

お飲みもの 其の壺

ビール

サツポロ赤星	九九〇円
(中瓶)	
生ビール	一、一〇〇円
サツポロ黒ラベル	一、一〇〇円
サツポロプレミアム	七七〇円
(ノンアルコール)	

グラス

本日の泡もの	一、一〇〇円
本日の白ワイン	一、一〇〇円
本日の赤ワイン	一、一〇〇円
本日の日本酒	一、一〇〇円

※本日のものは、スタッフまでお声がけください。
※ワイン・日本酒・焼酎リストは別途ご用意がございます。

ハイボール

デュワーズ	一、一〇〇円
デュワーズ 十八年	二、二〇〇円
ジョニーウォーカー 十五年	一、六五〇円
響 ジャパニーズハーモニー	一、六五〇円
響 ブレンダースチョイス	三、三〇〇円
山崎 十二年	二、七五〇円
マツカラン 十二年	二、二〇〇円

酎ハイ・サワー

黒ウーロンハイ	七七〇円
ジャスミンハイ	七七〇円
レモンサワー	七七〇円
コーン茶ハイ	一、一〇〇円
チャハイクラブ	一、一〇〇円
鳳凰美田 熟成秘蔵梅サワー	九九〇円
鳳凰美田 ゆずサワー	九九〇円

ソフトドリンク

黒ウーロン茶	六六〇円
ジャスミン茶	六六〇円
緑茶	六六〇円
オレンジジュース	六六〇円
コーラ	六六〇円
ジンジャーエール	六六〇円
ミネラルウォーター	九九〇円
(ヒルドン)	
スパークリングウォーター	九九〇円
(ヒルドン)	
葡萄ジュース	八八〇円
(白/赤)	

※表示価格は全て税込価格となっております。
※ランチタイムはサービス料を頂いておりません。ご注文の際はスタッフまで
お声がけください。尚、ディナータイムはサービス料を10%頂戴いたします。
※ディナータイムは、ワンドリンク制となっております。

お飲みもの 其の貳

厳選ボトルワインリスト

ライスワイン

TAKANOME

ボトル 二六、四〇〇円

山口県周南市飯島町

山口県産 山田錦 100%

口に入れると優しいパイナップルのような甘味、オレンジの皮のような軽やかな苦味が全体をまとめる。

白ワインケンゾーエステート

あさつゆ asatsuyu

ボトル 二五、三〇〇円

アメリカ カルフォルニア州

ソーヴィニヨンブラン 96% セミヨン 4%

フローラルな香りと相まった爽やかなハーブ香や華やかな果実香が広がっていく、複層的な香りの芳しき。

赤ワインケンゾーエステート

紫鈴 rindo

ボトル 三六、三〇〇円

アメリカ カルフォルニア州

メルロー 54% プティヴェルド 16% カベルネソーヴィニヨン 15%

マルベック 13% カベルネフラン 2%

ブラックベリーやストロベリーの果実香に、ブラックベッパやバナビーンズの複層的な香り、口に含むと豊かな果実味にココアやトリュフが折り重なり柔らかなタンニン。

明日香 asuka

ボトル 四六、二〇〇円

アメリカ カルフォルニア州

カベルネ・フラン 85% マルベック 14% プティ・ヴェルド 1%

すみれの花を思わせる繊細なフローラルの香りや、ブラックベッパなどのスパイス香やココアなどの香り、さらにブラックベリーやカシスといった凝縮された果実香。

藍 ai

ボトル 七七、〇〇〇円

アメリカ カルフォルニア州

カベルネソーヴィニヨン 90% マルベック 7% メルロー 1.5% カベルネフラン 1.5%

パワフルなボディに、ジューシーな果実味が口いっぱい広がりに広がり、エレガントな酸と調和、熟成により素晴らしい変化が期待できるポテンシャルを秘めたプレミアムワイン。

日本酒

純米

奈良萬 福島県喜多方市 会津産 五百万石 精米歩合 55%

米の旨味と甘味が優しくひろがるしつかりした味わい。ノドを通りすぎた後に漂う香りが、香りはやわらかく、飲み口はさらり。

九頭龍 福井県吉田郡永平寺町 福井県産 五百万石 精米歩合 65%

熟したパイヤやキユウイにタイムの果実香、ピスタチオのアクセント、ほのかにコスモスの香りも届き、旨味や苦味がバランス良い。

播州一献 超辛口 兵庫県宍粟市山崎町 兵庫北錦 磨き 60%

兵庫県産【北錦】を100%使用して、低温長期発酵モロミにて辛口を表現。切れのよい酸と、滑らかな後味。

新政エクリュ 秋田県秋田市大町 秋田県産 あきた酒こまち 麴 40% 掛 60%

柔らかなでジュシーな旨味が口中にふわりと広がり、軽快な酸が柔かく包み込む優しい味わい。

特別純米

田酒 青森県青森市油川大浜 華吹雪 精米歩合 55%

穏やかな香りと米の旨みがしつかりと感じられ、山廃らしい酸味もある飽きのこない一本。

澤屋まつもと守破離 京都市伏見区横大路 岡山県 備前地域産雄町使用 磨き 55%

ボリユーム感のある甘味と旨み、キレのある力強い酸を特徴。

純米吟醸

天賦 鹿児島県日置市吹上町 国産米 100%使用 精米歩合 50%

ヨーグルト、フレッシュチーズ、生栗や栗の花のような香りも感じ、口に含むとまろやかで旨味を伴うクリーミーさが特徴。

黒龍 福井県吉田郡永平寺町 福井県産 五百万石 精米歩合 55%

オレンジピールとココナッツ、クルミなど、複雑で連想させられる香りの多さがとても楽しい。豊かでバランスが良い印象。

鶴齢 新潟県南魚沼市塩沢 越淡麗 精米歩合 55%

米本来の味を重視しながらも、軽くソフトに仕上げ飲み飽きしない純米酒。ほのかな香りと優しいふくらみのある旨味が調和。

純米大吟醸

醸人九平次 愛知県名古屋緑区 山田錦 100%使用 精米歩合 50%

南国の果実を思わせる吟醸香で、口に含むと山田錦の旨味がたっぷりと広がり、まろやかな甘さがありバランスのとれた旨口。

瀬祭 磨き三割九分 山口県岩国市周東町 山田錦 精米歩合 39%

華やかな上立ち香と口に含んだときに見せる蜂蜜のようなきれいな甘み。飲み込んだ後の長い余韻。これぞ純米大吟醸。

TAKANOME 山口県周南市飯島町 山口県産 山田錦 100%使用

口に入れると優しいパイナップルのような甘味、オレンジの皮のような軽やかな苦味が全体をまとめる。

ボトル 二六、四〇〇円

一合 一、一〇〇円
四合 四、四〇〇円

一合 一、一〇〇円
四合 四、四〇〇円

一合 一、一〇〇円
四合 四、四〇〇円

一合 一、七六〇円
四合 七、〇四〇円

一合 一、一〇〇円
四合 四、四〇〇円

一合 一、五四〇円
四合 六、一六〇円

一合 一、一〇〇円
四合 四、四〇〇円

一合 一、二一〇円
四合 四、八四〇円

一合 一、二一〇円
四合 四、八四〇円

一合 一、七六〇円
四合 七、〇四〇円

一合 一、七六〇円
四合 七、〇四〇円

※表示価格は全て税込価格となっております。※ランチタイムはサービスタクを頂いておりません。
※ディナータイムはサービスタクを10%頂戴いたします。※ディナータイムは、ワンドリンク制となっております。

焼酎

麦焼酎

中々 宮崎県児湯郡高鍋町 麦 麦麴

ローストされたような麦の香りが広がり、飲み口はさらり、コクのある味わいは辛すぎず、甘すぎず、絶妙のバランス。

グラス 七七〇円
ボトル 五、五〇〇円

泥亀 長崎県西海市大島 大麦 麦麴

フルーティーさを感じさせる香り、口当たり、優しく美味。

グラス 七七〇円
ボトル 五、五〇〇円

百年の孤独 宮崎県児湯郡高鍋町 麦 麦麴

上品で強く、オークやほんのりシガーの香りがあり、凝縮感と滑らかさが特徴的で、ココナッツや香ばしい麦の風味。

グラス 一、一〇〇円
ボトル 一三、二〇〇円

芋焼酎

さろく 宮崎県児湯郡高鍋町 甘藷 米麴

穀物の優しい甘みや紅茶、強く厚みのある香り。凝縮感のある味わいで芋の甘みがバナナのような風味をもたらす。

グラス 七七〇円
ボトル 五、五〇〇円

泥亀 長崎県西海市大島 紅あずま

「紅あずま」ならではの上品な香り、甘味、うまみがあり、口当たり、のど越しがとても美味。

グラス 七七〇円
ボトル 五、五〇〇円

富乃宝山 鹿児島県日置市吹上町 薩摩芋（鹿児島県産黄金千貫） 米麴（黄麴 / 国産米）

柑橘系の爽やかな香りとキレのいい口当たりの上品な芋焼酎。

グラス 九九〇円
ボトル 七、七〇〇円

吉兆宝山 宮崎県児湯郡高鍋町 薩摩芋（鹿児島県産黄金千貫） 米麴（黒麴 / 国産米）

黒麹仕込み。口に含むとやわらかい風味・味わいが広がり、後味はスッキリ爽快なキレが良い芋焼酎。

グラス 九九〇円
ボトル 七、七〇〇円

ボトル用 割り物

氷 五五〇円

緑茶（1L）

一、一〇〇円

お湯 五五〇円

ヒルドン ミネラルウォーター（500ml）

九九〇円

黒ウーロン茶（1L）一、一〇〇円

ヒルドン スパークリングウォーター（500ml）

九九〇円

※表示価格は全て税込価格となっております。※ランチタイムはサービスタクを頂いておりません。
※ディナータイムはサービスタクを10%頂戴いたします。※ディナータイムは、ワンドリンク制となっております。

泡もの

スパークリングワイン

ドゥーシエ・シエヴァリエ ブリット

グラス 一、一〇〇円

スペイン カタルーニャ州 マカベオ チャレロ パレリヤード

ボトル 六、六〇〇円

淡黄色、柑橘系の香り、フルーツの主張がありながらドライな仕上がりが。

てぐみ白 京都丹波ワイン

グラス 一、三二〇円

京都府船井郡京丹波町 デラウエア 100%

ボトル 七、九二〇円

白桃、リンゴ、レモンなど果実のアロマに爽やかな香り、優しい果実味に活き活きとした酸、心地良い苦みの特徴。

アルベール・ビショークレマン・ド・ブルゴーニュ ブリュット・レゼル

ボトル 八、八〇〇円

フランス ブルゴーニュ地方 シャルドネ 60% ピノ・ノワール 40%

ライムやピンクグレープフルーツのような柑橘類や白い花の香りがフレッシュでいきいきとした印象。

シュラムスバーク ジェイ・シュラム ノースコースト

ボトル 二七、五〇〇円

アメリカ カルフォルニア州 シャルドネ 86% ピノ・ノワール 14%

青リンゴ、パイナップル、干しイチジク、グアヴァ、ヘーゼルナッツのアロマ。

アプリコット、エレガントな口当たりから快活な酸の味わい。

シャンパン

テタンジェ ブリュット レゼルヴ

ボトル 一五、四〇〇円

フランス シャンパーニュ地方 シャルドネ 40% ピノ・ノワール 35% ピノ・ムニエ 25%

果実やアプリオツシュ、桃や白い花、バナナなどを思わせるアロマと生き生きとしたフレッシュでクリスピーな味わい。

テタンジェ ブリュット・ミレジメ

ボトル 二二、〇〇〇円

フランス シャンパーニュ地方 シャルドネ 50% ピノ・ノワール 50%

みずしい柑橘系の風味が際立ち洗剤としてフレッシュ。その後白桃のシロップ漬けの香りが漂い、

豊かな余韻が長く続く、繊細さと複雑さが融合。

※表示価格は全て税込価格となっております。※ランチタイムはサービスタクを頂いておりません。

※ディナータイムはサービスタクを10%頂戴いたします。※ディナータイムは、ワンドリンク制となっております。

白ワイン

コトロー・ド・ラルデツシュ ドメーヌ デグランジユドミラベルビオ

フランス コート・デュ・ロヌ地方 ヴィオニエ 100%

グラス 一、一〇〇円
ボトル 六、六〇〇円

アプリコット、洋ナシ、マーマレードを感じさせる素晴らしいアロマ、丸みのある味わいとフレッシュさがマッチング。

シャトー・メルシャン 北信

長野県北信地区 シャルドネ 100%

ボトル 六、六〇〇円

バイナップル、グレープフルーツや黄桃などの熟した果実に加え、樽発酵・育成由来のヴァニラ、ヘーゼルナッツやアーモンドの香りが調和。

クラウデイ・ベイ

ニュージーランド マールボロ地方 ソーヴィニヨン・ブラン 100%

ボトル 七、七〇〇円

ライムやガヴァにグレープフルーツやレモン、ジャスミンやライラックの花に、ほのかにバジルやレモンバームのようなハーブの香り。

グラッドストーン アーラー

ニュージーランド クイーンズランド州 ソーヴィニヨン・ブラン 100%

ボトル 七、七〇〇円

「富乃宝山」「吉兆宝山」などの芋焼酎で知られる西酒造が手掛けたワイン。

熟したリンゴや柑橘果実に花のニュアンスを主体とし、微かに白胡椒にあるようなスパイス感とともに、凛としたミネラル感が特徴。

クリストム ヴィンヤーズ

アメリカ オレゴン州 ヴィオニエ 100%

ボトル 一、一〇〇円

オレンジの皮、スイカズラ、ホワイトペッパーのノートがあり、白桃、熟したリンゴのフレーバーが魅力的なワイン。

あさつゆ asatsuyu

アメリカ カルフォルニア州 ソーヴィニヨンブラン 96% セミヨン 4%

ボトル 二五、三〇〇円

フローラルな香りと相まった爽やかなハーブ香や華やかな果実香が広がっていく、複層的な香りの芳しさ。

※表示価格は全て税込価格となっております。※ランチタイムはサービス料を頂いておりません。

※ディナータイムはサービス料を10%頂戴いたします。※ディナータイムは、ワンドリンク制となっております。

赤ワイン 其の壺

マトウア リージョナル

グラス 一、一〇〇円

ニュージールランド マールボロ地方 ピノ・ノワール 100%

ボトル 六、六〇〇円

ストロベリーやスイートレッドチェリーの香りが層になりほんの少しのスパイスを感じるフレッシュな味わい。

山雀 YAMAGARA 京都丹波ワイン

ボトル 五、五〇〇円

京都府船井郡京丹波町 カベルネソーヴィニヨン メルロー

ブラック・ペッパーなど野性的なスパイス香りと上品な樽香があります。香り同様、濃厚なアタックと果実味と長い余韻。

すめらぎ・皇・ 京都丹波ワイン

ボトル 五、五〇〇円

京都府船井郡京丹波町 メルロー ブラッククイーン マスカット・ベリーA

日本の和食材との相性を追求して醸造。渋みは控えめで、果実香と酸味がバランス良く、上品な樽香で全体を引き締める。

コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ ルージュシナルグ

ボトル 五、五〇〇円

フランス コート・デュ・ローヌ地方 グルナツシュ・シラー

十分に熟した黒系果実の香りで、味わいはスパイシーさがあり、甘草のニュアンスも感じられる。

テラザス・レゼルヴァ

ボトル 七、七〇〇円

アルゼンチン メンドーザ州 カベルネ・ソーヴィニヨン 100%

バナヤカカオの魅力的でスパイシーなアロマと濃厚なプラムの果実味が感じられ、アロマティックで贅沢な赤ワイン。

シャトー・シトラン

ボトル 七、七〇〇円

フランス ボルドー地方 カベルネ・ソーヴィニヨン 50% メルロー 50%

濃密で甘やかな果実味と滑らかなタンニンが楽しめる魅惑的な味わいと十分なタンニンによるコクとしなやかな舌触りが楽しめる逸品。

トルブレック ウッドカッターズ

ボトル 八、八〇〇円

オーストラリア 南オーストラリア州 シラーズ 100%

黒い果実、リコリス、ブラックベリージャムの香りから、次第にチョコレート、存在感のある渋みとシルクのように滑らかなリッチな質感。

グラッドストーン アーラー

ボトル 九、九〇〇円

ニュージールランド クイーンズランド州 ピノ・ノワール 100%

「富乃宝山」「吉兆宝山」などの芋焼酎で知られる西酒造が手掛けたワイン。

グラスに注いだ瞬間から熟度を感じながらもフレッシュさを残したベリー系果実が広がる。

※表示価格は全て税込価格となっております。※ランチタイムはサービスタクを頂いておりません。

※ディナータイムはサービスタクを10%頂戴いたします。※ディナータイムは、ワンドリンク制となっております。

赤ワイン 其の貳

ベッドロック オールドヴァイン

ボトル 一、〇〇〇円

アメリカ カルフォルニア州 ジンファンデル 85% 他

黒系ラズベリー、ブラック・ベリーやイタリアのアマローネのような濃厚なアロマが香る。味わいも濃厚で綺麗な酸が存在する。

ユルチツチ・ソンホフツヴァイゲルト・タンツアー・レゼルヴ

ボトル 一三、二〇〇円

オーストリア ニーダーエスターライヒ州 ツヴァイゲルト 100%

香り同様にフレッシュ&フルーティ。濃密な果実味が口の中に広がり、余韻に感じる心地よい酸味とタンニンが、すっきりとした軽やかな印象。

ターンブル

ボトル 二二、〇〇〇円

アメリカ カルフォルニア州 カベルネ・ソーヴィニヨン 83% メルロー 9% カベルネ・フラン 7% 他

ブラックベリー、カシス、干しブドウなどの黒系果実のアロマが充填、しっかりとした果実感となめらかなタンニンと交じり、リッチな味わい。

アンテイノリ ティニャネロ

ボトル 三三、〇〇〇円

イタリア トスカーナ州 サンジヨベーゼ 80% カベルネ・ソーヴィニヨン 15% カベルネ・フラン 5%

ブラックベリーやダークチェリーのしっかりとした果実のアロマに、スパイスやバニラのニュアンスが複雑な香り、シルキーなタンニンが心地よい。

紫鈴 rindo

ボトル 三六、三〇〇円

アメリカ カルフォルニア州

メルロー 54% プティヴェルド 16% カベルネソーヴィニヨン 15% マルベック 13% カベルネフラン 2%

ブラックベリーやストロベリーの果実香に、ブラックベッパーやバニラビーンズの複層的な香り、

口に含むと豊かな果実味がココアやトリュフが折り重なり柔らかなタンニン。

明日香 asuka

ボトル 四六、二〇〇円

アメリカ カルフォルニア州 カベルネ・フラン 85% マルベック 14% プティ・ヴェルド 1%

すみれの花を思わせる繊細なフローラルの香りや、ブラックベッパーなどのスパイス香やココアなどの香り、

さらにブラックベリーやカシスといった凝縮された果実香。

藍 ai

ボトル 七七、〇〇〇円

アメリカ カルフォルニア州

カベルネソーヴィニヨン 90% マルベック 7% メルロー 1.5% カベルネフラン 1.5%

パワフルなボディに、ジューシーな果実味が口いっぱいに広がり、エレガントな酸と調和、熟成により

素晴らしい変化が期待できるポテンシャルを秘めたプレミアムワイン。

※表示価格は全て税込価格となっております。※ランチタイムはサービスを頂いておりません。

※ディナータイムはサービスを10%頂戴いたします。※ディナータイムは、ワンドリンク制となっております。