

Assorted

with First Drink

大喜楼前菜盛り合わせ

Assorted Daikiro's Appetizers

大喜楼の人気前菜を盛り合わせにしました
一杯目のドリンクと共にまずはどうぞ

一人前
三種盛 ¥780 (税込 ¥858) 五種盛 ¥980 (税込 ¥1,078)
※二人前よりご注文を承ります

Tapas

ビールやワインなどお酒と共に楽しめる
お一人様にも優しい小皿料理をお楽しみ下さい

ALL ¥380 (税込 ¥418)

Black Giant Clam
Flavor Soy Sauce Marinated
マリネした黒みる貝の上に
たまねぎ・人参・セロリなど香り移した
香味油を和えた九条ネギを添えました

Dried Young Sardines
on Chinese Gabbage Marinated
高温に熱した金ゴマ油を白菜に掛け
甘酢醤油タレでさっとマリネしました
ちりめん山椒と和えてお召上がりください

Caramelize Walnut
手間を惜まず、生の胡桃を丁寧に
アク抜きし、水飴と絡め、低温の油で揚げ
熱いうちに白ゴマをまどわせた一品。

Phak-chii & Taiwanese Menma
熟成が浅い柔らかい台湾メンマを
干しエビとオリジナル辣油で和えました

Green Szechuan Pickles
フレッシュ感を楽しんで頂く為に
敢えて浅漬にしたおつまみ

Deep-Fried Gnocchi
with Crispy Chili Nuts
きたあたりを使ったニョッキをさっと揚げて
ピリ辛の唐辛子のお菓子と和えました

Phak-chii Lemon Salad
新鮮なパクチーとクレソンを
フレッシュレモンを使った爽やかな
エスニック風のドレッシングで和えました。

Meat Miso & Shrimp Chili Oil
on Fried Eggplant
薄く衣をまどわせた茄子を揚げ
上にこだわりの肉味噌と海老の風味が
漂う辣油を添えました

Green onion & Roasted Pork Fillet
大喜楼で焼き上げている
自慢のチャーシューを九条ネギと共に

Steamed Scallop with Garlic Flavor
新鮮な帆立は自家製ガーリックオイルを
掛けて蒸し揚げました

葱チャーシュー
葱の香りを生かして、鶏肉と鶏むね肉を
丸一日漬けた鶏手羽先をしょうゆに揚げ
唐辛子と共にさっと炒めました

葱と生シクラゲ
スタンダードな中華料理に、帆立や生シクラゲなどで
オリジナリティを施した絶品冷菜をお召上がり下さい

Black Giant Clam
Flavor Soy Sauce Marinated
マリネした黒みる貝の上に
たまねぎ・人参・セロリなど香り移した
香味油を和えた九条ネギを添えました

Dried Young Sardines
on Chinese Gabbage Marinated
高温に熱した金ゴマ油を白菜に掛け
甘酢醤油タレでさっとマリネしました
ちりめん山椒と和えてお召上がりください

Caramelize Walnut
手間を惜まず、生の胡桃を丁寧に
アク抜きし、水飴と絡め、低温の油で揚げ
熱いうちに白ゴマをまどわせた一品。

Phak-chii & Taiwanese Menma
熟成が浅い柔らかい台湾メンマを
干しエビとオリジナル辣油で和えました

Green Szechuan Pickles
フレッシュ感を楽しんで頂く為に
敢えて浅漬にしたおつまみ

Deep-Fried Gnocchi
with Crispy Chili Nuts
きたあたりを使ったニョッキをさっと揚げて
ピリ辛の唐辛子のお菓子と和えました

Phak-chii Lemon Salad
新鮮なパクチーとクレソンを
フレッシュレモンを使った爽やかな
エスニック風のドレッシングで和えました。

Meat Miso & Shrimp Chili Oil
on Fried Eggplant
薄く衣をまどわせた茄子を揚げ
上にこだわりの肉味噌と海老の風味が
漂う辣油を添えました

Steamed Scallop with Garlic Flavor
新鮮な帆立は自家製ガーリックオイルを
掛けて蒸し揚げました

Dim Sum

小籠包三種盛り合わせ

Assorted 3 Soup Dumpling

拘りの小籠包3種を全てお召し上がり頂ける
お得な盛り合わせです

¥600 (税込 ¥660)

上湯小籠包
Xianlongbao - Soup Dumpling-
生ハム・鶏・豚カラ・数種の野菜を使い
丹念に仕込んだ上湯スープの入った
極小小籠包です
4P ¥600 (税込 ¥660)

トリュフ小籠包
Truffle Soup Dumpling
"黒いダイヤモンド"と呼ばれる
イタリア産黒トリュフをふんだんに
使用した豊潤な香りが特徴の小籠包
¥480 (税込 ¥528)

上海蟹味噌小籠包
Shanghai Crab Butter Soup Dumpling
濃厚な味わいが特徴の上海蟹味噌を
使用したコクや深みを堪能出来る小籠包
¥480 (税込 ¥528)

帆立バター焼売
Scallop Butter Dumpling
鉄板の組み合わせなホタテとバターに
トピコのプロチチ食感がアクセントな
口の中が楽しいオリジナル焼売
¥380 (税込 ¥418)

海老蒸し雲呑
Steamed Shrimp Wonton
ぷりぷりの海老を餡と共に包み込み
蒸しあげました
さっぱりとした酢醤油をつけて
お召し上がりください
¥580 (税込 ¥638)

パクチーラム焼売
Phak-Chii Lamb Dumpling
ラム肉を贅沢に使った肉々しい焼売と
パクチーの相性が抜群！
クミンソースを付けてお召し上がり下さい
¥380 (税込 ¥418)

**雲丹入り海鮮クリーム
揚げ春巻き**
Deep-Fride Spring Roll
with Sea Urchin Cream
トロけ出す雲丹クリームが病みつき！
海老や蟹の食感や香りも楽しめる
リピート間違いなしの逸品
¥580 (税込 ¥638)

筍と椎茸の揚げ春巻き
Deep-Fride Spring Roll
with Bamboo Shoot & Mushroom
シャキシャキ食感の筍と
旨味が凝縮された椎茸を使用した
シンプルな揚げ春巻き
¥480 (税込 ¥528)

Cold Appetizer

スタンダードな中華料理に、帆立や生シクラゲなどで
オリジナリティを施した絶品冷菜をお召上がり下さい

四川風 よだれ鶏
Szechwan Style Chicken
in Spicy Sauce
国産丸鶏を使用したジューシーなよだれ鶏
残ったスープにトッピングを入れれば
エンドレスに楽しめます
¥980 (税込 ¥1,078)

高級クラゲの冷菜
Luxury Kurage Mushroom
Cold Appetizer
歯ごたえ程よいの最高級クラゲを仕入れ
シンプルに甘酢で味付けしました
¥980 (税込 ¥1,078)

国産生牡蠣
Original Chinese Sauce
当社購買が時期により全国から厳選した
新鮮な逸品
¥280 (税込 ¥308)

牛タンのタタキ
Steamed Chicken Marinated Scallion Oil
丸鶏を低温でじっくり蒸しあげ
山椒香る葱、生姜とグリーンオリーブの
ソースを掛けました
¥680 (税込 ¥748)

ピータン豆腐
Petan Tofu
癖のない半熟で仕上げられた
"台湾ピータン" 使用した逸品
¥680 (税込 ¥748)

**蒸し鶏の
ジンジャースローサラダ**
Steamed Chicken Ginger Slaw
細切りにした白菜と鶏むね肉を
中華風コールスローサラダにすりおろした
生姜の辛味がアクセント！
¥780 (税込 ¥858)

空芯菜炒め
Stir-Fried Chinese Water Spinach
超強火でサッと炒める
職人の腕が試されるひと皿
¥880 (税込 ¥968)

**帆立とオリーブの
山椒マリネ**
Green Japanese Pepper Marinated
with Scallop & Olive
ホタテ・オリーブ・青山椒が三位一体！
後味爽やかなハーモニーを
お楽しみ下さい
¥680 (税込 ¥748)

**【高知県産】
生白キクラゲの冷菜**
Fresh Kikurage Mushroom
Cold Appetizer
他では召し上がる事の出来ない珍しい
肉厚な国産の白キクラゲを
取り寄せました
¥780 (税込 ¥858)

Warm Appetizer

焼き加減・揚げ加減全ての火加減に拘った
逸品をお楽しみ下さい

土鍋麻婆豆腐
Mapo Tofu - Spicy Sichuan Dish-
By Earthenware Pot
四川麻婆豆腐に白湯でコクを加え
自家製ラー油を効かせた上品な逸品
¥1,080 (税込 ¥1,188)

**揚げ鶏の香味ソース
油淋鶏**
Yurinchi
Chinese Fried Chicken with Flavor Sauce
国産鶏もも肉を使用し、外はサクッと
中はジューシーに仕上げました
ビールとの相性抜群です
¥780 (税込 ¥858)

**【信州 長野県産】
安曇野豚の黒酢酢豚**
Sweet & Sour Azumino Pork
安曇野豚特有のサッパリとした脂身
濃厚な黒酢ソースが未知との遭遇
¥780 (税込 ¥858)

空芯菜炒め
Stir-Fried Chinese Water Spinach
超強火でサッと炒める
職人の腕が試されるひと皿
¥880 (税込 ¥968)

海老のマヨネーズ和え
Shrimp with mayonnaise
マンゴー香るマヨネーズと和えた
大人気の海老マヨ
サクッと軽い衣が特徴です
¥880 (税込 ¥968)

ふかひれスープ
Paitan Soup with Shark Fin
敢えて白湯を使用する事によって
フカヒレの食感だけでなく、深みやコク
も味わえる、概念を超越した最高級スープ
¥980 (税込 ¥1,078)

**揚げ鶏の香味ソース
油淋鶏**
Yurinchi
Chinese Fried Chicken with Flavor Sauce
国産鶏もも肉を使用し、外はサクッと
中はジューシーに仕上げました
ビールとの相性抜群です
¥780 (税込 ¥858)

牡蠣の甘辛酢炒め
Five Ingredient Fried Rice
山椒や朝天唐辛子の香りを油に移し
ミネラルたっぷりな生牡蠣と一緒に
甘酸っぱい醤油タレで炒めました
¥780 (税込 ¥858)

**パン粉を絡ませた
北海道産帆立雲丹ソース**
Deep-fried Hokkaido Scallops
Sea Urchin Sauce
サクッと揚げた北海道産の帆立貝に
濃厚な雲丹のソースを
合わせました
¥880 (税込 ¥968)

**烏賊とマコモ茸の
青紫蘇炒め**
Stir-Fride Perilla
with Squid & Makomo Mushroom
ふんだんに使用した青紫蘇が
口の中いっぱい広がる逸品
¥980 (税込 ¥1,078)

**海老のチリソース
-おごげ添え-**
Shrimp Chili Sauce
with Scorched Rice
オマールの出汁を使った濃厚エビチリ
五目どころじゃない！
肉・海鮮・野菜をふんだんに使用した
具たくさん焼きそば
¥1,380 (税込 ¥1,518)

Our Recommendation

蟹や鮑、和牛などの厳選した食材をシェフの技術で仕上げました
大喜楼のスペシャリティをお楽しみ下さい

至高の北京ダック

DAIKIRO'S SPECIALTY
Supreme Peking Duck

『数量限定・売り切り御免』オーダーを頂いてから、油をじっくりかけて
パリッと皮面を焼き上げる調理"アロゼ"で仕上げた至高の逸品！
お一人様でも気軽にご注文頂ける、北京ダックです

1P ¥480 (税込 ¥528)

**【高知県産】
からすみの冷製ビーフン**
Cold Vermicelli
with Sharpened Dried Mullet Roe
凝縮した旨味をもつ
高知県産宮進のからすみを
贅沢にビーフンに削りかけ
冷前菜に仕上げました
¥980 (税込 ¥1,078)

**ソフトシェルクラブのフリット
カオヤーピン包み**
Soft Shell Crab Frit Rolled Kaoyapin
殻ごと食べられる蟹にカレー風味の衣をつけて
サクサクに揚げました
甘い香りがする醤油タレをつけてパクチーと共に
カオヤーピンで包んでお召し上がり下さい
¥980 (税込 ¥1,078)

鮑の濃厚リゾット
Abalone Deep Rich Risotto
柔らかく煮込んだ鮑を使ったリゾット
自家製の"肝 XO 醬"を絡めれば
衝撃と感動を味わえます
¥1,680 (税込 ¥1,848)

**黒毛和牛みすじの
青椒肉絲**
China Olose
Chinese Style Wagyu Beef
and Green Peppers Stir-Fried
希少部位みすじを真空し旨味を閉じ込め
低温調理で柔らかくし、表面をパリッと
焼き上げ香り付けた
肉を楽しむ！ 青椒肉絲
¥1,780 (税込 ¥1,958)

**本ズワイ蟹の蟹玉
雲丹ソース**
Chinese Style Omelet containing Snow Crab
with Sea Urchin Sauce
本ズワイ蟹と北海道産いばら蟹の2種を
合わせた蟹玉に、クリームな雲丹ソースが
オリジナリティ溢れる一品
¥1,480 (税込 ¥1,628)

**黒毛和牛ヒレ肉のステーキ
ブラックペッパーソース**
Kuroge Wagyu Fillet Steak Black Pepper Sauce
ゆっくりと火入れした和牛ヒレ肉に
ブラックペッパーを効かせたソースと
拘り国産野菜を添えました
¥1,780 (税込 ¥1,958)

Rice & Noodle

自家製の白湯スープを使用したラーメンから拘りのチャーハンまで
本格的なメイン料理をお召し上がりください

五目炒飯
Five Ingredient Fried Rice
蜜掛け又焼と海老、たっぷり野菜が
老若男女全てを楽しませる
パーフェクト炒飯を是非！
¥980 (税込 ¥1,078)

濃厚担々麺
Deep Rich Dandan Noodle
濃厚でコクと深みのある白湯に
自家製ラー油と山椒の辛さで痺れる
アクセントで加えた担々麺です
¥1,280 (税込 ¥1,408)

酸辣湯麺
Hot and Sour Noodle Soup
女性に大人気！
胡椒が効いた酸っぱい辛さが
癖になります
¥1,080 (税込 ¥1,188)

白湯TKG
Paitan TKG
Original Raw Egg Mixed Rice
豊かなコクが特徴の"茜美人"を使用
白湯を合わせたリゾットの上に
乗せれば和洋折衷！
最高級卵かけご飯です！
¥880 (税込 ¥968)

大喜楼白湯麺
Paitan Noodle -Daikiro's Style-
新百合ヶ丘に構えるラーメン専門店
「トリセツ」の極上白湯をたまプラーザの
お客様にも楽しんで頂きたく、大喜楼風に
アレンジしてご用意しました
¥1,080 (税込 ¥1,188)

香港海老雲呑麵
Shrimp Wonton Noodle
-Hong Kong Style-
ぷりぷりの海老を餡と共に包み込んだ
海老ワンタンを、贅沢に麵の上に乗せた
香港名物の海老ワンタン麵。
¥1,180 (税込 ¥1,298)

**【高知県産】
からすみ炒飯**
Dried Mullet Roe Fried Rice
凝縮した旨味をもつ高知県産宮進の
からすみを贅沢に炒飯に削りかけました
ちりめん山椒がアクセント
¥1,380 (税込 ¥1,518)

本ズワイ蟹の炒飯
Snow Crab Fried Rice
本ズワイ蟹の旨味と北海道産いばら蟹の
強い甘味が優しい味わいを引き立てる
シンプルな炒飯
¥1,280 (税込 ¥1,408)

**海鮮五目
餡掛け焼きそば**
Seafood Pan-Fried Noodle
これでもかとフカヒレを入れた
贅沢の極みを味わえる
餡かけご飯
¥1,480 (税込 ¥1,628)

**フカヒレ入り
餡掛けご飯**
Shark Fin Pan-Fried Rice
これでもかとフカヒレを入れた
贅沢の極みを味わえる
餡かけご飯
¥1,480 (税込 ¥1,628)

LUNCH MENU

全てのメインディッシュに食前・食後のドリンクと本日の前菜3種盛り合わせが付きます
Come with 2 Soft Drinks & Today's Assorted 3 Appetizers



DRINK Before Lunch 食前のドリンク

下記のドリンクからお好きなものを1品お選び下さい
Please Choose One Drink

ICED 国産黒烏龍茶
Black Oolong Tea
ICED ライチ紅茶
Lychee Black Tea

ICED 洋梨烏龍茶
Pear Oolong Tea

HOT ICED 上海ジャスミン茶
Shanghai Jasmin Tea

ICED 桂花紅茶
Kuei Hua Black Tea

ICED マテプーアル茶
Mate Pu'er Tea

+¥250 Change to Alcohol

生ビール
Draft Beer

ハイボール
Highball

ワイン 赤・白
Wine Red/White

スパークリング
Sparkling Wine

紹興酒
Shaoxing Rice Wine

DRINK After Lunch 食後のドリンク

下記のドリンクからお好きなものを1品お選び下さい
Please Choose One Drink

HOT ICED コーヒー
Coffee

HOT ICED 上海ジャスミン茶
Roasted Green Tea

DIM SUM SET 点心セット

大喜楼拘りの点心をランチタイム限定の組み合わせで召し上げられるお得なセット



2種の小籠包
2 Styles Xianlongbao -Soup Dumpling-
2P ¥300



2種の焼売
2 Styles Dumpling
2P ¥300



2種の揚げ春巻き
2 Styles Deep-Fried Spring Roll
2P ¥450

MAIN DISH



WOK ※白米が付きます(大盛り無料)
麻婆豆腐
Mapo Tofe -Spicy Sichuan Dish-
¥1,200



RICE
五目炒飯
Five Ingredient Fried Rice
¥1,100



NOODLE
濃厚担々麺
Deep Rich Dandan Noodle
¥1,300



FRIED ※白米が付きます(大盛り無料)
油淋鶏 揚げ鶏の香味ソース
Yurinchi -Chinese Fried Chicken-
¥1,000



WOK ※白米が付きます(大盛り無料)
海老チリ
Shrimp Chili Sauce
¥1,200



NOODLE
大喜楼白湯麺
Paitan Noodle Daikirou's Style
¥1,200



NOODLE
海鮮五目餡かけ焼きそば
Seafood Pan-Fried Noodle
¥1,300



DESSERT SET ¥300

本日のデザート Today's Dessert
人気の日替わりデザートです!
内容はスタッフにお尋ね下さい!!

ちよつと一杯!! Lunch Alcohol ランチのお酒 ¥350

生ビール
Draft Beer

ハイボール
Highball

ワイン 赤・白
Wine Red/White

スパークリング
Sparkling Wine

紹興酒
Shaoxing Rice Wine

Daikirou

DRINK MENU

啤酒 BEER

クラフトビールや中国のビールなどを取り揃えました

ON TAP

アサヒ スーパードライ

Asahi Super Dry

辛口の生ビールの定番。長年愛されている一杯です

クラフトビール

Today's Craft Beer

数種のクラフトビールを楽しめるタップを常備しております。内容はスタッフまで

BOTTLE

アサヒ プレミアム生ビール 熟撰

Asahi Premium Draft Beer Jukusen

最高級のコク・香り・深みを極めたプレミアムビール

キリン ラガービール

Kirin Lager Beer

130年以上愛され続けている、ホップが効いた日本の代表的ビール

青島(小瓶)

Qingdao

中国で最も古いビールの一つ。さっぱりとしたのど越しが特徴です

アサヒ ドライゼロ Non Alcohol

Asahi Dry Zero

¥580
(税込¥638)

¥680
(税込¥748)

¥700
(税込¥770)

¥650
(税込¥715)

¥600
(税込¥660)

¥500
(税込¥550)

紹興清酒 SHAOXING RICE WINE

大喜楼が厳選した紹興酒をお楽しみ下さい



陳年紹興酒 甕出し

Chinnenn Shaoxing Sake "Ja"

バランスの良い味わい、香りが特長の紹興酒



古越龍山 エクストラスムーズ

Koetsuryuzan Extra Smooth

今までにない軽やかな紹興酒



古越龍山 善醸仕込み

Koetsuryuzan "Zenjo" Preparation

仕込み水に老酒を使用した濃厚で上質な甘さの紹興酒

Glass ALL ¥480 (税込¥528)
Decanter(Half) ¥1,200 (税込¥1,320)
Decanter(Full) ¥2,200 (税込¥2,420)

PREMIUM



古越龍山 陳年 10年 景德鎮ボトル

Koetsuryuzan 10th Preparation

口当たりがよく芳醇。甘味と酸味のバランスと口当たりの良さが特長



Bottle ¥6,000
(税込¥6,600)

嗨棒 HIGH BALL

定番ウイスキーから薬膳酒まで幅広くお召し上がり頂けます

ORIGINAL

ドラゴンハイボール

Dragon High Ball

甘みとコクのある古越龍山 善醸仕込みをサッパリとソーダ割りて仕上げました

¥580
(税込¥638)

ORIGINAL

薬膳ハイボール

Chinese medicine High Ball

朝鮮人参・ウコキ根の皮、ミカンの皮などを使った薬膳酒のハイボール。滋養強壮を高めます

¥580
(税込¥638)

ニッカハイボール

Nikka

ゆるやかに満ちる、熟した果実の香りが特徴

¥450
(税込¥495)

角ハイボール

Suntory Kakubin

ご存じ ジャパニーズハイボールの定番

¥450
(税込¥495)

ジャックダニエル ハイボール

Jack Daniel's

バーボンウイスキーとは異なる味わいと甘み特徴の銘柄

¥500
(税込¥550)

シーバスリーガル ハイボール

Chivas Regal

リッチでスムーズな味わいが特徴のプレミアムブレンドドウイスキー

¥580
(税込¥638)

余市ハイボール

Suntory Yoichi

北海道 余市で造られた深い味わいが特徴

¥680
(税込¥748)

白州ハイボール

Suntory Hakushu

希少価値の高いジャパニーズウイスキー。芳醇な香りが食事とよく合います

¥680
(税込¥748)

— 鸡尾酒 "CHINESE" SOUR & COCKTAIL

大喜楼のお料理に合わせたオリジナルのカクテルやサワーです

大喜楼 レモンサワー

-Daikirou- Lemon Sour

大喜楼の料理に相性抜群なちょっぴりスパイシーなレモンサワー

¥480
(税込¥528)

レモンサワー 涼

Lemon Sour "RYO"

紫蘇の香りが広がる清涼感溢れる一杯

¥580
(税込¥638)

レモンサワー 華

Lemon Sour "HANA"

ジャスミン香るフローラルなレモンサワー

¥580
(税込¥638)

サングリア 白/赤

Sangria White/Red

季節の果実を使用した自家製のサングリア

¥580
(税込¥638)

国産黒烏龍ハイ

Japanese Black Oolong High

国産の烏龍茶をベースに焼酎にも拘ったぐいぐいける烏龍ハイ

¥480
(税込¥528)

上海ジャスミンハイ

Shanghai Jasmin High

レモングラス香るジャスミンティーで仕上げたさっぱりお茶ハイ

¥480
(税込¥528)

ライチモヒート

Lychee Mojito

ライチ丸々一個が入ったフルーティーなモヒート

¥580
(税込¥638)

桂花オペレーター

Kuei Hua Operator

金木犀の果実酒と白ワインの相性が抜群のカクテル

¥480
(税込¥528)

レモンキーズトニック

Lemon Keys Tonic

キーズ&ブリックスにレモンを漬け込んだ新しい発見をお楽しみ下さい

¥580
(税込¥638)

スパイスモスコミュール

Spice Moscow Mule

中華特有の辛さ・痺れに合わせたスパイシーなモスコミュール

¥580
(税込¥638)

ドラゴンペッパー

Dragon Pepper

八角を漬け込んだ薬膳酒がベースのピリッと辛い "The Chinese Cocktail"

¥580
(税込¥638)

サンザシマンゴー

Hawthorn Mango

ペリーの酸味とマンゴーの優しい甘さが女性にピッタリです

¥580
(税込¥638)

百・果・涼・乱

"HYAKKARYORAN"

涼しげな蒼さに浮かぶパッションシードがインスタ映えな、リンゴベースのカクテル

¥580
(税込¥638)

杏 × あんず

Apricot By Apricot

ベースも果実も香りも味も全てが杏! 杏尽くしの一杯

¥580
(税込¥638)

— 中国茶 CHINESE TEA

様々な効果がある中国茶を取り揃えました

HOT

白桃烏龍茶

Oolong Tea & White Peach

フルーティーで紅茶のような味わい。ほんのり蜂蜜の甘い香りが感じられます

【効能】リラックス効果、生活習慣病予防、利尿作用

¥500
(税込¥550)

八宝茶

Babaocha

栄養たっぷり「食べるお茶」とも呼ばれる。癖がなくさっぱりとした味わい

【効能】老化予防、免疫力向上、血圧・コレステロール降下

¥500
(税込¥550)

仙女花藍 [センニョカラン]

Fairy coppery scum

緑茶の中から千日紅花、ジャスミン花、菊花があらわれる華やかな工芸茶です

【効能】美肌・ストレス・目や胃の疲れ

¥600
(税込¥660)

緑牡丹

Green Peony

長い間香りが続き、味は芳醇で爽やか。見て楽しみ、飲んで味わう事が出来る

【効能】美白・風邪予防・熱を下げる

¥600
(税込¥660)

ICED

国産黒烏龍茶

Japanese Black Oolong Tea

洋梨烏龍茶

Pear Oolong Tea

桂花紅茶

Kuei Hua Black Tea

ライチ紅茶

Lychee Black Tea

上海ジャスミン

Shanghai Jasmin Tea

マテプーアル茶

Mate Pu'er Tea



ALL ¥400
(税込¥440)

— 软飲料 SOFT DRINK

ココ・コーラ

Coca Cola

ジンジャーエール

Ginger Ale

オレンジジュース

Orange Juice

ALL ¥350
(税込¥385)

INSISTENSE

マンゴージュース

Mango Juice

リンゴジュース

Apple Juice

富士ミネラルウォーター

Fuji Mineral Water

ALL ¥400
(税込¥440)

Cheers! Glass Wine Menu

グラスからこぼれるほどの
**こぼれ
スパークリング**
Overflowing Sparkling Wine

美味しいワインをたっぷりと
がぶ飲みワイン

Swilling Wine
白 シャルドネ ¥450 (税込 ¥495)
赤 カベルネ・ソーヴィニヨン ¥580 (税込 ¥638)

ALL 2800YEN WINE
(税込 ¥3,080)

脅威の全て 2800 円！気軽に美味しいワインをお楽しみ下さい！

SPARKLING

- モナステリオール カヴァ** **バルディビエソ ブリュット**
Monasteriolo CAVA Valdivieso Brut
スペイン マカベオ/チェレロ/バレイヤダ
シャブーニョと同じ製法で造られた
コスパ最高のカヴァ！
Daiの圧倒的1番人気！
- クエルチオーリ レッジャーノ
ランブルスコセッコ** **ピノ・ロゼ**
Quercicoli Reggiano Lambrusco Secco Pinot Rose
イタリア ランブルスコ・サラミーノ/ランブルスコ・マラーニ
乾杯からタバス、グリル料理まで合わせる
ことができる万能の赤微泡

WHITE

- サシミ ソーヴィニヨン・ブラン** **ソアーヴェ オーガニック**
Sashimi Sauvignon Blanc Soave Organic
オーストラリア ソーヴィニヨン・ブラン
マグロ養殖業者が本気で考えた魚に合うワイン
これが本当にいけるんです！
- ガンマ オーガニック** **マルサンヌ**
Gamma Organic Marsanne
チリ ソーヴィニヨン・ブラン
有機栽培認証機関"ECOCERT" 認定の
バイオシニック農法のブドウから生産する
チリ屈指の自然派ワイナリー
- エラ グリッコ オーガニック** **ピノ グリージョ**
Casa Benasal Pinot Grigio Organic Sartori
イタリア グリッコ
フレッシュで心地よい酸味、ミネラルも感じる
満足感のある白ワイン
- バルディビエソ シャルドネ** **ベンド シャルドネ**
Valdivieso Chardonnay Bend Chardonnay
チリ シャルドネ
ん〜悪いところを探せない(笑)
それくらい美味しいワインです！
- カサ ベナサル** **トカイ フルミント ドライ**
Casa Benasal Tokaji Furmint Dry
スペインゲヴェルツトミネール / モスカテル
華やかな香りでおススメの一本！

ROSE

- フェウド アランチョ** **イゲルエラ ロゼ**
Feudo Arancio Higuera Rose
イタリア ネロダーヴォラ
チェリーキャンディーのような香り
チャーミングで可愛い辛口ロゼ

RED

- レ・タンヌ オクシタン** **キャンティ**
Les Tannes en Occitanie Chianti
フランス メルロー
果実味の凝縮感、綺麗な酸、柔らかいタンニン
全てが揃った優秀な赤ワイン！
- サイクル ピノノワール** **アバイ ガルナッチャ**
Cycle Pinot Noir Abai Garnacha
ブルガリア ピノノワール
チェリーを思わせる赤果実の芳醇な香り
口当たりと果実味豊かな余韻が心地よい
- ティエラセレナ レゼルヴァ** **カリア アルタ**
Tierra Serena Reserva Callia Alta
スペイン テンブラニリーヨ/ガルナッチャ
しっかりと飲み応えのある熟成ワインで
ありながら、柔らかく心地よい口当たり
- メタルザ・ブラック** **アトランティコ レゼルヴァ**
Metal the Black Atlantico Reserva
オーストラリア シラーズ主体
その名に恥じないしっかりした味わい
スパイシーな要素もあり料理とも相性抜群！
- バルディビエソ
カベルネ・ソーヴィニヨン** **ベンド カベルネ・ソーヴィニヨン**
Valdivieso Cabernet Sauvignon Bend Cabernet Sauvignon
チリ カベルネ・ソーヴィニヨン
果実の凝縮感と程よいタンニン
この価格とは思えないクオリティ！

FINE WINE

ワイン好きも唸る！弊社ソムリエがセレクトした美味しいワインたち！

SPARKLING

- クレマン・ド・リムーロゼ No.7** **グラハム ベック ブリュット**
Cremant de Limoux la Rose No.7 Graham Beck Brut
フランス シャルドネ/シュナン/ピノノワール
シャブーニョが発明される前から瓶内発酵によるスパークリングを造り出してきた
"クレマン・ド・リム" 繊細な泡立ちながら味わいもしっかり。うっとりしてしまうロゼ泡。
- クレマン・ド・ブルゴーニュ**
Cremant de Bourgogne
フランス ピノノワール/シャルドネ/アリゴテ/ガメイ
'クレマン'とはシャブーニョ地方以外でシャパンと同じ瓶内二次発酵で造られる
スパークリングのこと。柑橘系などのスッキリとした香りでキレがよい泡

CHAMPAGNE

- パイパーエドシク エッセンシャル キュヴェ**
Piper Heidsieck Essentiel Cuvee
フランス ピノノワール/ピノムニエ/シャルドネ
1785年に創業された歴史あるシャブーニョ・メソンのひとつ
偉大な女優マリリン・モンローが魅了されたシャパン
- ローラン ペリエ ブリュット**
Laurent Perrier
フランス シャルドネ/ピノノワール/ピノムニエ
英国王室御用達シャブーニョ
フレッシュでエレガント！
- ルイ ロデレール ブリュット**
Louis Roederer
フランス ピノノワール/ピノムニエ/シャルドネ
繊細かつクリーミーな風味と、非常に細やかな泡立ちが楽しめます

WHITE

- ジャン クロード マス シャルドネ**
Jean Claude Mas Chardonnay
フランス シャルドネ
飲み応えバツグン！トロツとした質感でリッチな味わい
絶対外さないシャルドネを選ぶならこれで決まり！
- TK**
TK
ニュージーランド ソーヴィニヨン・ブラン
飲んだ瞬間南国を感じます
エスニックと相性抜群の爽やかな草原の様なワイン
- エルヴェ ヴィルマード**
Herve Villemaire
フランス ソーヴィニヨン・ブラン
果実味たっぷりだが、ソーヴィニヨン・ブランの品種由来のほんのりとした苦み、後味をしめる
- ファーザーズ アイズ**
Father's Eyes
イタリア シャルドネ
軽く樽熟成されたシャブリ(ブルミエ・クリュ以上)と勘違いされるほどのワイン！
オーク樽の香りと果実味たっぷり系
- ラ・ビアンカーラ マシエリ**
La Bianca Masieri
イタリア ガルガネーガ/トレッピアーノ
しっかりと果実味と上質な酸でサクサク飲みやすい味わい
バランス良く幅広い食事と楽しめる一本
- シャブリ・ラ・ピエレレ**
Chablis La Pierrelee
フランス シャルドネ
世界で一番シャブリを飲むロンドンっ子で人気 No.1 のラ・ピエレレ！
シャブリ地区の1/4の畑を有する名実ともにトップシャブリ！
- 甲州 F.O.S.**
Koshu Fermented On Skins
日本 甲州
昨今、トレンドである「オレンジワイン」JAL 国際線ファーストクラスで採用された逸品！
'甲州'とは思えない複雑なアロマ、繊細な渋みで温度が上がってくると味わいに変化していきます
- トゥペロ タスマニア**
Tupelo Tasmania
オーストラリア ピノ・グリ/リースリング/ゲヴェルツトラミネール
アロマティックブドウを3種ブレンド、品の良い香水のような華やかさ。
タスマニアの入手困難なクラフトワインがこの価格！いつものワインに飽きたあなたにオススメ！
- ショールッシュ**
Shoresh
イスラエル ソーヴィニヨン・ブラン90%/シャルドネ10%
話題のイスラエルワイン。果実感、重厚感、エレガントさ全て満点！
非の打ちどころのない味わいを是非お楽しみください
- リチャード カーショウ エルギン**
Richard Kershaw 'Elgin'
南アフリカ シャルドネ
世界最高クラスの白ワインが造られている近年南アフリカで銘醸地になった'エルギン地区'のワイン
樽熟成の香ばしさと重厚感、さらにフルーツ感。マスターオブワインが造る珠玉の1本です

RED

- ドンナ マルツィア プリミティーヴォ**
Donna Marzia Primitivo 'Barrique'
イタリア プリミティーボ
3000円台で飲める樽熟成ワインの中でオススメの1本！旨濃い好きのあなたに
- ヴァイン イン フレイム**
Vine in Flames
ルーマニア ピノノワール
ルーマニアの航空会社にもオンリストになったお値打ちピノノワール！
- ナーリーヘッド ジンファンデル**
Gnarly Head Zinfandel
アメリカ ジンファンデル
アメリカ No.1 ジンファンデルがコレ！
希少な古樹から造られる濃厚な味わいがスパイシーな料理に相性バツグン！
- シャトールモット ヴァンサン レゼルヴァ**
Ch. Lamothe Vincent Reserve
フランス メルロー/カベルネ・ソーヴィニヨン
「神の雫」でも絶賛のお値打ちボルドーワイン！
メルローのもつ果実のボリューム感と柔らかさ、旨みの完成系ワイン
- エイリアス**
Alias
アメリカ ピノノワール
カリフォルニアの各有名ワイナリーに所属するワイン職人8人が
「庶民のカルトワイン」として生み出した伝説のブランド
- レ・マッキオーレ ボルゲリ**
Le Macchiole Bolgheri Rosso
イタリア メルロー/カベルネ・フラン/カベルネ・ソーヴィニヨン
柔らかい口当たり、ミネラルからくる旨みが強く、フレッシュさ香りの華やかさが際立つ
ボルドースタイルの赤ワイン。イタリア最優秀ワイナリーにも選ばれたマッキオーレの実力ここにあり
- 安曇野熟成メルロー**
AZUMINO Barrel Aging
日本 メルロー
ボルドー・マニアのオーナーが長野で米気で作ったこれぞ日本メルローの真骨頂！
香り、タンニン、酸味、樽香が上品でしなやかに調和されたバランスの良いワイン
- ド・トラフォード**
De Trafford
南アフリカカベルネ・ソーヴィニヨン
ニューヨークタイムズ誌が選んだ No.1 カベルネ、めったに出ない4つ星獲得ワイン！
カベルネ・ソーヴィニヨンの魅力が凝縮された味わいです！
- ディアバーグ ピノノワール**
Dierberg Pinot Noir
アメリカ ピノノワール
ゴルフ4大メジャーの1つ「マスターズ」でサービスされたこともあり、「ロマネ・コンティ」と同じ
ブドウ樹という噂もある...、アメリカとフランスの良いとこどり！しっかりとていながらエレガント
- スターレーン**
Star Lane
アメリカ カベルネ・ソーヴィニヨン主体
濃くて旨〜い！さらにエレガント！
さすが！カリフォルニア有名なあおバースにブラインド対決で勝利したワインがコレ！