

直産地



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 Otsukuri Assorted Sashimi
朝採りて今日のお造りのネタを厳選下さい
別添にて今日のお造りのネタを御覧下さい
二人前 ¥1,280~
(税込 ¥1,628~)

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ご賞味ください

枝豆
Green Soybeans
一杯目のドリンクにも
箸休めの逸品にも合う方便型！
¥380
(税込 ¥418)

キャベツ塩昆布
Cabbage & Salted Kelp
塩昆布の旨味と特製の
ごま油の風味が合わさるに
¥380
(税込 ¥418)

ちくわ新生姜
Young Ginger Pickled in Sweet Vinegar
Rolled by Chikuwa
姜の香りが香ばしいちくわに
¥380
(税込 ¥418)

雲丹のライスコロッケ
Sea Urchin Cream Risotto Croquette
雲丹のクリームリゾットを
コロッケにしました
自家製タルタルとの相性ピッタリ
¥480
(税込 ¥528)

【長崎県産】鱈フライ
Deep-fried Mackerel
中身ふっくら衣はサクサクの
鱈フライ
自家製タルタルとの相性ピッタリ
¥580
(税込 ¥628)

おぼろ豆腐と
えんがわユッケ
Flounder Fin Yukke &
Very Soft Tofu
甘辛風味のえんがわユッケと
豆腐の相性が抜群の先出し料理
¥480
(税込 ¥528)

やみつきメンマ
Addictive Bamboo Shoots
梅太メンマを特製のスパイスで和えた
ビールにピッタリのおつまみ
¥380
(税込 ¥418)

タコの山葵和え
Raw Octopus with Wasabi
居酒屋の定番タコワサを
上品にアレンジした逸品
¥380
(税込 ¥418)

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
絶妙なスタイルに仕上がります！
明太子マヨネーズとも相性抜群！
¥580
(税込 ¥628)

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
和えたお酒のお供に鉄板の逸品
¥480
(税込 ¥528)

長いもワサビと
漬け物盛り合わせ
Chinese Yam & Wasabi
Japanese Pickles
漬め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け物
¥480
(税込 ¥528)

【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を
ジュワーな味わいが人気
¥580
(税込 ¥628)

チーズの味噌漬
Marinated Cheese in Miso
クリームチーズを青唐辛子味噌と
西洋卵で漬け込みました
¥580
(税込 ¥628)

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が
オリジナリティを演出！
¥580
(税込 ¥628)

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姜で炭焼き大粒製の
ヒージョに仕上げました
¥680
(税込 ¥728)

銀ダラの西京焼き
Grilled Black Cod
Marinated with Saikyo-Ajiso
常緑樹に深く煮込まれている
隠れた人気料理
雨があつた朝顔を堪能して下さい
¥680
(税込 ¥728)

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
幅広く愛され続ける自家製唐揚げ
¥680
(税込 ¥728)

【広島県産】牡蠣フライ
油揚げタルタル
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 ¥828)

【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 ¥928)

炭で炙った和牛のカルパッチョ
赤ワイン醤油ソース
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 ¥1,128)

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
ハニーオニオンドレッシング
Green Salad
Honey & Onion Dressing
サニーレタスとフレッシュほうれん草を
ほんのり甘味のあるドレッシングで
¥680
(税込 ¥728)

自家製豆腐とネギたっぷり
蒸し鶏のサラダ
和風ドレッシング
Tofu, Leek & Steamed Chicken Salad
Japanese Dressing
ごま油風味のネギがアクセントの
ボリューム満点なサラダ
¥780
(税込 ¥828)

炭炙りベーコンの
シーザーサラダ
Charcoal Broiled Bacon
Caesar Salad
炭の香りがついたベーコンと
ロメインレタスを
アンチョビの強い特製マヨネーズで
¥880
(税込 ¥928)



炭焼き
CHARCOAL GRILL
SKEWER

習子県から毎日仕入れる
新鮮な【いせい鶏】を使用し
前出汁で丁寧に焼き上げた炭焼きさ
またに職人の技術による肉質

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
風味を飛ばすために焼きあげてから使用しています

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 ¥264)	もも肉 Momo -Chicken Leg- ¥240 (税込 ¥264)	レバー Liver ¥240 (税込 ¥264)
ぼんじり Bonjiri -Chicken Tail- ¥240 (税込 ¥264)	砂肝 Sanagato -Chicken Gizzard- ¥220 (税込 ¥242)	ヤゲン軟骨 Yagen Nankotsu Chicken Gristle ¥220 (税込 ¥242)
つなぎ Tsunagi -Tube Between Liver & Heart- ¥220 (税込 ¥242)	丸ハツ Marubabu -Chicken Heart- ¥220 (税込 ¥242)	ささみ 【ワサビまたは梅】 Sasami Wasabi or Plum -Chicken Breast- ¥220 (税込 ¥242)
皮 Skin ¥220 (税込 ¥242)	アスパラベーコン Asparagus & Bacon ¥380 (税込 ¥428)	豚バラ味噌 Boneless Pork Rib & Miso ¥220 (税込 ¥242)
粗挽きつくね Tsukune Chicken Meatball ¥300 (税込 ¥330)	エリンギ Eringi Mushroom ¥200 (税込 ¥220)	ゴルゴン椎茸 Gorgonzola & Shiitake Mushroom ¥380 (税込 ¥418)
カマンベールチーズ 蜂蜜がけ Camembert Cheese with Honey ¥400 (税込 ¥440)	椎茸 Shiitake Shiitake Mushroom ¥200 (税込 ¥220)	银杏 Ginnan Ginkgo Nuts ¥240 (税込 ¥264)
厚揚げ味噌 Aisage & Miso ¥200 (税込 ¥220)	しし唐 Shishito Green Peppers ¥200 (税込 ¥220)	

特撰串
SPECIAL CHARCOAL GRILL SKEWER

霜降り牛タン串
Thick Slice Beef Tongue
贅時に霜降りの部位を厚切りにし
¥680
(税込 ¥728)

ブラックアンガス【麦黒牛】の
牛ヒレ肉串
Mugikuro Beef Fillet
骨少細胞のあるブランド牛ヒレ肉
¥680
(税込 ¥728)

鴨葱わさび串
Duck & Green Onion with Wasabi
鴨でホロホロを焼き込み焼き上げ
¥580
(税込 ¥628)

しめ

FINISH

ご飯ものから贈りまで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
炭の香ばしい香りのついた鶏肉を
トロトロの卵でとじました
¥880
(税込 ¥928)

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
¥580
(税込 ¥628)

白はまぐりの
貝出汁ラーメン
Hamaguri Clam Ramen
蛤の出汁がしっかり効いた
思わずホッとさせる絶品のラーメン
¥680
(税込 ¥728)

濃厚鶏ラーメン
Rich and Addictive Chicken Ramen
店舗で長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
鶏子の香りが喉を潤かします
¥880
(税込 ¥928)

シェフのおまかせパスタ
Chef's Special Japanese Style Pasta
別添メニューを御覧下さい！
毎食付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 ¥1,128~)

明太子のおにぎり
Mentaiko Rice Ball
¥380
(税込 ¥418)

味噌汁
Miso Soup
¥150
(税込 ¥165)

鶏のスープ
Chicken Soup
¥200
(税込 ¥220)

ご飯
Rice
¥100
(税込 ¥110)

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



創業からの一番人気
炭焼き大御膳

Assorted Charcoal Grill Skewer Plate
もも+ばら+とり+つなご+ヤゲン軟骨+旬野菜2種

1,300

お昼から贅沢三昧
特撰炭焼き大御膳

Assorted Special Charcoal Grill Skewer Plate
もも+つなご+特撰炭焼き2種+旬野菜2種

1,600



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



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



自家製 銀鱈の西京焼き
Grilled Black Cod Marinated with Saikyo-Miso
1,200



炭炙り親子丼
Oyakodon
-Egg & Seared Chicken Rice Bowl-
1,100



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



自家製味噌ダレの漬け込んだ
鶏の唐揚げ
Deep-fried Chicken
Marinated in Homemade Miso
1,000



日替わり大御膳
Today's Lunch Plate
1,200~

食前のお飲み物
Drink Before Lunch

下記からお飲み物から一選お選び下さい
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 どうもろこし艶茶
Corn Tea

HOT 玄米ほうじ茶
Roasted Green Tea

+150 拘りジュース
Change to Choosy Juice

+300 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選お選び下さい
Please Choose 1 Drink

HOT ICED コーヒー
Coffee

HOT 玄米ほうじ茶
Roasted Green Tea

ICED 抹茶入り緑茶
Matcha 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！
300
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 ・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メニューをご覧ください
780 (税込858)
- キリン 一番搾り (中瓶)**
Kirin Ichiban Shirobi
麦の一番美味しい所だけを絞る製法 スッキリ/旨味も十分に味わえる (税込770)
- 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としたフレーバー
780 (税込858)

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

- 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い抜群のハイボール
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!
580 (税込638) 角780 (税込858)
- 陸ハイボール**
Kirin Roku
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
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
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衆焼酎
 - 野海棠**
麦焼酎 / 鹿児島県 / 神楽院蒸溜所
Nokaido
常圧蒸留による、繊細で本来のうまみの楽しめる麦焼酎

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)

茶割

- 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
緑茶ハイとは違う深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病みつきになる一杯
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)

梅割

- 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
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**
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
580 (税込638)
- 鶴梅 完熟にごり梅酒**
Tsurume Nigori Plum Wine
完熟梅に桃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**
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
580 (税込638)
- 鳳凰美田 みかん**
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
580 (税込638)
- シャノワール ラ・フランス**
Chat Noir La France
ロックでもソーダでも香りをしっかりと感じられる洋梨酒
580 (税込638)
- シャノワール ピーチ**
Chat Noir Peach
トロっとした口当た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
フルーディーな味わいが病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)


RECOMMEND STAMP

- 炭焼き大がオススメする一杯
- 焼き梅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

アサヒ ドライゼロ ノンアルコール 500 (税込550)
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

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 マカベオ/シャルドネ/バレーラダ
 シャンパーニュと同じ製法で造られたコストパフォーマンスのカヴァ/
 Dal の代表的な人気が

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
 トラ No.1 スパークリング/食肉の香りと
 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
 栽培からタパス、グリル料理まで合わせる事が出来る万能の健食ワイン

ピノ・ロゼ Pinot Rose
 イタリア ピノ・ビアンコ/ピノ・ネロ
 ハイコスト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、涼感辛口/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)

ソアヴェ オーガニック Soave Organic 
 イタリア ゴルガネーゴ/トレヴィアーノ
 すっきり爽快、涼感辛口/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赤リプソの自然派ワイン

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
 ビ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酸味が魅力です。

バルディビエソ シャルドネ Valdivieso Chardonnay
 チリ シャルドネ
 酸味が爽やかな... 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
 実味と香ばしいオークのフレーバーが豊富

casa 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おすすめの一本

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あり
 まるい酸味と爽やかな口当たり、爽やかな実味が魅力

モモ Momo
 ニューージーランド ソーヴィニヨン・ブラン
 爽やかなレモン、花のアロマにメントを組み合わせる
 ハーブ系が濃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
 長く伝統造りシャブリ(ブルニエ・クリュ以上)と熟成される程の
 白ワイン/オーク樽の香りと実味たっぷり系 4,500 (税込 4,950)

菱山 Hishiyama
 日本 甲州
 しっとりした酸とミネラルがシュヴァリエ・モンパッシェ特ワイン 4,800 (税込 5,280)

駒岡 甲州 Komazono Koshu
 日本 甲州
 酸味の爽やか、華や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)


ショーレッシュ 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
 華やかな香ばしさ・実味感、マスターオブワインが造る一本 9,800 (税込 10,780)

WHITE

SPARKLING

CHAMPAGNE

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 
 シャンパーニュが産出される前からの歴史による
 スパークリングを造り出してきた一本、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 
 オペラ大劇場が仕立製造の地産に使用したのがこれ/
 ホワイトハウスでも各国のVIPにおもてなされています 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造り方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酒 4,800 (税込 5,280)

パイパーエドシツク 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)

レ・タンヌ オクシタン Les Tannes en Occitanie 
 フランス メルロー
 実味感の凝縮感、純粋な酸、柔らかいタンニン
 全てが揃った優秀なワイン

キアンティ Chianti
 イタリア サンジュベロ
 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実の芳醇な香りと爽やかな口当たり
 爽やかな酸味が心地よい

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ブ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
 しっとりとした飲み込み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 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
 スパイス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
 実味の凝縮感と厚いタンニン/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 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 バンサン 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
 「歴史のカルトワイン」として生み出した伝統のブランド 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・メリアのオーナーが長野で造ったこれぞ日本メルロー/
 香りのタンニン・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」と同じブドウ樹という噂もある...
 アメリカとフランスの思い出とどより/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 
 濃くてもうい/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策で造られたワイン! 10,800 (税込 11,880)

RED