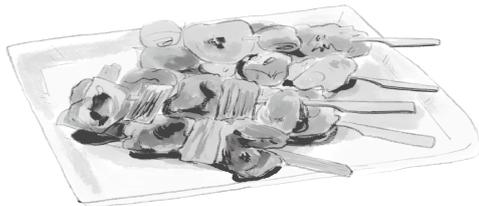




## 炭火串焼き YAKITORI

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
ねぎ Green onion	250
うずら Quail Eggs	250
エリンギ King Trumpet Mushrooms	310

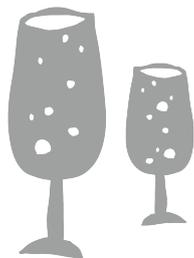


## SALAD

ロメインレタスのグリルシーザーサラダ ベーコン マッシュルーム 温玉のせ	1,500
Grilled Romaine Lettuce Salad with Caesar dressing, Bacon, Mushrooms and Soft-boiled Egg	
大沼牛ロースと春菊と水菜のサラダ	1,600
Beef Shabu Shabu, Crown daisy, and Mizuna SALAD	
高糖度フルーツマトサラダ	980
Fruit tomato salad	
カーリーケールとラディッキオのサラダ	880
Kale and radicchio salad	

## Appetizer

マグロのタルタル レーズンバケット	1,100
Tuna tartare / Raisin Baquette	
マルサラ薫る いちじくバター	700
Marsala-scented fig butte	
濃厚鶏レバーパテのキャラメリゼ バゲット付き	700
Caramelized Rich Chicken Liver Pate with Baguette	
生ハムのオリーブオイルかけ スペイン産ハモンセラーノ	800
Spanish Jamon Serrano with Olive Oil	
冷やしきゅうり 唐辛子味噌添え	500
Cucumber with Chili Miso	
水茄子のバーニャカウダ	880
Mizunasu (Eggplant) Bagna càuda	
5種チーズの盛り合わせ はちみつ付き	1,200
カマンベール パルメジャーノ ブルーチーズ スモークチーズ ミモレット	
5 kinds of Cheese Platter with Honey Blue Cheese, Smoked Cheese, Mimolette, Camembert, Parmesan	
燻製カマンベール バゲット&はちみつ付き	800
Smoked Camembert with Baguette and Honey	



## Warm appetizer

自家製ラムのサルシッチャ Homemade Lamb Salsiccia		1200
アンチョビキャベツ Anchovy Cabbage		700
アスパラのアンチョビバターソテー ~ビスマルク風~ Asparagus Anchovy butter saute ~ BISMARCK STYLE		980
茄子のバルサミコソテー 生ハム添え Eggplant balsamic vinegar saute w/ Jamon Serrano		750
プレーンオムレツ デミグラソース Plain omelet with demiglace sauce		980
お店仕込みの特製からあげ 3個 Special Fried Chicken 3p		580
Add 1p 追加+1個		200
カリフラワーのステーキ とパルメジャーノ Cauliflower steak with anchovies and parmesan		980
フレンチフライ French Fries		600
アンチョビポテト French Fries Anchovy		800
海老とマッシュルームのアヒージョ バゲット付き Shrimp and Mushroom Ajillo with Baguette		980
濃厚ゴルゴンゾーラソースのニョッキ Gorgonzola sauce Gnocchi		800
バゲット追加 1枚 Add Baguette -1pc		40



## PASTA

スパゲッティ アラビアータ Arrabiata pasta	1,200
スパゲッティ ブッタネスカ Buttanesca pasta	1,400
スパゲッティ カチョエペペ Cacio e Pepe pasta	1,400
和牛ミートソース Wagyu meat sauce pasta	1,600

## DESSERT

クレーム ブリュレ Crème brûlée	600
京都宇治 藤井茶園の抹茶アイス Kyoto Uji Fujii Tea Garden Matcha Ice Cream	400



お席料として、おひとり様330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がございます。  
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。

-Please note-

A seat fee of 330yen per person will be charged.  
Mandatory appetizer are included in the seat fee.  
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 700 / Bottle 2,600

## Spilled Sparkling



### BEER & BEER Cocktail

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

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 fresh lemon sour	600
生グレープフルーツサワー fresh grapefruit sour	700
烏龍ハイ SHOCHU & oolong tea	550
緑茶ハイ SHOCHU & green tea	550
白桃サワー peach sour	550
トマトハイ / トマトサワー SHOCHU & Tomato / Tomato Sour	550
すだちサイダーサワー SUDACHI (citrus) soda sour	610
日本酒ワンカップ SAKE in a cup bottle	750
白波(芋焼酎) ★ SHIRANAMI (potato SHOCHU)	550
一番札(麦焼酎) ★ ICHIBANFUDA (barley SHOCHU)	550

★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 dry ginger ale	330
コーラ coke	330
オレンジジュース orange juice	330
グレープフルーツジュース grapefruit juice	330
トマトジュース tomato juice	330
烏龍茶 oolong Tea	330
緑茶 green Tea	330
白桃スカッシュ peach squash	330
すだちサイダー sudachi (citrus) Cider	440
ペリエ perrier	550

### Spirits Liquor

その他カクテルもお作りします。 各種550

We also make other cocktails,  
Spirits Liquor + Soft Drink. each 550

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



## Japanese Craft GIN

桜尾ジン Sakurao Jin	770
小正ジン 小みかん Kosho gin komikan	880
小正ジン いちご Kosho gin strawberry	880
小正ジン ほうじ茶 Kosho gin hojicha	880

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

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 gin soda	550
ジントニック gin and tonic	550
ジンバック Jimback	550
ウォッカソーダ vodka soda	550
ウォッカトニック vodka tonic	550
ブルドック vodka and grape fruit juice	550
モスコミュール moscow mule	610
クバリブレ cuba libre	610
カシスオレンジ cassis orange	550
カシスモーニ Cassismoni	650
スパモーニ Spumoni	650
ディタモーニ Ditamoni	650
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テリア(赤) Elderflower sangria (red)	660
サンテリアソーダ(白) Sangria soda (white)	660
シードルドライ cider dry りんごのスパークリングワイン	660
ベリーニ bellini スパークリングワイン&白桃シロップ	550
ミモザ mimosa スパークリングワイン&オレンジジュース	550
ホワイトミモザ white mimosa スパークリングワイン&グレープフルーツジュース	550
キールロワイアル kir royale スパークリングワイン&カシス	550
スプリッツァー spritzer 白ワイン&ソーダ	550
オペレーター operator 白ワイン&ジンジャエール	550
キール kir 白ワイン&カシス	550
ルーージュ spritzer rouge 赤ワイン&ソーダ	550
キティ kitty 赤ワイン&ジンジャエール	550
カーディナル cardinal 赤ワイン&カシス	550
カリモーチョ calimocho 赤ワイン&コーラ	550

## Bottle of Sparkling

バルディビエソ・リミテッド・ブリュット (チリ産・辛口) VALDIVIESO Limited Brut (CHL)	3,000	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。
クロ・ラ・ソレヤ ブリュットカヴァ (スペイン産・辛口) CLOS LA SOLEYA Brut CAVA (SPA)	3,500	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。
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) FETE d'Or Brut Blanc de Blancs (FRA)	3,800	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。
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) 1+1=3(Umes U fan Tres)Brut CAVA(SPA)	4,800	美しい酸味と、ボリューム感。甘味は非常に抑え目の辛口。スペイン最高峰のブ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) 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。
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) TERRA SERENA Prosecco Treviso Brut (ITA)	4,500	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。
イルポッジョ・スプマンテ・ブリュット (イタリア産・辛口) IL POGGIO Spumante Brut (ITA)	3,800	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。
バルディビエソ・ブリュット・ロゼ (チリ産・辛口) VALDIVIESO Brut ROSE (CHL)	3,800	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果実味。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。
クエルチオーリ・レッキアーノ・ランブルスコ・セッコ (イタリア産・辛口) QUERCIOLE 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。

## Bottle of Champagne

ランソン・ブラックラベル Lanson Black Label Brut	9,800	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プ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。
ローラン・ペリエ Laurent Perrier La Cuvee	9,800	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。
モエ・エ・シャンドン Moet & Chandon Brut Imperial	11,000	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。
テタンジェ・レゼルヴ Taittinger Brut Reserver	11,000	繊細な白い花、プリオッシュのココのある香り、蜂蜜の風味。生き生きとしたフレッシュさと軽快で優れた調和。
ヴーヴクリコ・イエローラベル Veuve Cricquot Yellow Label Brut	13,000	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 Louis Roederer Brut Premier	13,000	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赤

## TODAY'S Red Wine Recommendation

### Bottle of Red Wine

Glass / 800

<b>デル・スール カベルネ・ソーヴィニオン</b> (チリ産・フルボディ・カベルネ・ソーヴィニオン100%) Jwes Del Sur Cabernet Sauvignon (CHL)	Bottle	3,000	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。
<b>パヌール カルメネール</b> (チリ産・ミディアムボディ・カルメネール 100%) Panel Carmenere (CHL)	Bottle	3,500	チリの代表品種カルメネールの旨味が詰まったワインです。チョコやプラムを想わせるアロマと、エレガントな余韻を持ちます。
<b>バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド メルロー</b> (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	4,000	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。
<b>ラヴィストラディション カベルネ</b> (イタリア産・ミディアムボディ・カベルネ・ソーヴィニオン・フラン) Lavis Tradition Cabernet	Bottle	4,800	ブラックベリーやプラム、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。
<b>ドメヌ・デ・グラス エステート ピノ・ノワール</b> (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	4,800	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。
<b>カーヴ・ド・タン シラーIGP</b> (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	4,800	赤いベリーやレッドプラム、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。ジューシーな味わいに加えスパイシーなニュアンスも感じる。
<b>鳥居平今村 アンサンブル ベーリーA ルージュ</b> (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%) Toriivilla Imamura L'ensemble Koshu Blanc (JAP)	Bottle	4,800	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。
<b>アイアンストーン ジンファンデル</b> (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	5,500	ラズベリーやブラックバップ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。
<b>ストラタム ピノ・ノワール</b> (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	5,500	色合いはやや淡いピーレッド。豊かなベリー果実のアロマ。豊かな味わい、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。
<b>アモレ・エテルノ・オーガニック ロッソ</b> (イタリア産・フルボディ・メルロー/シラー/コルヴィーナ) Araore Eterno Vino Biologico (ITA)	Bottle	5,500	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。
<b>シャトー・ロック・ル・メインボルドー</b> (フランス産・フルボディ・メルロー80%/カベルネ・ソーヴィニオン15%/マルベック5%) Chateau Roque le Mayne Bordeaux (FRA)	Bottle	6,600	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 Orange wine

<b>コート・マス オランジュ</b> (フランス産・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	Bottle	5,200	白い花やオレンジピール、スパイスを思わせるアロマ。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。
<b>ストリ・マラニ ルカツィテリ</b> (ジョージア産・辛口・ルカツィテリ100%) marani rkatsiteli	Bottle	6,600	アンバーワインと呼ばれる色調、タンニンが骨格をつくり豊かな果実味と長い余韻、柔らかい酸味、マイルドでシトラス系の果実の印象。

本日のハウスワイン白  
TODAY'S White Wine Recommendation  
Bottle of White Wine

Glass / 800

<b>デル・スール シャルドネ</b> (チリ産・辛口・シャルドネ 100%) Aves Del Sur Chardonnay (CHL)	Bottle	3,000	ピーチやアプリコット、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。
<b>フェウド・アランチョ ピノ・グリージョ</b> (イタリア産・辛口・ピノ・グリージョ 100%) Pinot Grigio (ITA)	Bottle	4,000	熟したアプ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。
<b>ラヴィストラディション シャルドネ</b> (イタリア産・やや辛口・シャルドネ 100%) Lavis Tradition Chardonnay	Bottle	4,800	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。
<b>ドメーヌ・デ・グラス エステート ソールヴィニオン・ブラン</b> (チリ産・辛口・ソールヴィニオン・ブラン100%) Domaine de Gras Estate Sauvignon Blanc (CHL)	Bottle	4,800	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剤とした味わい。
<b>ジャン・クロード・マス ヴィオニエ レゼルヴ</b> (フランス産・辛口・ヴィオニエ 100%) Jean Claude Mas Viognier Reserve (FRA)	Bottle	4,800	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が楽しめます。
<b>スワロー ゲヴュルトツラミネール</b> (アメリカ産・やや辛口・ゲヴュルトツラミネール 100%) Swallow Gewurztraminer (USA)	Bottle	4,800	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。
<b>フェアヴァレー シュナン・ブラン</b> (南アフリカ産・辛口・シュナン・ブラン 100%) Fairvalley Chenin Blanc (SAF)	Bottle	4,800	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
<b>鳥居平今村 アンサンブル 甲州ブラン</b> (日本、山梨県甲州市・辛口・甲州100%) Toriivilla Imamura L'ensemble Koshu Blanc (JAP)	Bottle	4,800	素性の良いブドウのピ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。美しくしなやかで、心地良い余韻
<b>アイアンストーン オブセッション シンフォニー</b> (アメリカ産・やや辛口・シンフォニー 主体 オレンジ・マスカット/ヴィオニエ) Ironstone Obsession Symphony (USA)	Bottle	4,800	華やかなマスカットや白桃の香り。口当りは柔らかく、香り同様の優しい果実味が口に広がります。※シンフォニーとは、マスカットとグルナッシュ・グリ種の交配によって生まれた、アメリカ産のブドウ品種です。
<b>ストラタム ソールヴィニオン・ブラン</b> (ニュージーランド産・辛口・ソールヴィニオン・ブラン100%) Stratum Sauvignon Blanc (NZL)	Bottle	5,000	爽やかな香り、味わいはフレッシュで生き生きとしていながらも、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。
<b>ウィマーラ リースリング</b> (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。ミネラル豊富かで、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。
<b>アモーレ・エテルノ オーガニック ビアッコ</b> (イタリア産・辛口・シャルドネ/ガルガーネガ) Amore Etemo Vino blanco Biologico (ITA)	Bottle	5,500	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。
<b>シャブリラ・ピエレレ</b> (フランス産・辛口・シャルドネ 100%) Chablis la Pierrelee (FRA)	Bottle	6,600	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legantなアロマが愉しめ爽やかな味わいが特徴 ※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。

## Scotch Whiskey

グレンフィディック12年 (スペイサイド) glenfiddich 12 years	880	上質なアメリカンオーク樽とヨーロッパ産シェリーで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・ブルーティアーな熟成香の香り、甘く特徴的なブルーティアーな味わいが特徴。
グレンモーレンジ オリジナル (ハイランド) glenmorangie original	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。桃のようなブルーティアーな甘さと、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shan12年 (ローランド) Auchentoshan 12 years	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 (アイランズ) Alan 10 years	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ブルーティアーさ、モルトの味わいを感じられる。
グランスコシア ダブルカスク (キャンベルタウン) Gran Scotia Double Cask	990	プ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プリニー (塩辛い) が感じられる。
アードベック10年 (アイラ) Ardbeck 10 years	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、柑橘系のブルーティア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アー、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や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アーな香り。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アー。プリンの甘い香り、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、口あたりは優しく、柔らかいがボディアー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
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、やわらかな香りとも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%芽化した大麦を使用し、ハチミツやバニラなどの甘い香りや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ア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ツメグの風味も感じられる。

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 / お湯割り

プラス60円以下で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

We will make it the way you like it.  
&Soda / on the rocks / Straight / &Water / &Hot Water

We also accept the following drinking options.  
& lemon/ & lime  
Sudachi cider split/Coke split/Ginger ale split/White peach split

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.