

産地直送

FROM PRODUCTION AREA
鮮度と新鮮に拘り、最高の食材を取り寄せました

季節のフレッシュオイスター
Seasonal Fresh Oyster
全国美味しい牡蠣を時期に合わせて厳選してお届けします
IP ¥450~ (税込 ¥495~)

「絶対お得」本日のお造り4種盛り
Today's Oshitori - Assorted Sashimi -
お造りに今日のお造りのネタを御覧下さい
二人前 ¥1,280~ (税込 ¥1,408~)

逸品料理

APPETIZER

冷たい小皿から温かい小皿まで様々な逸品をお楽しみください

枝豆
Green soybeans
一目瞭然のフリントにも
箸休めの逸品にも合う万能豆！
¥380 (税込 ¥410)

キャベツ塩昆布
Cabbage & Salted Kelp
塩昆布の旨味とキャベツの
ごま油の風味が絶妙につき
¥380 (税込 ¥410)

竹輪の明太子チーズ
Chikurwa with Mentaiko & Cheese
Isobeage-Tempura
竹輪の中に明太子チーズを入れた磯揚げ
中身が熱々の内にお召し上がり下さい
¥480 (税込 ¥520)

雲丹のライスコロッケ
Sea Urchin Cream Risotto Croquette
頂上のクリームリゾットを
コロッケにしました
創業当時の人気料理
¥480 (税込 ¥520)

【長崎県産】鰯フライ
Deep-fried Mackerel
中身ふっくらお召し上がりの
鰯フライ
自家製タルタルとの相性ピッタリ
¥580 (税込 ¥630)

たたき胡瓜の梅水晶和え
Cucumber with Shark Cartilage & Plum Paste
さっぱりたたき胡瓜を梅水晶と
和えたお酒のお酒に鉄板の逸品
¥480 (税込 ¥520)

長いもワサビと漬物盛り合わせ
Chinese Yam & Wasabi Japanese Pickles
長いもワサビをベースにした出汁が
長いもに絶妙に染み込んだ漬物
¥480 (税込 ¥520)

フライドポテト 明太子マヨネーズ
Fried Potato
居酒屋スタイルのフライドポテトは
朝イスタイルに限りませう！
明太子マヨネーズとも相性抜群！
¥580 (税込 ¥630)

イベリコベーコンの炭炙り焼き
Charcoal Grilled Iberico Pig Bacon
旨味の強いイベリコベーコンを厚切りにし
サッと炙りました
ワインに合う逸品料理です
¥480 (税込 ¥520)

【雲仙ハムの】厚切りハムカツ
Thick-Sliced Ham Cutlet
サクサクの歯ごたえ
ジューシーな味わいが人気
¥580 (税込 ¥630)

イベリコベーコンのポテトサラダ
Iberico Bacon Potato Salad
炭で炙った香ばしいベーコンと
アンチョビマヨで和えたポテトサラダが
オリジナリティを演出！
¥580 (税込 ¥630)

チーズの味噌漬け
Marinated Cheese in Miso
クリームチーズを青唐ネ子味噌と
唐辛子味噌で漬け込みました
¥580 (税込 ¥630)

【広島県産】牡蠣フライ
Deep-fried Hiroshima Oyster
Soy Sauce with Ricemalt Tartar
大粒の牡蠣をサクッと揚げました
このお値段はとってもお得！
¥780 (税込 ¥830)

海老とキノコの和ヒージョ
WA-JIRO Shrimp & Mushroom
醤油麹とニンニク生油で炭焼き大粒の
アヒージョに仕上げました
¥680 (税込 ¥730)

銀ダラの西京焼き
Grilled Black Cod
Marinated with Saikyo-Miso
常連様に深く愛されている
隠れた人気料理
炭が炙った銀ダらを堪能して下さい
¥680 (税込 ¥730)

自家製味噌ダレに漬けた鶏の唐揚げ
Deep-fried Chicken
Marinated in Homemade Miso
お子様から大人のお客様まで
幅広く愛される自家製唐揚げ
¥680 (税込 ¥730)

【千葉県産】サザエの肝バター焼き
Grilled Chiba Turban Shell
with Liver & Butter
肝臓と濃厚味のバターで
絡ませた、日本酒に合う逸品
¥880 (税込 ¥930)

【富山県産】白海老の唐揚げ
Deep-fried Toyama Glass Shrimp
白海老を絶妙な火加減で
香ばしく揚げました
レモンをかけてサッパリと
¥880 (税込 ¥930)

炭で炙った和牛のカルパッチョ
Seared Wagyu Beef Carpaccio
Red Wine & Soy Sauce
炭の香りを付け、レアに仕上げた和牛を
濃厚な特製赤ワインソースで
¥1,080 (税込 ¥1,180)

お野菜

VEGETABLE

契約農家直送の新鮮なお野菜をどうぞ

野菜たっぷりグリーンサラダ
Green Salad
Honey & Onion Dressing
サニーレタスとフレッシュほうれん草を
はんわり日味のあるドレッシングで
¥680 (税込 ¥730)

自家製豆腐とネギたっぷり蒸し鶏のサラダ
Japanese Dressing
ごま油風味のネギがアクセントの
ホリユーム満点なサラダ
¥780 (税込 ¥830)

炭炙りベーコンのシーザーサラダ
Caesar Salad
炭の香りがついたベーコンと
ロメインレタスを
アンチョビの効いた特製マヨネーズで
¥880 (税込 ¥930)

自家製豆腐とネギたっぷり蒸し鶏のサラダ
Japanese Dressing
ごま油風味のネギがアクセントの
ホリユーム満点なサラダ
¥780 (税込 ¥830)

明太子と燻製卵とびこ
Mentaiko & Flying Fish Roe
とびこの食感が癖になりお子様にもおススメ
¥580 (税込 ¥630)

コウイカと納豆
Squid & Natto - Fermented Soybeans -
生のコウイカにひきわり納豆の相性は抜群
¥580 (税込 ¥630)

穴子と胡瓜
Conger Eel & Cucumber
特製タレにつけた穴子が贅沢な逸品
¥680 (税込 ¥730)

【北海道産】しほろ黒牛のヒレ肉と味噌チーズ
Shihoro Black Beef Fillet & Miso Cheese
炭火でレアに焼き上げたヒレ肉と
濃厚な味噌漬けたチーズが相性抜群！
¥780 (税込 ¥830)

炭焼き

CHARCOAL GRILL SKEWER

岩手県から毎日仕入れる
質の高い【むけい炭】を使用し
徹底して丁寧に焼き上げた炭焼きは
まさに職人の精神による逸品

細部への拘り

Our Details

塩 Original Salt

モンゴルの天日塩と神楽のシママースをブレンドし
風味を演出するために焼きあげてから使用しています

タレ Yakitori Sauce

醤油・みりん・酒を合わせた下地に赤ワインを
加えて煮詰めたコクのある味わいが特徴

ネギま Negima -Chicken & Leek- ¥240 (税込 ¥260)	もも肉 Momo -Chicken Leg- ¥240 (税込 ¥260)	レバー Liver ¥240 (税込 ¥260)
ぼんじり Bonjiri -Chicken Tail- ¥240 (税込 ¥260)	砂肝 Sunagimo -Chicken Gizzard- ¥220 (税込 ¥240)	ヤゲン軟骨 Yagen Nankotsu -Chicken Cartilage- ¥220 (税込 ¥240)
つなぎ Tsunagi -Tube Between Liver & Heart- ¥220 (税込 ¥240)	鶏はらみ Harami -Chicken Skirt- ¥200 (税込 ¥220)	ささみ Sasami 【ワサビまたは梅】 Wasabi Wasabi or Plum -Chicken Breast- ¥220 (税込 ¥240)
皮 Skin ¥220 (税込 ¥240)	手羽先 Tebasaki -Chicken Wing- ¥300 (税込 ¥330)	豚バラ味噌 Misoless Pork Rib & Miso ¥220 (税込 ¥240)
丸ハツ Maruhatsu -Chicken Heart- ¥220 (税込 ¥240)	ゴルゴン椎茸 Gorgonzola & Shiitake Mushroom ¥380 (税込 ¥410)	アスパラベーコン Asparagus & Bacon ¥380 (税込 ¥410)
粗挽きつくね Tsukune -Chicken Meatloaf- ¥300 (税込 ¥330)	しし唐 Shishito -Green Pepper- ¥200 (税込 ¥220)	カマンベールチーズ Camembert Cheese with Honey ¥400 (税込 ¥440)
エリンギ Erungi Mushroom ¥200 (税込 ¥220)	銀杏 Ginnan -Ginkgo Nut- ¥240 (税込 ¥260)	

特撰串

SPECIAL CHARCOAL GRILL SKEWER

霜降り牛タン串
Thick Slice Beef Tongue
霜降り部位を厚切りにし
包丁に刺った一本です
¥680 (税込 ¥730)

ブラックアンガス【麦黒牛】の牛ヒレ肉串
Magnum Beef Fillet
希少な筋のあるブランド牛ヒレ肉
柔らかさを堪能して下さい
¥680 (税込 ¥730)

【長野県産】安曇野豚串
Azumino Pork
柔らかく脂の旨味が強い安曇野
豚マスタードと合わせて
¥480 (税込 ¥530)

あて巻き

ATEMAKI -Roll of nibbles for Sake-

お酒によく合う「あて」を巻きにしました
日本酒は勿論、ワインその他のお酒と共に！お食事やギフトにもお召し上がり下さい

明太子と燻製卵とびこ Mentaiko & Flying Fish Roe とびこの食感が癖になりお子様にもおススメ ¥580 (税込 ¥630)	トロタク Torotaku -Roe Tuna & Pickled Radish- 焼かれたたくあんが旨い！ ¥680 (税込 ¥730)
コウイカと納豆 Squid & Natto - Fermented Soybeans - 生のコウイカにひきわり納豆の相性は抜群 ¥580 (税込 ¥630)	旬魚のなめろうと花山椒 Namekou -Chopped Fish with Miso & Sichuan Pepper- 旬の魚を特製味噌と生薬のなめろうに 日本酒や白ワインと合わせて ¥580 (税込 ¥630)
穴子と胡瓜 Conger Eel & Cucumber 特製タレにつけた穴子が贅沢な逸品 ¥680 (税込 ¥730)	【北海道産】しほろ黒牛のヒレ肉と味噌チーズ Shihoro Black Beef Fillet & Miso Cheese 炭火でレアに焼き上げたヒレ肉と 濃厚な味噌漬けたチーズが相性抜群！ ¥780 (税込 ¥830)

しめ

FINISH

ご飯ものから贈りものにピッタリなお料理を取り揃えました

焼き鳥屋が拘った炭炙り親子丼 Oyakodon -Egg & Seared Chicken Bowl- 炭の香ばしい鶏肉のつくろい鶏肉を トロトロの卵でとじました ¥880 (税込 ¥930)	トリュフ香る卵かけご飯 Egg Sauce over Rice Flavored with Truffle トリュフを練りこんだ特製バターが リッチに香るTEG ¥580 (税込 ¥630)	
濃厚鶏ラーメン Rich and Addictive Chicken Ramen 店舗で6時間かけてじっくり煮込んだ コラーゲンたっぷりの自家製鶏ラーメン 柚子の香りが風味を爽やかにします ¥980 (税込 ¥1,030)	シェフのおまかせパスタ Chef's Special Japanese Style Pasta 調味料を厳選下さい！ 旬食材を使用した和風パスタをメインに ご用意しております ¥1,080~ (税込 ¥1,180~)	
鮭といくらのおにぎり Salmon & Salmon Roe Rice Ball ¥480 (税込 ¥530)	明太子のおにぎり Mentaiko Rice Ball ¥380 (税込 ¥410)	
鶏のスープ Chicken Soup ¥200 (税込 ¥220)	ご飯 Rice ¥100 (税込 ¥110)	味噌汁 Miso Soup ¥150 (税込 ¥160)

炭焼き大 KARAYAKI DAI

LUNCH MENU

サラダ / 小鉢 / 汁物 / 漬物 / 食前・食後のお飲み物付き

Come with Salad / Side Dish / Soup / Pickles / 2 Drinks

創業からの一番人気
炭焼き大御膳

Assorted Charcoal Grill Dinner Plate
もも1本とぶりかつおがしやう・刺身・和野菜2種

1,300



日替わり大御膳
Today's Lunch Plate
1,200~



霜降り黒毛和牛の炙り丼御膳
Charcoal Grilled Kuroge Wagyu Rice Bowl
1,600



“漁港直送”本日の海鮮丼御膳
Today's Raw Fish Rice Bowl
1,600



自家製 銀鱈の西京焼き御膳
Grilled Black Cod Marinated with Salkyo-Miso
1,300



肉厚ウナギの炭炙り丼御膳
Today's Lunch Plate
1,300



炭炙り親子丼御膳
Oyakodon
Egg & Seared Chicken Rice Bowl
1,200



【広島県産】
牡蠣フライ御膳
Deep-fried Hiroshima Oyster
1,200



自家製味噌ダレの漬け込んだ
鶏の唐揚げ御膳
Deep-fried Chicken
Marinated in Homemade Miso
1,100

馳走 SPECIAL LUNCH

優雅なお昼時を過ごしたいあなたへ

ランチコース
Lunch Course

ドリンク二種 / 小鉢三種 / 本日のサラダ / お造り二種盛り合わせ
雲丹のライスコロケ / 炭焼き三種 / 【鶏だし香る】締めのおうどん 1,800

食前のお飲み物

Drink Before Lunch

下記からお飲み物から一筆お選び下さい
Please Choose 1 Drink

【ICED】国産黒烏龍茶
Black Oolong Tea

【ICED】デトックスごぼう茶
Detox Burdock Tea

【ICED】抹茶入り緑茶
Matcha Green Tea

【ICED】どうもろこし髭茶
Calm Tea

【HOT ICED】玄米ほうじ茶
Roasted Green Tea

+150 拘りジュース
Change to Choosy Juice

+350 ランチアルコール
Change to Alcohol Drink

【山梨県産】
葡萄ジュース
Yamanashi Grape Juice

【山梨県産】
桃ジュース
Yamanashi Peach Juice

生ビール
Draft Beer

スパークリングワイン
Sparkling Wine

【青森県産】
林檎ジュース
Aomori Apple Juice

オレンジジュース
Orange Juice

ワイン赤・白
Wine red / white

ハイボール
Highball

食後のお飲み物

Drink After Lunch

下記からお飲み物から一筆お選び下さい
Please Choose 1 Drink

【HOT ICED】コーヒー
Coffee

【HOT ICED】玄米ほうじ茶
Roasted Green Tea

単品焼き鳥
Charcoal Grill

ランチを豪華に彩る
一本からご注文頂けます



本日の甘味
Today's Dessert

甘いモノは別腹!

350

内容はスタッフにお尋ね下さい



ランチアルコール
Lunch Alcohol

優雅な昼時のお供に

400

・生ビール ・スパークリングワイン
・ワイン赤 / 白 ・ハイボール



麦酒
BEER

ハイネケン 生ビール
Heineken Draft
豊富な麦の香ばしいと、滑らかなクリーミーな泡立ちが特徴
小グラス480(税込528) グラス680(税込748)

クラフトビール
Today's Craft Beer - Tap Marche-
季節に合わせたクラフトビール
別組メニューをご覧ください
780 (税込858)

ヒューガルデン ホワイト
Hoegaarden White
オレンジピールとコリアンダの爽やかなフレーバー
780 (税込858)

キリン 一番搾り (中瓶)
Kirin Ichiban Shirobi
夏の一番美味しい所だけを絞る製法
スッキリ/旨味も存分に味わえる (税込770)

国産ハイボール
JAPANESE HIGHBALL

国産ウイスキーに拘ったハイボールや
焼酎ベースの乙ハイボールを多数取り揃えました

FLAVOR HIGHBALL

自家製ジンジャーエールのハイボール
Homemade Ginger Highball
創業時から不動の人気を誇る
飲みやすさ抜群のハイボール
680 (税込748)

AKAYANE クラフトスピリッツ 山椒ハイボール
Akayane Japanese Pepper Highball
串焼きのお供にピッタリな
山椒の香りが堪らない一杯
780 (税込858)

紀州梅のフレグランスハイボール
Kishu Plum Fragrance Highball
梅の爽やかさでお替わりが
止まらないスッキリハイボール
680 (税込748)

焙煎ほうじ茶のオーガニックハイボール
Roasted Green Tea Organic Highball
日本有数の高級茶【奥八女茶】を
使用した香ばしいハイボール
680 (税込748)

WHISKY HIGHBALL

角ハイボール
Suntory Kakubin
ハイボールと言えばこれ/
超炭酸で爽快感抜群です!
780 (税込858)

陸ハイボール
Kirin Roku
梅やグレーンの甘みを感じられる
しっかりとした味わいが特徴
580 (税込638)

知多ハイボール
Suntory Chita
とうもろこしの原料で造られた
深い味わいのハイボールです
680 (税込748)

富士ハイボール
Kirin Fuji
柔らかな口当たりと芳醇な甘さと
スパイスの爽やかさが楽しめます
780 (税込858)

山崎ハイボール
Suntory Yamazaki
大阪が生んだ日本を代表する一本
華やかな香りが特徴です
780 (税込858)

白州ハイボール
Suntory Hakushu
山梨の大自然の中で造られた
芳醇な味わいのハイボール
880 (税込968)

焼酎
SHOCHU

ALL Glass グラス 580(税込638) Decanter デキャンタ 2,800(税込3,080)

富乃宝山
芋焼酎 / 鹿児島県 / 西酒造
Tominohazan
黄麹仕込みで香りは醇いが
口に含んだ時の旨味の深さが特徴

赤兎馬
芋焼酎 / 鹿児島県 / 廣田酒造
Sekitoba
甘い香りとまるやかな味が特徴の
売り上げトップクラスの焼酎

豊永蔵 華吟
米焼酎 / 熊本県 / 豊永酒造
Toyonagakura Hanagin
減圧蒸留による柔らかな味わいに
華やかな吟醸香が見事に調和した逸品

白水
米焼酎 / 熊本県 / 八代不知火蔵
Hakusui
豊富に含まれるカルシウムが
香り立ちの良さを引き立てます

中々
米焼酎 / 宮崎県 / 黒木本店
Nakanaka
昔ながらのかめ仕込みにてじっくり育て
ライトタイプに仕上げた純大吟醸焼酎

野海棠
米焼酎 / 鹿児島県 / 神楽院酒造所
Nokaido
常圧蒸留による、繊細で本来の
うまみの楽しめる米焼酎

RECOMMEND STAMP

炭焼き大がオススメする一杯

焼き煎と是非合わせて頂きたい一杯

お魚料理との相性抜群の一杯

合わせ酒
COCKTAIL



“炭焼き大の”レモンサワー

Dai's Original Lemon Sour
レモンをまるごと使用した
本気のレモンサワー
680 (税込748)

抹茶レモンサワー

Maccha Green Tea Lemon Sour
抹茶の香りが鼻に抜け
和食にベストマッチです!
680 (税込748)

炭塩レモンサワー

Charcoal Salt Lemon Sour
蒸で人気の塩レモンサワーにスパイスを
効かせ、見た目もインパクト大な一杯
680 (税込748)



至極の黒烏龍茶ハイ

Shochu with Black Oolong Tea
拘りの焼酎と国産黒烏龍茶を合わせた
香り豊かな烏龍ハイです
580 (税込638)

抹茶ハイ

Shochu with Maccha Green Tea
緑茶ハイとは違う濃い香りが
口の中に広がる一杯
580 (税込638)

とうもろこし髭茶ハイ

Shochu with Corn Tea
香ばしさとほんのり感じる甘さが
爽みつきになる一杯
580 (税込638)

デトックスごぼう茶ハイ

Shochu with Detox Burdock Tea
「The 健康的お茶割り」として
創業時から並ぶ一杯
580 (税込638)



紀州梅サワー 青

Kishu Green Plum Sour
梅の果肉と蜂蜜梅シロップを使用した
梅を心ゆくまで感じるサワー
580 (税込638)

紀州梅サワー 赤

Kishu Red Plum Sour
赤紫蘇の焼酎をベースにした
ちょっとリッチな梅干しサワー
580 (税込638)

梅生姜クーラー

Plum Ginger Cooler
梅酒を自家製ジンジャーエールで
割りました
680 (税込748)

梅りんご

Plum & Apple
梅酒とリンゴジュースを合わせた
お洒落初心者の方にも楽しめる一杯
580 (税込638)

DAI'S ORIGINAL

自家製ジンジャーサワー

Homemade Ginger Sour
自家製ジンジャーシロップを使った
スッキリ系サワー
580 (税込638)

八海山 GIN ソーダ

Hakkaisan Gin Soda
日本酒「八海山」が北海道で作る
ポタニカルにハッカ等を使う
780 (税込858)

本わさびサワー

Wasabi Sour
お魚と合わせる為に試行錯誤した
ツンとくる大人のサワー
680 (税込748)

ラムネサワー

Ramune Sour
お祭りの風物詩と言えばこれ/
サワーにしても変わらぬ美味さ!
480 (税込528)

柚子サワー

Japanese Citrus Sour
ほのかな甘さと柑橘の爽快感が
女性に人気の一杯
580 (税込638)

林檎のミモザ

Apple Mimosa
スパークリングワインがベースの
乾杯酒としてもオススメの一杯
580 (税込638)

みかんモスコミュール

Mikan Moscow Mule
蜜柑酒をジンジャーエールで割った
和風モスコミュール
580 (税込638)

桃と洋梨のカクテル

Peach & Pear Cocktail
ラフランスのお酒をベースにした
甘みがあり優しいカクテル
680 (税込748)

洋梨サワー

La France Sour
ラフランスの爽やかな甘さと香りが
口いっぱいに広がるサワー
680 (税込748)

白桃サワー

White Peach Sour
トロピカルな香りが飲みやすさに
拍車をかける魅惑のサワー
680 (税込748)

果実酒
FRUIT WINE

八海山の焼酎で仕込んだ梅酒
新潟県 / 八海酒造
Hakkaisan Plum Wine
米どころ新潟で造られた米焼酎ベース
の梅酒。スッキリと楽しめます (税込638)

鶴梅 完熟にごり梅酒
和歌山県 / 平利酒造
Tsurume Nigori Plum Wine
完熟梅に種をブレンドした
濃厚な味わいが特徴の梅酒 (税込638)

鳳凰美田 ゆず酒
熊本県 / 小林酒造
Ho-chibiden Yuzu Liqueur
ストレートでも楽しめるあっさり
とした爽やかな梅酒 (税込638)

鳳凰美田 みかん
熊本県 / 小林酒造
Ho-chibiden Mikan Liqueur
まるで大人のみかんジュース
口いっぱい香りが広がります (税込638)

シャノワール ラ・フランス
奈良県 / 北岡本店
Chat Noir La France
ロックでもソーダでも香りをしっかり
感じられる洋梨酒 (税込638)

シャノワール ピーチ
奈良県 / 北岡本店
Chat Noir Peach
トロっとした口当りは
まるで桃を食べているようです (税込638)

ノンアルコール
NON ALCOHOLDRINK
DAI'S ORIGINAL

自家製ドライジンジャーエール
Homemade Ginger Ale
自家製ジンジャーシロップと
ライムの相性が抜群のドリンク
480 (税込528)

夕張メロンソーダ
Yubari Melon Soda
デザート感覚でも召し上がれる
贅沢メロンソーダ
680 (税込748)

葡萄と林檎のノンアルコールわいん
Grape & Apple Non Alcohol Wine
フルーディーな味わいが爽みつきの
お子様が召し上がれるワイン
580 (税込638)

【和のスカッシュ】梅
Japanese Squash - Plum-
梅の甘露煮を洗み、優しい甘さが
お食事に合う一杯
580 (税込638)

林檎の烏龍茶
Apple Oolong Tea
意外な組み合わせが新感覚の
お食事と一緒に合わせられる一杯
480 (税込528)

柚子ネード
Original Yuzumade
柑橘系のフレッシュな香りが
お口直しにもなるジュースです
480 (税込528)

【ソイラテ】ほうじ茶
Soy Latte Roasted Green Tea
焙煎した香ばしいほうじ茶と
豆乳が優しく交わるラテ
580 (税込638)

【ソイラテ】抹茶
Soy Latte Maccha Green Tea
いま流行りの抹茶ラテを切り食材で
アレンジしました
580 (税込638)

JAPANESE TEA

有機栽培の茶葉を中心に拘りのお茶をご用意致しました
ALL400(税込440)

国産黒烏龍茶

Black Oolong Tea

焙煎ほうじ茶

Roasted Green Tea

抹茶入り緑茶

Maccha Green Tea

とうもろこし髭茶

Corn Tea

デトックスごぼう茶

Detox Burdock Tea

ソフトドリンク
SOFT DRINK

【山梨県産】
葡萄ジュース
Grape Juice 580(税込638)

【青森県産】
林檎ジュース
Apple Juice 580(税込638)

【山梨県産】
桃ジュース
Peach Juice 580(税込638)

ココ・コーラ
Coca-Cola 400(税込440)

ジンジャーエール
Ginger Ale 400(税込440)

ラムネ
Ramune 400(税込440)

オレンジジュース
Orange Juice 400(税込440)

奥会津金山の天然水
Mineral Water 580(税込638)

奥会津金山の天然炭酸水
Sparkling Water 580(税込638)

アサヒ ドライゼロ ノンアルコール
Asahi Dry Zero - Non Alcohol-
「最もビールに近い味」を目指しドライな喉越しが特徴の一本
500 (税込550)

ALL 2980 (税込 3,278)

ROSE SPARKLING

- モナステリオロ カヴァ Monasteriolo CAVA** 

スペイン マカベオ/シャルドネ/バレッタダ
シャンパーニュと同じ製法で造られたコスパ最高のカヴァ/
Daiの伝統的一番人気!
- バルディビエソ ブリュット Valdivieso Brut**

チリ シャルドネ/ピノノワール
チリ No.1 スパークリング/育りこの香りと
フレッシュなフルーティーな味わい
- クエルチオーリ レッジャーノ Quercioli Reggiano
ランブルスコ セッコ Lambusco Secco**

イタリア ランブルスコ/サラミーノ/ランブルスコ/マウロ
乾杯からタパス、グリル料理まで合わせる事が出来る万能の傑作白ワイン
- ピノ・ロゼ Pinot Rose**

イタリア ピノ・ビアンコ/ピノ・ネロ
ハイコスパでありながら本格的な
辛口ロゼスパークリング/コルクも可愛いです!
- フェウド アランチョ Feudo Arancio**

イタリア ネロ・ダヴェラ
すっきり爽快、爽やかな口/ライムやレモンを
かけるイメージで料理に合わせて
- イゲルエラ ロゼ Higuera Rose**

スペイン シラー
シラーのボディと軽やかな口当たりを
兼ね備えたロゼワイン

ALL 2980 (税込 3,278)

WHITE

- ソアヴェ オーガニック Soave Organic** 

イタリア ゴルガネーゴ/トレッピアーノ
すっきり爽快、爽やかな口/ライムやレモンを
かけるイメージで料理に合わせて
- ガンマ オーガニック Gamma Organic** 

チリ ソーヴィニヨン・ブラン
有機栽培認証機関"ECOCERT"認証のピオロジック農法の
ブドウから生産するチリ産の自然派ワイン
- ヴィテッセ グリッロ オーガニック Vitese Organic** 

イタリア グリッロ
ヴィーガン認証を受けたトロピカルな実味と
フレッシュさのバランスに優れた辛口白ワイン
- ピノ グリージョ オーガニック サルトーリ Pinot Grigio Organic** 

イタリア ピノ・グリージョ
イタリアでオーガニックワインの認定を受けたピノ・グリージョ種のワイン
青リンゴの爽やかな香り、柔らかい口当たりと余韻に感じる心地よい味わいが魅力です。
- バルディビエソ シャルドネ Valdivieso Chardonnay**

チリ シャルドネ
質点が見つからない... それほどに
バランスが良く全ての料理に合う人気白ワインです
- ベンド シャルドネ Bend Chardonnay**

アメリカ シャルドネ
これぞカリフォルニアワイン/究極した極などのトロピカルな
実味と舌ざりオークのフレーバーが豊富
- カサ ベナサル Casa Bonasal** 

スペイン ガヴェルツラミネール/モスカテル
華やかな香りで女性にオススメの一本
- トカイ フルミント ドライ Tokaji Furmint Dry** 

ハンガリー フルミント100%
世界三大貴族ワインの一つ「トカイワイン」は辛口に仕上げられており
きれいな酸と柔らかい口当たり、爽やかな実味が魅力
- モモ Momo**

ニュージーランド ソーヴィニヨン・ブラン
爽やかなレモン、花のアロマにミントを混ぜる
ハーブ系が深い程よいボリューム感を持つワイン

4,000 (税込 4,400)
- ファーザーズ アイズ Father's Eyes**

イタリア シャルドネ
長く醸成されたシャブリ(ブルニエ・クリュ以上)と醸造される程の
白ワイン/オーグ種の香りと実味たっぷり

4,500 (税込 4,950)
- 菱山 Hishiyama**

日本 甲州
しっかりした酸とミネラルが「シュヴァリエ・モンファシエ」ワイン

4,800 (税込 5,280)
- Tao 駒岡甲州 Komazono Koshu**

日本 甲州
程々の香り、豊かな実味と長い酸味が感じられるが爽やか/

4,800 (税込 5,280)
- 北信 シャルドネ Hokushin Chardonnay**

日本 シャルドネ
トロピカルな華やかさがありながら
フレッシュな酸味と力強さのあるワイン

5,800 (税込 6,380)
- 甲州 F.O.S. Koshu Fermented On Skins**

日本 甲州
トレンドの「オレンジワイン」で甲州とは思えない複雑なアロマと
繊細な酸味が温度によって味わいが変化していきます

6,800 (税込 7,480)
- ショレッシュ 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、実味感・濃厚感・エレガントさ
全てにおいて爽やかな味わいをお楽しみ下さい

8,800 (税込 9,680)
- 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る「エルギン地区」のワイン
華やかな香りと、爽快感、マスターオブワインが造る一本

9,800 (税込 10,780)

CHAMPAGNE SPARKLING

- クレマン・ド・リムーロゼ No.7 Cremant de Limoux la Rose No.7**

フランス シャルドネ/シュナン/ピノノワール 

シャンパーニュが発明される前から国内発祥による
スパークリングを誇り出してきた一本、華やかな立ち上がり特徴

4,200 (税込 4,620)
- グラハム ベック ブリュット Graham Beck Brut**

南アフリカ シャルドネ/ピノノワール 

オパマ元大統領が就任式祝賀の乾杯に使用したのがこれ/
ホワイトハウスでも各国のVIPに愛飲されています

4,500 (税込 4,950)
- クレマン・ド・ブルゴーニュ Cremant de Bourgogne**

フランス シャルドネ/ピノノワール/アリゴテ/ガメイ 

シャンパーニュと同じ製法で造られるスパークリング
柑橘系などのスッキリした香りと酸味が良い

4,800 (税込 5,280)
- パイパー・エドシック エッセンシャル キュヴェ Piper Heidsieck**

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ンパーニュ・メゾン
偉大な女優マリリン・モンローが愛されたシャンパン

8,000 (税込 8,800)
- ローラン ベリエ 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
英国王室御用酒シャンパーニュ/フレッシュでエレガントが特徴/

9,000 (税込 9,900)
- ルイ ロデレル コレクション Louis Roederer**

フランス ピノノワール/ピノムニエ/シャルドネ
絶頂かつクリーミーな風味と非常に細やかな立ち上がり
楽しめる高級シャンパン

10,000 (税込 11,000)

ALL 2980 (税込 3,278)

RED

- レ・タンヌ オクシタン Les Tannes en Occitanie** 

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
全てが揃った傑作赤ワイン
- キアンティ Chianti**

イタリア サンジュベーゼ 

心地よい酸とタンニンが軽やかで気軽に楽しめる
イタリアの代表的な赤ワイン
- フォンカリュ ピノノワール Foncalieu Pinot Noir**

フランス ピノノワール
チェリーを思わせる赤果実の芳醇な香りと爽やかな口当たり
実味豊かな赤ワインが心地よい
- アバイ ガルナッチャ Abal Garnacha** 

スペイン ガルナッチャ
濃厚ですが行やかでアドウの旨味がたっぷり/
アバイはアバイです(笑)
- ティエラセレナ レゼルヴァ Tierra Serena Reserva**

スペイン テンプラニール/ガルナッチャ
しっかりと飲み込め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 Metal the Black**

オーストラリア シラーズ赤種 

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 Valdivieso Cabernet Sauvignon**

チリ カベルネ・ソーヴィニヨン
実味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!
- ベンド カベルネ・ソーヴィニヨン Bend Cabernet Sauvignon**

アメリカ カベルネ・ソーヴィニヨン
これぞカリフォルニアワイン/しっかりした実味に
程よい樽の風味、旨みも感じられる
- 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
お値段もピノノワール

3,600 (税込 3,960)
- 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 ジンファンデルがこれ/
希少な古樹から造られる濃厚な味わいが爽やかと個性抜群!

4,000 (税込 4,400)
- シクトー ラモット ヴンサン レゼルブ 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」でも絶賛のお値段もボルドーワイン/
メルローの持つ実味のボリューム感と酸味の完成度ワイン

4,500 (税込 4,950)
- エイリアス Alias**

アメリカ ピノノワール
カリフォルニアの有名なワイナリーに所属する職人8人が
「意匠のカルトワイン」として生み出した名匠のブランド

5,200 (税込 5,720)
- 安曇野熟成ノルロー 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造ったこれぞ日本メルロー/
香り・タンニン・酸味・樽香が調和されたバランスの良いワイン

6,800 (税込 7,480)
- 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/
競争に出ない、4つ星を獲得したカベルネ・ソーヴィニヨン

7,800 (税込 8,580)
- 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 

「ロマネ・コンティ」と同じブドウ種という噂もある...
アメリカとフランスの両いことどり/まさにエレガント!

9,000 (税込 9,900)
- スターレーン Star Lane**

アメリカ カベルネ・ソーヴィニヨン赤種 

濃くてもいい/さらにエレガント/さすがカリフォルニア1
有名なオーパスにプラインド対決で勝利したワイン!

10,800 (税込 11,880)