

# 産地直送

Fresh Recommend



## フレッシュオイスター

Fresh Oyster  
その時期で最も美味しいオイスターを全国から取り寄せています

380~(税込 418~)

## 本日のお造り盛り合わせ

Fresh Oyster  
日替わりでオススメのネタを4種盛り合わせてご提供致します

1,280~(税込 1,408~)

## 先出し

STARTER

- |  |  |
|--|--|
| 枝豆<br>Green Soy Beans<br>380 (税込 418)                                | キャベツ塩昆布 金胡麻油和え<br>Gabbage Dressed Sesame Oil & Salted Kelp<br>380 (税込 418) |
| タコの山葵和え<br>Raw Octopus Dressed Wasabi<br>380 (税込 418)                | 自家製 長芋わさび漬け<br>Chinese Yam Pickled Wasabi<br>380 (税込 418)                  |
| えんがわユッケとおぼろ豆腐<br>Flounder Fin Yukke & Very Soft Tofu<br>480 (税込 528) | たたき胡瓜の梅水晶和え<br>Cucumber with Shark Cartilage & Plum Paste<br>480 (税込 528)  |

## 酒のお供

APPETIZER with ALCOHOL

- |   |   |
|---|---|
| 雲丹のライスコロケ<br>Sea Urchin Cream Risotto Croquette<br>1P 480 (税込 528)          | 長崎県産 鯨フライ<br>Deep-Fried Horse Mackerel<br>580 (税込 638)                          |
| チーズの味噌漬け - 青唐辛子味噌と西京味噌 -<br>Marinated Cheese in Miso<br>580 (税込 638)        | フライドポテト 明太マヨネーズ添え<br>French Fries with Spicy Cod Roe Mayonnaise<br>580 (税込 638) |
| 長芋のホクホク揚げ<br>Deep-Fried Chinese Yam<br>580 (税込 638)                         | 【雲仙ハム使用】厚切りハムカツ<br>Thick-Sliced Unzen Ham Cutlet<br>580 (税込 638)                |
| 若鶏の唐揚げ - 秘伝の味噌ダレに漬けて -<br>Deep-Fried Chicken Marinated Miso<br>680 (税込 748) | メヒカリの唐揚げ<br>Deep-Fried Mehikari<br>680 (税込 748)                                 |
| 海老とキノコの和ヒージョ<br>Shrimp & Mushroom WA-JILLO<br>780 (税込 858) パケット200(税込 220)  | 広島県産 牡蠣フライ 醤油タルタル<br>Deep-Fried Hiroshima Oyster<br>780 (税込 858)                |
| 本マグロと九条葱のユッケ<br>Bluefin Tuna & Kujo Green Onion Yukke<br>980 (税込 1,078)     | 炭炙り和牛カルパッチョ 赤ワイン醤油ソース<br>Seared Wagyu Beef Carpaccio<br>1,080 (税込 1,188)        |

## 野菜

VEGETABLE

- |   |   |
|---|---|
| 燻製生姜のポテトサラダ<br>Smoked Ginger Potato Salad<br>580 (税込 638)   | グリーンサラダ - ハニートマトドレッシング -<br>Green Salad<br>680 (税込 748)                     |
| 蒸し鶏と豆腐の和風サラダ<br>Smoked Chicken & Tofu Salad<br>780 (税込 858) | 炭炙りベーコンのシーザーサラダ<br>Caesar Salad with Charcoal Grilled Bacon<br>880 (税込 968) |

# 炭焼き

CHARCOAL GRILL



## HOW to ENJOY

塩手裏から焼く新鮮な「いわい鶏」を職人が肉って焼き上げます  
【塩】モンゴルの天芥子と沖縄シママースをブレンドし鶏に旨味を凝縮させます  
【タレ】赤ワインを加えて蒸気する事で深いコクを表現するオリジナルのタレ

## 炭火焼き五種盛り合わせ

Assorted Charcoal Grill Skewer  
定番串から人気串までバランスよく盛り合わせたひと皿です

1,080 (税込 1,188)

- |  |  |  |
|--|--|--|
| ねぎま<br>Negima<br>-Chicken & Leek-<br>240 (税込 264)              | もも<br>Momo<br>-Chicken Leg-<br>240 (税込 264)                      | ぼんじり<br>Bonjiri<br>-Chicken Tail-<br>240 (税込 264)                      |
| レバー<br>Liver<br>240 (税込 264)                                   | 砂肝<br>Sunagimo<br>-Chicken Gizzard-<br>220 (税込 242)              | 丸ハツ<br>Maruhatus<br>-Chicken Heart-<br>240 (税込 264)                    |
| つなぎ<br>Tsunagi<br>-Chicken Organ-<br>220 (税込 242)              | ヤゲン軟骨<br>Yagen Nankotus<br>-Chicken Gristle-<br>220 (税込 242)     | ささみ<br>【山葵 or 梅】<br>Sasami<br>-Chicken Breast-<br>220 (税込 242)         |
| 皮<br>Kawa<br>-Chicken Skin-<br>220 (税込 242)                    | 手羽先<br>Tebasaki<br>-Chicken Wing-<br>300 (税込 330)                | 粗挽きつくね<br>Tsukune<br>-Chicken Meatloaf-<br>300 (税込 330)                |
| 豚バラ味噌<br>Boneless<br>Pork Rib & Miso<br>240 (税込 264)           | エリンギ<br>Eringi<br>Mushroom<br>200 (税込 220)                       | しし唐<br>Shishitou<br>-Green Pepper-<br>220 (税込 242)                     |
| 茄子田楽<br>Eggplant with<br>Sweet Miso Paste<br>200 (税込 220)      | 銀杏<br>Ginnan<br>-Ginkgo Nuts-<br>240 (税込 264)                    | いも餅<br>豚バラ巻<br>Ito-Mochi<br>Wrapped Pork<br>320 (税込 352)               |
| ゴルゴン<br>椎茸<br>Gorgonzola &<br>Shitake Mushroom<br>380 (税込 418) | カマンベール<br>蜂蜜かけ<br>Camambert<br>Cheese with Honey<br>400 (税込 440) | モッツァレラ<br>ベーコン巻<br>Mozzarella Cheese<br>Wrappede Bacon<br>480 (税込 528) |

## 特撰炙り

SPECIAL GRILL

炭で炙る事で香りと旨味を凝縮させたスペシャルティを是非お召し上がり下さい

- |  |   |
|--|---|
| 和牛"ザブトン"の炭炙り<br>Charcoal Grilled Wagyu Chuck Flap<br>1,380 (税込 1,518)      | 中トロの炙り<br>Medium Fatty Tuna<br>980 (税込 1,078)             |
| 活け車海老<br>和風アメリカンソース<br>Tiger Prawn<br>-Americaine Sauce-<br>980 (税込 1,078) | 厚切り霜降り牛タン<br>Thick Sliced Beef Tongue<br>1,080 (税込 1,188) |
| フォアグラの炙り<br>キャラメルリング添え<br>Fole Gras with Apple<br>1,280 (税込 1,408)         |   |

# 寿司

SUSHI



## HOW to ENJOY

シャリに架差分の高い酒粕から作られた【赤酢】を取り入れた当店のお寿司は  
ツツとした刺身が少なく、マイルドな味わいで旨味があるのが特徴です  
新鮮魚介と肉類とのバランスをお楽しみ下さい

## 握り寿司五貫盛り合わせ

Assorted Hand-Rolled Sushi  
定番ネタから人気ネタまでバランスよく盛り合わせたひと皿です

1,080 (税込 1,188)

## 唯一無二

ORIGINAL-SUSHI

他では召し上がる事の出来ない特製創作寿司

- |  |  |  |
|--|--|--|
| 和牛の炙り握り<br>Grilled Wagyu Beef<br>480 (税込 528)                                | マグロ三重奏<br>Tuna Torio<br>380 (税込 418)   | 鰻白焼きバター<br>Grilled Eel with Butter<br>380 (税込 418) |
| ネギトロ黒トピコ<br>Fatty tuna with<br>Salted Roe of The Flying Fish<br>480 (税込 528) | 海老天トピコ<br>Shrimp Tempura with<br>Salted Roe of The Flying Fish<br>480 (税込 528) |  |

## あて巻き

ATE-MAKI ROLL

お酒のあてにピッタリの「おつまみ感覚」でお召し上がり頂ける巻き寿司をお楽しみ下さい

- |  |   |   |
|--|---|---|
| トロタク巻き<br>Torotaku-Raw tuna & Radeish-<br>580 (税込 638) | ぼろぼろ涙巻き<br>Very Hot Wasabi Roll<br>380 (税込 418)           | 青唐辛子と金山寺味噌巻き<br>Green Pepper & Kinzannji Miso<br>480 (税込 528) |
| 和牛味噌チーズ巻き<br>Wagyu Beef & Miso Cheese<br>780 (税込 858)  | 甘エビと酒盗巻き<br>Northern Shrimp & Salted Fish<br>780 (税込 858) |   |

- |   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| コハダ<br>Dotted<br>Gizzard Shad<br>180 (税込 198) | 真鯛<br>Red sea bream<br>180 (税込 198)                    | 炙り真鯛<br>Broiled Red Sea<br>Bream<br>200 (税込 220) | カンパチ<br>Greater<br>Amberjack<br>200 (税込 220) |
| 炙り鰹<br>Broiled Bonito<br>200 (税込 220)         | 烏賊柚子香<br>Squid Flavored<br>Yuzu Citrus<br>200 (税込 220) | 漬けマグロ<br>Lean tuna<br>250 (税込 275)               | サーモン<br>Salmon<br>200 (税込 220)               |
| 炙りサーモン<br>Broiled Salmon<br>200 (税込 220)      | 大トロ鱈<br>Fatty Sardine<br>240 (税込 264)                  | 中トロ<br>Medium Fatty<br>Tuna<br>300 (税込 330)      | イクラ軍艦<br>Salmon roe<br>320 (税込 352)          |

## しぬ

FINISH

- |   |  |
|---|--|
| 焼き鯖と紀州梅<br>Grilled Mackerel & Kishu Plum<br>480 (税込 528)              | トリュフ香る和牛TKG<br>Smoked Ginger Potato Salad<br>580 (税込 638)            |
| 蒸し鶏と若荷の鶏茶漬け<br>Ochazuke -Rice Soaked in Chicken Soup-<br>580 (税込 638) | 稲庭板うどん 二種の付け汁で<br>Inaniwa Udon with Two Types Soup<br>980 (税込 1,078) |
| 季節の貝出汁ラーメン<br>Seasonal Clam Ramen<br>980 (税込 1,078)                   | 柚子香る -濃厚鶏- ラーメン<br>Rich & Addictive Chicken Ramen<br>980 (税込 1,078)  |

# LUNCH MENU

サラダ / 小鉢 / 汁物 / 漬け物 / 食前・食後のお飲み物付き

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



## 食前のお飲み物

Drink Before Lunch

下記からお飲み物から一冊お選び下さい  
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 HOT** 抹茶入り緑茶  
Matcha Green Tea

**ICED** どうもろこし髭茶  
Corn Tea

**ICED** マテプーアル茶  
Mate Puar Tea

+150 拘りジュース  
Change to Choosy Juice

【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

【青森県産】  
林檎ジュース  
Aomori Apple Juice

オレンジジュース  
Orange Juice

+300 ランチアルコール  
Change to Alcohol Drink

生ビール  
Draft Beer

スパークリングワイン  
Sparkling Wine

ワイン赤・白  
Wine red / white

ハイボール  
Highball



## MAIN DISH



### 創業からの一番人気 炭焼き大御膳

Assorted Charcoal Grill Skewer Plate

【王道】1,300

ちも十ばんじり十つなぎ十ヤゲン軟骨十旬野菜2種

【特撰】1,780

牛ハチマシ十ちも十つなぎ  
十ポンゾリ十丸ハツ十旬野菜2種



### 拘りネタと赤酢のシャリがウリ！ お寿司の大御膳

Assorted Sushi Lunch Plate

1,500

昼18時～19時限定半額500円



肉厚ウナギの炭炙り飯  
Charcoal Grilled Thick Sliced Eel Rice Bowl  
1,300



特撰三連重  
Specialty Lunch Box  
1,980



黒毛和牛の炭炙り飯  
Charcoal Grilled Kuroge Wagyu Beef Rice Bowl  
1,500



味噌ダレに漬けた鶏の唐揚げ  
Deep-fried Chicken  
1,000



【広島県産】牡蠣フライ  
Deep-fried Hiroshima Oyster  
1,100



日替わりランチ  
Today's Lunch  
1,200-1,500

## 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 / 特撰小鉢三種 (海鮮燻豚・えんがわユッケ豆腐・ピリ辛メンマ) / サラダ / 雲丹のライスコロケ  
炭焼き三種 / 握り寿司三種 / 特撰手巻き寿司 / 味噌汁 / 季節のシャーベット 1,980



## 食後のお飲み物

Drink After Lunch

下記からお飲み物から一冊お選び下さい  
Please Choose 1 Drink

**HOT ICED** コーヒー  
Coffee

**ICED HOT** 抹茶入り緑茶  
Matcha Green Tea

### お得なセット

Set Menu

ランチを豪華に彩る

350

【おまかせ】  
炭焼きセット  
焼き鳥2種 + 旬野菜2種

【おまかせ】  
握り寿司セット  
大和白糖の刺身で3貫



### 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

350

・生ビール  
Draft Beer  
・スパークリングワイン  
Sparkling Wine  
・ワイン赤 / 白  
Wine red / white  
・ハイボール  
Highball



麦酒  
BEER

サントリーザ・プレミアム・モルツ  
香るエール 生ビール  
Suntory The Premium Malt's "KAORU ALE"  
フルーティーで奥深い味わいが特徴の  
エールタイプのビール  
小グラス480(税込528) グラス680(税込748)

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  
スッキリとしたフレーバー  
780 (税込858)

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)

アサヒ  
スーパードライ (中瓶)  
Asahi Super Dry  
キレ味を強調してスッキリ/  
何杯でも飲めるビールです!  
700 (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 Riku  
梅香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  
Tomirobozan  
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  
麦焼酎 / 宮崎県 / 黒木本店  
Makanaka  
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麥製焼酎

野海棠  
麦焼酎 / 鹿児島県 / 神楽院蒸溜所  
Nokaido  
粟田蒸溜による、繊細で本来の  
うまみの楽しめる麦焼酎

RECOMMEND STAMP

炭焼き大がオススメする一杯

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  
Matcha 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 Matcha 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  
飲みつきになる一杯  
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  
創業当時から並ぶ一杯  
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  
ボタニカルにハッカ等を使うジン  
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)

焼き鳥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

果実酒  
FRUIT WINE

八海山の焼酎で仕込んだ梅酒  
Hakkaisan Plum Wine  
米どころ新潟で造られた米焼酎ベース  
米どころ新潟で造られた米焼酎ベース  
580 (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  
580 (税込638)

鳳凰美田 ゆず酒  
熊本県 / 小林酒造  
Ho-ohiden 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  
580 (税込638)

鳳凰美田 みかん  
熊本県 / 小林酒造  
Ho-ohiden 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  
580 (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  
580 (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  
580 (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  
フルーティーな味わいが飲みつきの  
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  
梅の甘露煮を洗め、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 Matcha 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  
Matcha 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)

コカ・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)

NON ALCOHOL BEER

アサヒ ドライゼロ  
Asahi Dry Zero 500(税込550)

ヒューガルデン ゼロ  
Hoegaarden Zero 500(税込550)

ALL 2980 (税込 3,278)

ROSE SPARKLING

- モナステリオール カヴァ Monasteriolo CAVA** 

スペイン マルベロ/チャレロ/バレーダ  
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の伝統的製法
- 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  
トリ 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ワイン
- ピノ・ロゼ Pinot Rose**

イタリア ピノ・ピアンコ/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"認証のピノロジック農法の  
ブドウから生産するトリ産物の自然派ワイン
- ヴィテッセ グリッポ オーガニック Vitese Organic** 

イタリア グリッポ  
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特徴
- 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合わせる  
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がりながら  
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・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  
華やかな舌ざり・濃厚感、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、華やかな立ちが特徴

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の際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・エドシグ 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が  
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  
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 Flanmes**

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

3,600 (税込 3,960)
- ナーリーヘッド ジンファンデル Graily 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」でも絶賛のお値打ちボルドーワイン/  
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  
濃くてもいい/さらにエレガント/さすがカリフォルニア  
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)