,000	フレッシュでキレの良い口当たり。上品な蜂蜜、じんと広がる旨味にトースト香。複雑さが加わり立体的な味わい。

本日のハウスワイン白

TODAY'S White Wine Recommendation

Glass / 880

Bottle of White Wine

デル・スール シャルドネ (チリ産・辛口・シャルドネ100%) Aves Del Sur Chardonnay (CHL)		Bottle	3,300	ピーチやアブリコット、パッションフルーツのアロマやオレンジの香り。引き締まった酸とクリーミーさ。ボリュームを感じられます。
フェウド・アランチョ ピノ・グリージョ (イタリア産・辛口・ピノ・グリージョ100%) Pinot Grigio (ITA)		Bottle	4,300	熟したアブリコットやモモなどの芳醇な果実のアロマ。穏やかな酸と心地よいミネラル感、そしてフレッシュな果実味が素晴らしい白ワインです。
ラヴィス トラディション シャルドネ (イタリア産・やや辛口・シャルドネ100%) Lavis Tradition Chardonnay (ITA)		Bottle	5,500	蜜のある熟したリンゴやパイナップルのような甘い香りながら冷涼さを思わせる豊かな酸が心地よく、キレがよく食前、食中にピッタリな白ワインです。
クレイ・クリーク・ヴィンヤーズ シャルドネ 2023 Clay Creek Vineyards Chardonnay 2023 (FRA) (カリフォルニア産・やや辛口・シャルドネ100%)		Bottle	5,500	フレンチオークとアメリカンオークの組み合わせで3ヶ月間発酵・熟成。メロン、熟した梨、バニラの香り、味わいは桃、パイナップル、複雑で素晴らしい酸、ジュシーな余韻が続きます。
ドメーヌ・デ・グラス エステート ニヨン・ブラン (チリ産・辛口・ソーヴィニヨン・ブラン100%) Domaine de Gras Estate Sauvignon Blanc (CHL)	ソーヴィ	Bottle	5,200	澄んだ淡いイエロー。清涼感溢れるシトラスやハーブの香り。フレッシュ感に溢れ、クリスピー。ライムのようなシトラスに、スッキリと伸びやかな酸のある洗練とした味わい。
ジャン・クロード・マス ヴィオニエ レゼルヴ (フランス産・辛口・ヴィオニエ100%) Jean Claude Mas Viognier Reserve (FRA)		Bottle	5,200	白桃や洋ナシのような瑞々しい果実味。フルーティーながらバランスの取れた厚みある味わいを楽しめます。
スワロー ゲヴェルトツトラミネール (アメリカ産・やや辛口・ゲヴェルトツトラミネール100%) Swallow Gewurztraminer (USA)		Bottle	5,200	ライチやローズオイル、オレンジやグレープフルーツ、レモンの皮、ほのかにアジアンスパイスが漂います。ボリューム感のある口当たりで長い余韻が心地よい、ほのかな甘さを持ちます。
フェアヴァレー シュナン・ブラン (南アフリカ産・辛口・シュナン・ブラン100%) Fairvalley Chenin Blanc (SAF)		Bottle	5,200	洋ナシやトロピカルフルーツのような香りとはじけるような舌触り、ふくよかでボリューム感に優れる一方、引き締まった酸を持つ
鳥居平今村 アンサンブル 甲州ブラン (日本、山梨県甲州市・辛口・甲州100%) Toriivilla Imamura L'ensemble Koshu Blanc (JAP)		Bottle	5,200	素性の良いブドウのビュアな果実味が溢れ、穏やかな酸とが絶妙にバランスする1本。美しくなやかで、心地良い余韻
ウィマーラ リースリング (ニュージーランド産・辛口・リースリング100%) Weemala Riesling (NZL)		Bottle	5,500	オレンジの皮、レモン、紅茶、バラのアロマを持ちます。ミネラル感豊かで、甘く熟したライムやアクセントにレモングラスやリンゴの蜜、スパイスを感じ、程よいボリュームを持ちます。
ストラタム ソーヴィニヨン・ブラン (ニュージーランド産・辛口・ソーヴィニヨン・ブラン100%) Stratum Sauvignon Blanc (NZL)		Bottle	6,000	爽やかな香り、味わいはフレッシュで生き生きとしていますが、リッチで凝縮した果実味が特徴。スッキリしたミネラル感があります。
アモーレ・エテルノ オーガニック ビアンコ (イタリア産・辛口・シャルドネガルガーネガ) Amore Etemo Vino bianco Biologico (ITA)		Bottle	6,000	パイナップルと白桃の香り由来の豊かな果実味とふくよかな酸味が漂います。ロミオとジュリエットの舞台であるヴェローナの生産者。ネーミングは「永遠の愛」意味で醸造家の地元愛から命名。
シャブリラ・ピエレレ (フランス産・辛口・シャルドネ100%) Chablis la Pierrelee (FRA)		Bottle	7,800	なめらかな口当、後味にはフレッシュな印象。リンゴや洋ナシのエレガントなアロマが愉しめ爽やかな味わいの特徴 ※シャブリとは、フランス・ブルゴーニュ地方シャブリ地区にて、白ワイン用のぶどう品種シャルドネを原料として造られるワインのことです。

Bottle of Orange wine

コーテ・マス オランジュ (フランス産辛口/グルナッシュ・ブラン55% /グルナッシュ・グリ25%/マカベオ20%) Cote Mas Orange (FRA)	Bottle	5,500	白い花やオレンジピール、スパイスを想わせるアロマ。フルーティでバランスの取れた味わいで、アフターのビターさがアクセント。非常に飲み心地の良い柔らかなオレンジワイン
ストリ・マラニ ルカツィテリ (ジョージア産辛口/ルカツィテリ) Stori marani rkatsiteli (GEO)	Bottle	6,800	"ジョージアの入門ワインとして最適なアンバーワイン 輝きのある濃いアンバーゴールド。フルーツ主体のアタックを持ちますが、舌にしつかりと渋さを感じますがディは軽く、酸味はしつかり

本日のハウスワイン赤
TODAY'S Red Wine Recommendation

Glass / 880

Bottle of Red Wine

デル・スール カベルネ・ソーヴィニヨン (チリ産・フルボディ・カベルネ・ソーヴィニヨン 100%) Jwes Del Sur Cabernet Sauvignon (CHL)	Bottle	3,300	ブラックチェリーやベリーの深いアロマ。ソフトで上質なタンニン。バランスよくまとまっていてしっかりした印象ながら飲みやすいワインです。
バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドメルロー (フランス産・ミディアムボディ・メルロー 100%) Baron Philippe de Rothschild Merlot (FRA)	Bottle	4,300	スパイスのほのかな香りなど複雑味が感じられます。まろやかでみがあり、パワフルな果実味と滑らかなタンニンが楽しめます。
ラヴィストラディションカベルネ (イタリア産・ミディアムボディ・カベルネ・ソーヴィニヨン・フラン) Lavis Tradition Cabernet (ITA)	Bottle	5,500	ブラックベリーやブラム、チェリーの果実香にスパイス、バニラのニュアンスが混じります。滑らかで心地よい舌触りで、タンニンは穏やか。
クレイ・クリーク・ヴィンヤーズ カベルネ・ソーヴィニヨン 2024 (カリフォルニア産・フルボディ・カベルネ・ソーヴィニヨン) cabernet sauvignon clay creek vineyards 2024 (FRA)	Bottle	5,500	ブラックベリー、ブラックチェリーの香りが豊かに広がり、スミレやオークの微妙なニュアンスと交じり合います。
ドメヌ・デ・グラス エステートピノ・ノワール (チリ産・ミディアムボディ・ピノ・ノワール 100%) Domaine de Gras Estate Pinot Noir (CHL)	Bottle	5,200	ラズベリーやストロベリーの香り。丸みのあるタンニンを感じる柔らかな質感。透明感と清涼感を与えるきめ細やかでしっかりした酸とミネラリーなタッチが魅力です。
カーヴ・ド・タンシラーIGP (フランス産・ミディアムボディ・シラー 100%) Cave de Tain Syrah I.G.P (FRA)	Bottle	5,200	赤いベリーやレッドブラム、紫の花や黒コショウの風味、果実味たっぷりのシラー 100%の赤ワイン。ジュシーな味わいに加えスパイシーなニュアンスも感じる。
鳥居平今村 アンサンブル ベーリーA ルージュ (日本、山梨県甲州市・ミディアムボディ・マスカット・ベーリーA100%) Torihei Imamura Ensemble Bailey A Rouge (JAP)	Bottle	5,200	品種の特徴的なチャーミングなベリーの果実味を引き出しながら、エレガントな酸が程よく調和したドライな飲み心地です。
アイアンストーンジンファンデル (アメリカ産・フルボディ・ジンファンデル 主体) Ironstone Old Vine Zandel (USA)	Bottle	6,000	ラズベリーやブラックペッパーのスパイシーな風味。バニラを持つ、複雑且つ奥行きのある赤ワインです。
ストラタムピノ・ノワール (ニュージーランド産・ミディアムボディ・ピノノワール 100%) Stratum Pinot Noir (NZL)	Bottle	6,000	色合いはやや淡いルビーレッド。豊かなベリー果実のアロマ。豊かな味わいに、バランスのとれた丸みのあるフィニッシュがむかえられます。
アモーレ・エテルノ・オーガニックロッソ (イタリア産・フルボディ・メルロー /シラー/コルヴィーナ) Amore eterno Vino Biologico Rosso (ITA)	Bottle	6,000	まろやかな口当たりで、フレッシュな果実味溢れる味わい。長い余韻が続く飲みやすい赤ワインです。ロミオとジュリエットの舞台であるヴェローナの生産者。ネーミングは「永遠の愛」意味で醸造家の地元愛から命名。
シャトー・ロック・ル・メインボルドー (フランス産・フルボディ・メルロー 80%/カベルネ・ソーヴィニヨン15%/マルベック5%) Chateau Roque le Mayne Bordeaux (FRA)	Bottle	6,800	豊かな果実味でバランスに優れた仕上がり、心地よい余韻。飲みごたえのある濃厚なフルボディのしっかりした骨格を持つ本格派ワインです。

Bottle of Rose wine

シャトー・デスクランザ・ペール 2024 (フランス産/辛口/主にグルナッシュ、サンソー、シラー) CHATEAU D'ESCLANS THE PALE 2024 (FRA)	Bottle	5,500	白桃や洋梨,ほのかな柑橘の皮を思わせる爽やかで、みずみずしい果実味と軽快な酸、繊細で透明感のあるスタイル。
キュヴェ・マリー・クリスティーヌプロヴァンス ロゼ (フランス産/辛口/サンソー 47%/グルナッシュ 33%/シラー 20%) Cuvee Marie Christine Provence Rose (FRA)	Bottle	6,800	南仏の避暑地ニースの近郊で造られる辛口のロゼ。スッキリとした口当たりが特徴で、幅広い料理にマッチします。
シャトー・デスクランウィスパリング・エンジェル (フランス産/辛口/グルナッシュ主体、サンソー、ヴェルメンティーノ) CHATEAU DESCLANS WHISPERING ANGE (FRA)	Bottle	7,800	淡いローズカラー。チェリーやピーチ、ラズベリーが香り立ちます。フレッシュな果実味にスパイスやハーブ、ミネラル感もマッチした複雑性のある味わい。

Scotch Whiskey

グレンフィディック 12年 glenfiddich 12 years(スペイサイド)	880	上質なアメリカンオーク樽とヨーロピアンシェリーで12年間、丁寧に熟成させたスコッチウイスキーの逸品。洋梨・レモン・フルーティーな熟成香の香り、甘く特徴的なフルーティーな味わいが特徴。
グレンモーレンジ オリジナル glenmorangie original(ハイランド)	880	柑橘系の香りに、バニラの甘みとミントのすっきりしたアロマが広がります。桃のようなフルーティーな甘さと、ナツメグの風味、口あたりは非常にクリーミー。
オーヘントッshan 12年 Auchentoshan 12 years(ローランド)	770	ライトなピーテッド麦芽を使用し、3回蒸留することで、かなりライトでクリーンな酒質が特徴。
アラン10年 Alan 10 years(アイランズ)	1,100	香りは蜂蜜、砂糖漬けのシトラス、リコリス、バタースコッチ。味わいは シトラス、リンゴ、オーク、ヘーゼルナッツ、シナモン。アランの特徴である清らかさとフルーティさ、モルトの味わいを感じられる。
グレンスコシア ダブルカスク Gran Scotia Double Cask(キャンベルタウン)	990	ブリンやキャラメルコーティングのフルーツを思わせる香りに、甘く、ふくよかな口当たり。コクのあるスパイシーなフルーツとブリーニ(塩辛い) が感じられる。
アードベック 10年 Ardbeck 10 years(アイラ)	990	アイラモルトを象徴する強烈なスモーキーさ、ピート香を感じられる味わいのなかに、柑橘系のフルーティーな香りが楽しめます。

Japanese Whiskey

余市(北海道 余市) Yoichi from Hokkaido Yoichi	1,200	やわらかな樽熟成香と麦芽の甘さ、豊かな果実香の調和。力強いピートの味わいと香ばしさ。穏やかに持続するオークの甘さとスモーキーな余韻が特長です。
宮城峡(宮城 仙台) Miyagikyou from Miyagi Sendai	1,200	華やかでフルーティー、なめらかな味わい。りんごや洋梨を思わせる甘く華やかな香りと樽由来のやわらかなバニラ香が調和。スイートさとなめらかな口当たり。
竹鶴 Takedzuru	1,200	余市モルトと宮城峡モルトのピュアモルトなめらかで艶やかな口当たり、華やかでフルーティーな香り。重厚なモルトの甘みとコク、やわらかくつづく余韻。
イチローズモルト(埼玉 秩父) Ichiro's Malt from Saitama Chichibu	1,100	ドライフルーツの旨みとグレーンの甘み。華やかでフルーティ。ブリンの甘い香り、ウッディな樽香。樽由来のウッディかつ心地よい渋みが続く。
岩井トラディション(鹿児島) Iwai Tradition from Kagoshima	770	複雑で心地よい香りが特徴、口当りは優しく、柔らかいがボディがしっかりしていて熟成感も感じられます。上品かつ重厚感のある味わい
戸河内(広島) Togouchi from Hiroshima	880	戸河内の山々の新緑や新鮮なリンゴ、マーマレードのような香りが特徴で、やわらかな甘味とスムーズな口当たりが印象的
日置 Hioki (鹿児島) Hioki from Kagoshima	770	御岳蒸留所で丁寧に育まれたモルト原酒、日置蔵でじっくり熟成されたグレーンを重ね、軽やかに立ち上がるフルーティーな香り。その奥に、静かに顔を覗かせるピートのニュアンス。
ソガイニ(広島) SOGAINI from Hiroshima	770	フルーティーな香りが特徴です。バニラのような甘い香りが立ち上がり、口を含むとチョコレートのような甘味に加えて熟した柑橘を思わせるやわらかな酸味が広がります。
ブラックニッカクリア black knicker clear	550	ノンピートモルトを使用する事で、やわらかな香りとまろやかな味わいを実現したクセのないクリアな飲み心地のウイスキーです。

Irish Whiskey Bourbon Whiskey

ブッシュミルズ 10年 bushmills 10 years	770	ノンピートの大麦芽のみを使用、伝統製法の3回蒸留とノンピート麦芽、100%芽化した大麦芽を使用し、ハチミツやバニラなどの甘い香りと複雑な味わいを実現しています。
ウッドフォードリザーブ woodford reserve	770	3回蒸留によるなめらかな味わい、りんごとさくらんぼのフルーティーな香りにはちみつとビターチョコのような味わいにナッツの風味も感じられる。

お客様の飲み方でお作りします。

ソーダ / ロック / ストレート / 水割り / お湯割り

プラス60円で以下の飲み方も承ります。

レモン追加 / ライム追加 /

すだちサイダー割 / コーク割 / ジンジャエール割 / 白桃割

濃いめに変更可能です。ウイスキーによって価格が異なりますのでスタッフにご確認下さい。

You can change the flavor to a darker one, and the price varies depending on the whiskey, so please check with the staff.

We will make it the way you like it.

&Soda / on the rocks / Straight / &Water / &Hot Water

We also accept the following drinkina options.

& lemon/ & lime

Sudachi cider split/Coke split/Ginger ale split/White peach split