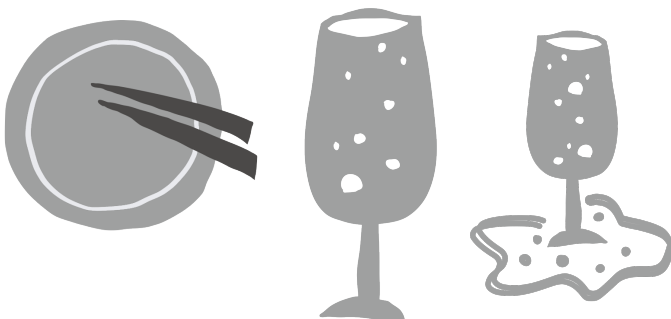


APPETIZER

マグロのタルタル レーズンバケット		1,300
Tuna tartare / Raisin Baquette		
フルーツマトとシェーブルチーズ プレーゼ	のカ	1,300
Fruit Tomato and Goat Cheese Caprese		
フルーツマトとシェーブルチーズ プレーゼハーフサイズ	のカ	700
Fruit Tomato and Goat Cheese Caprese half size		
ゴルゴンゾーラチーズムース みつ&ピンクペッパー	はち	980
Gorgonzola mousse, honey and pink pepper		
マルサラ薫る いちじくバター		780
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		780
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		
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		
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		
冷やしきゅうり 唐辛子味噌添え		600
Cucumber with Chili Miso		
きたあかりのバーニャカウダ		750
Broccoli Bagna Cauda		

WARM APPETIZER

アンチョビキャベツ		750
Anchovy Cabbage		
茄子のバルサミコマリネ たっぷりパクチー		880
Balsamic marinated eggplant with plenty of coriander		
アスパラのアンチョビバターソテー ~ビスマルク風~	~ビ	980
Asparagus Anchovy butter saute ~ BISMARCK STYLE		
カリフラワーのステーキ アンチョビとパルメジャーノ	アンチョ	980
Cauliflower steak with anchovies and parmesan		
濃厚ゴルゴンゾーラソースのニョッキ		880
Gorgonzola sauce Gnocchi		
マッシュルームのアヒージョ バケット付き		980
Mushroom Ajillo with Baguette		
釜揚げしらすと白葱のアヒージョ バケット付き	バ	1180
Boiled whitebait and white onion Ajillo with Baguette		
プレーンオムレツ デミグラソース		1,000
Plain omelet with demiglace sauce		
バゲット追加 1枚		50
Add Baguette -1pc		
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		800
Special Fried Chicken 3p		
たこと舞茸のフリット ハリッサマヨ		280
Add 1p 追加+1個		
Octopus and Maitake mushroom fritters with harissa sauce		



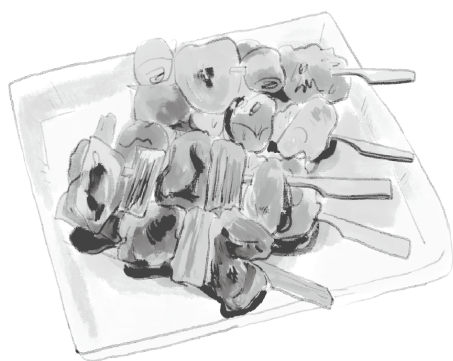
お席料として、おひとり様390円を頂戴しております。
お通しはお席料に含まれています。
仕入れ状況により、メニュー内容が一部変更となる場合もございます。
スタッフによって提供できないお料理もございます。
予めご了承ください。

-Please note-
A seat fee of 390yen 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.



炭火串焼き YAKITORI

とりもも 塩・たれ	390
Young Chicken (Salt or TARE)	
白レバー 塩・たれ・ごま油	390
White Liver (Salt or TARE or Sesami Oil)	
せせり	390
Chicken Neck	
ささみ 梅・わさび	390
Chicken Breast (WASABI or UME Plum Paste)	
手羽先	390
Chicken Wing	
鶏つくね	390
Chicken Meat Ball	
やげん軟骨	290
Chicken Cartilage	
砂肝ペッパー	290
Gizzard and Pepper	
はつ	290
Chicken Heart	
ししとう	250
Shishito Peppers	
うずら	250
Quail Eggs	
エリンギ	330
King Trumpet Mushrooms	



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	
カーリーケールとラディッキオのサラダ	980
Kale and radicchio salad	
高糖度フルーツマトサラダ	980
Fruit tomato salad	

MAIN DISH

岩手県産 岩中豚スペアリブのビール煮	1880
Iwate Prefecture Iwanaka Pork Spare Ribs Braised in Beer	
鴨もものコトレッタ マリナーラソース	1880
Duck thigh cotoletta with marinara sauce	
自家製ラムのサルシッチャ	1580
Homemade Lamb Salsiccia	

PASTA

スパゲッティ アラビアータ	1,200
Arrabiata pasta	
スパゲッティ カチョエペペ	1,400
Cacio e Pepe pasta	
釜揚げしらすのペペロンチーノ	1,400
Boiled whitebait peperoncino	
スパゲッティ ブッタネスカ	1,400
Buttanesca pasta	
和牛ミートソース	1,600
Wagyu meat sauce pasta	

DESSERT

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

表示価格は税込価格です。



こぼれスパークリングGlass 700 / Bottle 2,600 Spilled Sparkling



BEER & BEER Cocktail		SHOCHU & SAKE	
生ビール (アサヒスーパードライ) beer (Asahi Super Dry)	700	生レモンサワー fresh lemon sour	600
アサヒドライゼロ asahi dry zero (non alcoholic beer)	600	生グレープフルーツサワー fresh grapefruit sour	700
小グラス 生ビール small beer (Asahi Super Dry)	400	烏龍ハイ SHOCHU & oolong tea	550
シャンディガフ Shandy Gaff ジンジャエール割り	700	緑茶ハイ SHOCHU & green tea	550
レッドアイ Red Eye トマトジュース割り	700	白桃サワー peach sour	550
パナシェ Parache トニックウォーター割り	700	トマトハイ / トマトサワー SHOCHU & Tomato / Tomato Sour	550
ディーゼル Diesel コーラ割り	700	すだちサイダーサワー SUDACHI (citrus) soda sour	650
ビターオレンジ Bitter Orange オレンジジュース割り	700	日本酒ワンカップ SAKE in a cup bottle	750
カシスピア Cassis Beer	700	白波 (芋焼酎) ★ SHIRANAMI (potato SHOCHU)	550
カンパリピア Campari Beer	700	一番札 (麦焼酎) ★ ICHIBANFUDA (barley SHOCHU)	550
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		★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		Spirits Liquor	
ドライジンジャーエール dry ginger ale	330	その他カクテルもお作りします。 We also make other cocktails, Spirits Liquor + Soft Drink.	各種 650 each 650
コーラ coke	330	ジン Jin	ソーダ soda
オレンジジュース orange juice	330	ウォッカ Vodka	トニックウォーター tonic
グレープフルーツジュース grapefruit juice	330	ラム Rum	ドライジンジャーエール dry ginger ale
トマトジュース tomato juice	330	カシス Cassis	烏龍茶 Oolong Tea
烏龍茶 oolong Tea	330	カンパリ Campari	オレンジジュース orange juice
緑茶 green Tea	330	ディタライチ Lychee	グレープフルーツジュース grapefruit juice
白桃スカッシュ peach squash	330		トマトジュース tomato juice
すだちサイダー sudachi (citrus) Cider	500		
ペリエ perrier	550		



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
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	650
ジントニック gin and tonic	650
ジンバック Jimback	650
ウォッカソーダ vodka soda	650
ウォッカトニック vodka tonic	650
ブルドック vodka and grape fruit juice	650
モスコミュール moscow mule	650
クバリブレ cuba libre	650
カシスオレンジ cassis orange	650
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グリア(赤) Elderflower sangria (red)	750
サングリアソーダ(白) Sangria soda (white)	750
シードルドライ cider dry りんごのスパークリングワイン	750
ベリーニ bellini スパークリングワイン&白桃シロップ	650
ミモザ mimosa スパークリングワイン&オレンジジュース	650
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	650
キールロワイアル kir royale スパークリングワイン&カシス	650
スプリッツァー spritzer 白ワイン&ソーダ	650
オペレーター operator 白ワイン&ジンジャエール	650
キール kir 白ワイン&カシス	650
ルーージュ spritzer rouge 赤ワイン&ソーダ	650
キティ kitty 赤ワイン&ジンジャエール	650
カーディナル cardinal 赤ワイン&カシス	650
カリモーチョ calimocho 赤ワイン&コーラ	650

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) 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、口を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。
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、ブリオッシュのкок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 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

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	3,000	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。
パヌール カルメネール (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。
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	4,000	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。
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	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。
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	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。
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	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。
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%) Toriivilla Imamura L'ensemble Koshu Blanc (JAP)	Bottle	4,800	品種の特徴的なチャリ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	5,500	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	5,500	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) 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。
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	6,600	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			
コーテ・マス オランジュ (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。
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、柔らかな酸味、マイルドでシ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

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	3,000	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。
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	4,000	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。
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		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。
ドメーヌ・デ・グラス エステート 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)	ソーヴィニヨ	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、スツキリと伸びやかな酸のある洗刺とした味わい。
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	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。
スワロー ゲヴェルツトラミネール (アメリカ産・やや辛口・ゲヴェルツトラミネール 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。
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	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
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	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
アイアンストーン オブセッション シンフォニー (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。
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	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るながらも、リッチで凝縮した果実味が特徴。スツキリしたミネラル感があります。
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。
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	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。
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	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。

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アンジェリーで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。
グレンスコシア ダブルカスク (キャンベルタウン) Gran Scotia Double Cask	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（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) Miyagikyoku 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。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、口あたりは優しく、柔らかいボディがしつ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ッツ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.