

Drink

ワイン

ハウスグラスホワイト	880
ハウスグラスレッド	880
グラススパークリング	880
グラスシャンパーニュ	1,540
※ソムリエ セレクション ホワイト	1,430
※ソムリエ セレクション レッド	1,430

※詳しくはスタッフまでお申し付けください

ビール

サントリーマスターズドリーム生	850
オールフリー（ノンアルコール）	660
各種瓶ビール（330ml）	770

Drink

シェリー バイザグラス 100ml

- 辛口 Dry Type -

フィノ Fino

1. ティオ・ペペ (ゴンザレス・バイアス) 660
Tio Pepe Gonzalez Byass

すっきり辛口。フィノタイプの代表的なシェリー。

おすすめ料理 | 前菜類(主に鶏肉や魚介)・スープ

2. イノセント (バルデスピノ) 700
Ynocente Valdespino

ティオ・ペペよりややふくよかな香りと優しい酸。

おすすめ料理 | 前菜類(主に鶏肉や魚介)・スープ

マンサニーリャ Manzanilla

3. ラ・ヒターナ (ボデガス・イダルゴ) 660
La Gitana Bodegas Hidalgo

フレッシュなリンゴのような香り。

おすすめ料理 | 前菜類(魚介)

4. デリシオーサ (バルデスピノ) 700
Deliciosa Valdespino

ラ・ヒターナよりも香りは落ち着いており、さっぱりとした味わい。

おすすめ料理 | 前菜類(魚介)・海老蒸し餃子・雲呑麵

- 中辛口 Medium Dry Type -

ミディアム Medium

5. ミディアム・イダルゴ (ボデガス・イダルゴ) 660
Medium Hidalgo Bodegas Hidalgo

バランスが良く、どのタイミングでも合わせやすい。
迷ったらこのシェリーがおすすめ。

おすすめ料理 | 点心・魚介類

6. ラス・セニョラス (デルガド・スレタ) 750
Las Senoras Delgado Zuleta

ほんのりと甘さを感じる。甘めのソースを使用する料理によく合う。

おすすめ料理 | 酢豚・チャーシューメロンパン

アモンティリャード Amontillado

7. ナポレオン (ボデガス・イダルゴ) 750
Napoleon Amontillado Bodegas Hidalgo

アーモンドの香り。お肉との相性が良い。

おすすめ料理 | 肉料理・焼き餃子・焼売・ショウロンポウ

Drink

シェリー バイザグラス 100ml

- 中辛口 Medium Dry Type -

オロロン Oloroso

8. ファラオン (ボデガス・イダルゴ) 750

Faraon Oloroso Bodegas Hidalgo

アルフォンソよりもふくよかでボリュームのあるタイプ。
お肉や麻婆豆腐とも相性が良い。

おすすめ
料理

麻婆豆腐・北京ダック・海老のチリソース

9. アルフォンソ (ゴンザレス・ピラス) 660

Alfonso Gonzales Byass

スパイシーな味わい。

おすすめ
料理

スペアリブのスパイシー揚げ・ポークリブ
の豆鼓蒸し

パロ・コルタド Palo Cortad

10. ペニンシュラ (エミリオ・ルスタウ) 800

Peninsula Emilio Lustau

やや酸は強め。ほんのりと酸味を感じる料理や味が
はっきりしたものと合わせやすい。

おすすめ
料理

酢豚・茄子と豚ミンチのピリ辛煮込み・
干し鮑のオイスターソース煮込み

- 甘口 Sweet Type -

クリーム Cream

11. ペマルティン 700

Pemartin Cream

甘さはあるものの、料理との相性も良い。

おすすめ
料理

酢豚・牛肉とたっぷり唐辛子の煮込み・
小豆餡入りコロッケ

ペール・クリーム Pale Cream

12. クロフト (ゴンザレス・ピラス) 700

Croft Gonzales Byas

甘味が辛い料理の刺激を緩和するので、辛い料理
との相性が良い。

おすすめ
料理

海老のチリソース・麻婆豆腐・担々麺・デザート

モスカテル Moscatel

13. ミカエラ モスカテル (ボデガス・バロン) 660

Micaela Moscatel Bodegas Baron

やや甘め。マスカットを思わせる香りがあり、飲みやすい。

おすすめ
料理

デザート

ペドロ・ヒメネス Pedoro Ximenez

14. ペマルティン 45ml 660

Pemartin Pedoro Ximenez

凝縮したレーズンのような甘さ。デザートとしても良い。

おすすめ
料理

デザート

15. トウリアナ (ボデガス・イダルゴ) 45ml 700

Triana Bodegas Hidalgo

デザートワインよりも甘い味わい。黒蜜のようなシェリー。

おすすめ
料理

デザート

Drink

ウイスキー +¥110でソーダ、ジュース割可能

- JAPANESE WHISKY -

山崎	1,430
白州	1,430
知多	1,320
響	2,100

- SCOTCH WHISKY -

デュワーズホワイトラベル	880
シーバスリーガル 12年	1,200
オールドパー 12年	1,500
バランタイン 17年	1,800
ザ・ロイヤルハウスホールド	3,850

- SINGLE MALT -

ザ・グレンリベット 12年	1,320
タリスカー 10年	1,320
ボウモア 12年	1,430
マッカラン 12年	1,540
グレンフィディック 18年	2,100
グレンモーレンジィ 18年	2,100

ウイスキー +¥110でソーダ、ジュース割可能

- AMERICAN WHISKY -

ジムビーム	880
メーカーズマーク	1,100
ジャックダニエル	1,100
IWハーパー 12年	1,430

- CANADIAN WHISKY -

クラウンローヤル	1,100
----------	-------

- IRISH WHISKY -

ブラックブッシュ	1,100
----------	-------

Drink

ブランデー

カルバドスブラー	1,100
ヘネシー VSOP	1,760
マーテル コルドンブルー	2,200

スピリッツ +¥110でソーダ、ジュース割可能

- GIN -

タンカレー	990
ボンベイサファイヤ	990
六	1,320

- VODKA -

ズブロッカ	880
アブソリュート ペッパー	880
シロク	1,210

- RUM -

マイヤーズ	880
ハバナクラブ 7年	1,100
ロンサカパ 23年	1,320

- TEQUILA -

サウザブルー レポサド	880
ドンフリオ アネホ	2,200
クエルボ1800	2,200

カクテル

キール	990
キティ	990
キールロワイヤル	1,100
ミモザ	1,100
シャンディガフ	990
レッドアイ	990
ジントニック	990
モスコミュール	990
キューバリバー	990
ファジーネーブル	990
स्पモーニ	990

リキュール +¥110でソーダ、ジュース割可能

カシス	880
ライチ	880
ピーチ	880
桂花陳酒	880
杏露酒	880
カンパリ	880

Drink

その他

チンザノ ベルモット (ドライ/スウィート) 88o

ティオペペ ドライシェリー 66o

サッシカイア グラッパ 1,76o

日本酒 / 焼酎 / 梅酒

+¥110でソーダ、ジュース割可能

瀬祭3割九分 純米大吟醸 (山口県) 1,65o

中々〈麦〉 (宮崎県 / 黒木本店) 66o

兼八〈麦〉 (大分県 / 四ツ谷酒造) 88o

きろく〈芋〉 (宮崎県 / 黒木本店) 66o

富乃宝山〈芋〉 (鹿児島県 / 西酒造) 77o

山崎蒸留所貯蔵
焙煎樽熟成梅酒〈梅酒〉 77o

中国酒

陳年紹興酒 5年 66o

-Bottle Only-

陳年紹興酒 5年 4,18o

陳年紹興酒 8年 7,70o

陳年紹興酒 10年 9,90o

陳年紹興酒 15年 13,50o

古越龍山 景德鎮 25年 35,00o

茅台酒 40,00o

ソフトドリンク

黒烏龍茶 55o

ジャスミン茶 55o

サンペレグリノ (ガス入りミネラルウォーター) 55o

アクアパンナ (ノンガスミネラルウォーター) 55o

ジンジャーエール (ドライ) 55o

ジンジャーエール (スイート) 55o

コーラ 55o

グァバジュース 55o

マンゴージュース 55o

オレンジジュース 55o

ピンクグレープフルーツジュース 55o