

Bar Menu

価格はすべて税別です。

ビール

キリン一番搾りフローズン(生).....	550
キリン一番搾り生(小).....	430
キリン一番搾り生(中).....	530
キリン一番搾り(中ビン).....	530
アサヒスーパードライ(中ビン).....	530
サッポロエビス(中ビン).....	560
サントリープレミアムモルツ(中ビン).....	560
ビアテイスト飲料	
キリンフリー(アルコール度 0.00%).....	360

ウィスキー

●キープ・6ヶ月間 ロックか水割りでどうぞ。

富士山麓(熟樽50°).....	ボトル 2,600 グラス 380
サントリー角瓶.....	ボトル 3,000 グラス 380

ハイボール

角ハイボール.....	380
柚子ハイボール(ウイスキー+柚子+ソーダ) ..	420
コーラハイボール(ウイスキー+コーラ).....	420

カクテル

カシスソーダ(カシス+ソーダ).....	400
カシスウーロン(カシス+ウーロン茶).....	400
カシスオレンジ(カシス+オレンジジュース) ..	400
カシスグレープフルーツ(カシス+グレープフルーツジュース) ..	400
柚子オレンジ(柚子酒+オレンジジュース).....	400
柚子ジンジャー(柚子酒+ジンジャーエール) ..	400
カーディナル(赤ワイン+カシス).....	400
キール(白ワイン+カシス).....	400

果実酒 ソーダ割りかロックでどうぞ。

柚子酒.....	400
かるやか梅酒(カロリーオフ).....	400
はちみつ梅酒(天然みかん蜂蜜使用).....	420

チューハイ

レモンハイ.....	380
ライムハイ.....	380
青りんごハイ.....	380
カルピスハイ.....	380
柚子ハイ.....	380
グレープフルーツハイ.....	380
ウーロンハイ.....	380

レモンスライス(1/2個).....	120
紀州産 南高梅.....	1個 100



- 価格はすべて税別です。
- 未成年の方の飲酒はお断りします。
- お車の運転をされる方の飲酒はお断りします。

ワインは別紙「ワインリスト」をご覧ください。

清酒

徳利(小).....	380
徳利(大).....	680

冷酒 数字は日本酒度を示し、数字が大きほど辛口になります。

●飲みきりボトル(300ml)

菊水の辛口【新潟】(本醸造・+7).....	880
繁栴 博多一本【福岡】(純米・+2).....	930
立山【富山】(特別本醸造・+5).....	930
吟の瞳【福岡】(本醸造・+7).....	1,080
八海山【新潟】(本醸造・+6).....	1,180

別紙「秘蔵の一杯」メニューもご覧ください。

焼酎 ●キープ・3ヶ月間

白水(麦)【熊本】.....	5合ボトル 2,800 グラス 420
麦焼酎発祥の地、長崎県杵岐(いき)の焼酎。 杵岐スーパーゴールド(麦)【長崎】... 4合ボトル	2,800 グラス 420
白岳 しろ(米)【熊本】.....	4合ボトル 2,800 グラス 420
オリジナルブランド 雑魚屋(いも)【熊本】.....	4合ボトル 2,800 グラス 420
天守の雫(いも)【鹿児島】.....	5合ボトル 2,800 グラス 420
黒霧島(いも)【宮崎】.....	5合ボトル 2,800 グラス 420
さつま島美人(いも)【鹿児島】.....	5合ボトル 2,800 グラス 420
夢の芋(いも)【鹿児島】.....	5合ボトル 2,800 グラス 420
三岳(いも)【鹿児島】.....	5合ボトル 3,000 グラス 520
吉助 黒(いも)【宮崎】.....	4合ボトル 3,000 グラス 480
赤兎馬(いも)【鹿児島】.....	4合ボトル 3,800 グラス 520

別紙「秘蔵の一杯」メニューもご覧ください。

ノンアルコールドリンク

梅酒な気分.....	350
はつ恋(グレープフルーツジュース+ジンジャーエール) ..	350
カメレオン(青りんご+ソーダ+カルピス).....	350

ソフトドリンク

ウーロン茶.....	280
コココーラ.....	280
ジンジャーエール.....	280
オレンジジュース.....	280
グレープフルーツジュース.....	280
カルピス.....	280
ブレンドコーヒー.....	280
アイスコーヒー.....	280
ウーロン茶【ピッチャー】.....	780

秘蔵の一杯

裏面「ワインリスト」もご覧ください。

全国の酒蔵から集めた、入手困難な秘蔵の地酒、焼酎です。
ボトルキープはご容赦ください。品切れの節はご容赦ください。
価格は全て税別です。

地酒

(数字は日本酒度を示し、数字が大きいほど辛口になります)

長崎の地酒

ろくじゅうよしゅう
六十餘洲大吟醸 (1杯) 850
(長崎)大吟醸・+3

◎創業230年の歴史を誇る長崎県の酒蔵、今里酒造の最高峰。地元産山田錦を使った、上品で心地よい香りと豊かな味わいが特徴。

でんしゅう
田酒 …………… (1杯) 1,000
(青森)特別純米・+4

◎青森県産酒造好適米「華吹雪」を使用した完全手造りの純米酒。豊かな辛口、飲み飽きしないすっきりとした味わいです。

こしの かんばい
越乃寒梅無垢 (1杯) 1,000
(新潟)特別純米酒・+3.5

◎純米酒らしく味に幅と厚みがあり、やわらかくふっくらとしたお酒。飲みやすさを追求したお酒です。

だっさい
獺祭磨き三割九分 (1杯) 1,200
(山口)純米大吟醸・+6

◎山田錦を61%磨き、心粕の39%を使用している純米大吟醸です。若干甘味を感じる、果実のような上品な飲み口のお酒です。

くぼた まんじゅ
久保田萬寿 (1杯) 1,200
(新潟)純米大吟醸・+2

◎老舗酒蔵「朝日酒造」の久保田シリーズの最高峰。やわらかく、ふっくらと、精魂込めて醸し出された新潟県最高峰の銘酒です。

焼酎

【芋】

いさみ
伊佐美 …………… (1杯) 650
(鹿児島)

◎プレミアム焼酎の元祖。口当たり良く、甘みのあるまろやかな味わいで、とても人気の高い焼酎。酒蔵は明治2年創業。

さとう ぐろ
佐藤(黒) …………… (1杯) 900
(鹿児島)

◎丁寧な熟成から生まれる力強い香りと切れの良い甘み、繊細で滑らかな舌触りは、重厚な飲み応えを感じさせられます。

ま おう
魔王 …………… (1杯) 1,200
(鹿児島)

◎熟成酒ならではの飲みあきしない穏やかな風味に加え、香りの余韻が豊かな逸品。

むら お
村尾 …………… (1杯) 1,300
(鹿児島)

◎辛味と甘味両者が引き立て合う、深く存在感のある味わいの本格甕仕込み焼酎。

もり いぞう
森伊蔵 …………… (1杯) 1,800
(鹿児島)

◎言わずと知れた幻の一杯。まろやかさをとことん追求した、甕仕込みの本格焼酎です。

地魚と旬菜

雑魚屋[®]
ざこや

1507 N300S200F250K200O120HG120

Wine List

裏面「秘蔵の一杯」もご覧ください。

価格はすべて税別です。



カヴァ(スパークリングワイン) お祝いの席などに最適です。

コドーニュ クラシコ・セコ……………ハーフボトル(375ml) 1,500 フルボトル(750ml) 2,900
(スペイン)

スペイン王室御用達ワイナリー、コドーニュ社のベストセラーブランド『クラシコ』。
淡い麦わら色。柑橘系のフルーティな香りと、瓶内熟成に基づくアーモンドやトーストの香りが豊か。
クリーミーな舌触りと心地よい酸味のバランスが素晴らしい、辛口のカヴァです。



白ワイン

ボルゴ・サンレオ(ピアンコ)……………グラス300 デキャンタ(375ml) 900 ボトル(750ml) 1,700
(イタリア 辛口)

明るい麦わら色で、スッキリとしたフレッシュな味わいが特徴の辛口ワインです。
魚介類や、チーズなどのお料理によく合います。



トラピチェ・オークカスク シャルドネ……………ボトル(750ml) 2,600
(アルゼンチン 辛口)

熟したパイナップルや洋ナシの果実香とトーストやアップルパイを思わせる香り。
きれいで程よい酸と、厚みのあるボディが心地よく、余韻はやや長めです。



アンリ・ド・ブルソー シャブリ……………ボトル(750ml) 3,600
(フランス 辛口)

黄色いリンゴ、洋梨のキャンディの様な香りとミネラルを感じさせるノート。
フレッシュでフルーティー、酸に張りがあり、切れ味のある辛口ワイン。



赤ワイン

ボルゴ・サンレオ(ロッソ)……………グラス300 デキャンタ(375ml) 900 ボトル(750ml) 1,700
(イタリア ミディアムボディ)

明るいルビー色で、赤い実の果実のような香りとフルーティでバランスの良い味わいが楽しめます。
肉料理などのお料理によく合います。



ウッドブリッジ メルロー……………ボトル(750ml) 2,100
(アメリカ ミディアムボディ)

プラム、ブラックベリーなどの豊潤な果実香にココアやスパイスを感じる香り。
タンニンは柔らかくなめらかで、ヴァニラの風味が心地よく溶け合っています。



カッシュェロ・デル・ディアブロ……………ボトル(750ml) 2,600
(チリ ミディアムボディ)

チェリーやブラックプラムの果実香にトースティなオークの香りが上品。
味わいは、しっかりしながらスムーズ、エレガントで長いフィニッシュが心地良く続きます。

地魚と旬菜

