

● お支払い料金の設定について

Establishment of Service Fee

チャージ料

おひとり様 ¥350 (¥385 税込) 頂戴しております。

無料サービスについて

● ライス無料

長野県産コシヒカリを使用したライスを無料にてご提供させて頂いております。
メニューより 0 円でご注文頂けます。

● お客様全員にプチデザートをサービス

食後にはお客様全員にプチデザートをご用意しております。
お食事が終わりましたらスタッフにお声がけ下さい。

Charge

A fee of ¥350 (¥385 including tax) is charged per person.

Free services

● Free rice

We serve Koshihikari rice from Nagano Prefecture free of charge.
It can be ordered for free from the menu.

● Complimentary mini dessert for all customers

All customers are served a complimentary mini dessert after their meal.
Please inform a staff member when you have finished your meal.

ご注文前にお読み下さい。

Please read before ordering.

はじめてのお客様 First-time customers

はじめてご来店のお客様はコース料理のご注文をお願い致します。様々な部位を1枚ずつ色々な味わいで楽しむことができ、単品でご注文頂くより大変お得なコース内容となっております。

少人数様はもちろん、大人数のお客様も取り分ける手間がなくご自分のペースで上質な焼肉ディナーをお楽しみ頂けます。

First-time guests are kindly requested to order a course meal.

You can enjoy one piece each of a variety of cuts for a broad range of different flavors.

This course is much more economical than ordering the items individually.

Regardless of the size of your group, you can enjoy a high-quality yakiniku dinner at your own pace without the hassle of having to divide up portions.

牛肉の産地について Where is our beef from?

県産と表記している商品が沖縄県産和牛となります。

それ以外の商品は鹿児島、佐賀、宮崎など、日本最高クラスの黒毛和牛を使用しております。

Menu items labeled as "Okinawa" use Okinawa Wagyu.

All other items feature top-grade Japanese Black Wagyu, including varieties such as Kagoshima, Saga and Miyazaki beef.

タブレット操作説明 How to operate the tablet



商品の名称部分をタッチ
Touch the name of the product.



ご希望の数量をご指定下さい。
Select your required quantity



右上の「注文」からオーダー
Tap the Order button to order



その他、何かお困りの事がございましたらお気軽にベルにてスタッフをお呼び下さい。
If you have any other problems, please feel free to use the bell to call a staff member.

Okinawa

沖縄県産和牛 Okinawa's Finest Wagyu

Wagyu Course



右下のコースをお選び下さい。
下記のサイドメニューが全て含まれます。

Please select a course on the right.
Courses include all of the following side dishes.

サイドメニュー Side menu

- ・特製デミグラスソース煮込みとパン
Stewed Beef in demiglace sauce and bread
- ・自家製マッシュポテトとサラダ
House-made mashed potatoes and Salad
- ・特選あぶり寿司
Prime Beef Sushi
- ・キムチとナムルの3種盛り
Kimchi and 3 kinds of Namul
- ・県産きのこ2種
2 kinds of okinawan mushrooms
- ・アーサスープ
Sea Lettuce Soup



沖縄県産和牛焼肉コース

Okinawa Wagyu Course

お一人様 Per person ¥9,780 (¥10,758 tax in)

- | | |
|---------------|---|
| ・県産モモ厚切り 2 種 | Okinawa Wagyu Thick-Cut Round |
| ・あぐー豚ロースと包み菜 | Agu pork loin and Korean lettuce |
| ・県産焼きすき 2 種 | 2 kinds of Okinawa Wagyu Yakisuki |
| ・県産厚切りカルビ 2 種 | 2 kinds of Okinawa Wagyu Short rib |
| ・鹿児島産 真鯛 | Kagoshima Red sea bream |
| ・県産塩 2 種 | 2 kinds of salt-flavored Yakiniku |
| ・県産タレ 3 種 | 3 kinds of sauce-flavored Okinawa Wagyu |

Additional

à la carte menu 追加単品メニュー

コースにお好みの単品メニューを追加

Add your favorite à la carte items to your course.

沖縄県産角切りカルビ
Okinawa Wagyu Short Rib

¥2,280 (¥2,508 tax in)

沖縄県産モモ厚切り
Okinawa Wagyu Thick-cut Round

¥2,780 (¥3,058 tax in)

沖縄県産和牛厚切りカルビ
Okinawa Wagyu Short Rib Thick-cut

¥2,780 (¥3,058 tax in)

沖縄県産 焼きすき 卵黄つき
Okinawa Wagyu Yakisuki

¥2,780 (¥3,058 tax in)

上タン 厚切りすだれカット
Finest tongue Thick-cut

¥2,780 (¥3,058 tax in)

石焼ガーリックライス
Stone-roasted Garlic Rice

¥980 (¥1,078 tax in)

Special

スペシャル
ディナーコース

日本最高峰和牛 Japan's Finest Wagyu

Dinner Course

右からお好みのコースをお選び下さい。

コースには下記のサイドメニューが全て含まれます。

Please select a course from among those on the right.
Courses include all of the following side dishes.

サイドメニュー Side menu

- ・特製デミグラスソース煮込みとパン

Stewed Beef in demiglace sauce and bread

- ・自家製マッシュポテトとサラダ

House-made mashed potatoes and Salad

- ・特選あぶり寿司

Prime Beef Sushi

- ・キムチとナムルの3種盛り

Kimchi and 3 kinds of Namul

- ・県産きのこ2種

2 kinds of okinawan mushrooms

- ・アーサスープ

Sea Lettuce Soup

軽め
Light

焼肉 10 種コース 10 kinds of Yakiniku Course

お一人様 Per person ¥5,980 (¥6,578 tax in)

- ・特上カルビと塩 1 種 Finest short rib and salted yakiniku
- ・あぐー豚ロースと包み菜 Agu pork loin and Korean lettuce
- ・希少部位 2 種 2 kinds of rare cuts
- ・塩 2 種 2 kinds of salt-flavored yakiniku
- ・タレ 3 種 3 kinds of sauce yakiniku

定番
Standard

焼肉 12 種コース (厚切りカルビ 2 種)

12 kinds of Yakiniku Course (2 kinds of short rib)

お一人様 Per person ¥6,980 (¥7,678 tax in)

- ・特上カルビと塩 1 種 Finest short rib and salted yakiniku
- ・あぐー豚ロースと包み菜 Agu pork loin and Korean lettuce
- ・希少部位 2 種 2 kinds of rare cuts
- ・厚切りカルビ 2 種 2 kinds of short rib
- ・塩 2 種 2 kinds of salt-flavored yakiniku
- ・タレ 3 種 3 kinds of sauce yakiniku

人気
Popular

焼肉 12 種コース (焼きすき 2 種)

12 kinds of Yakiniku Course (2 kinds of Yakisuki)

お一人様 Per person ¥6,980 (¥7,678 tax in)

- ・特上カルビと塩 1 種 Finest short rib and salted yakiniku
- ・あぐー豚ロースと包み菜 Agu pork loin and Korean lettuce
- ・希少部位 2 種 2 kinds of rare cuts
- ・焼きすき 2 種 2 kinds of Yakisuki
- ・塩 2 種 2 kinds of salt-flavored yakiniku
- ・タレ 3 種 3 kinds of sauce yakiniku

満足
Complete

焼肉 14 種コース 14 kinds of Yakiniku Course

お一人様 Per person ¥7,980 (¥8,778 tax in)

- ・特上カルビと塩 1 種 Finest short rib and salted yakiniku
- ・あぐー豚ロースと包み菜 Agu pork loin and Korean lettuce
- ・希少部位 2 種 2 kinds of rare cuts
- ・焼きすき 2 種 2 kinds of Yakisuki
- ・厚切りカルビ 2 種 2 kinds of short rib
- ・塩 2 種 2 kinds of salt-flavored yakiniku
- ・タレ 3 種 3 kinds of sauce yakiniku



シグネチャーコース

Signature

日本最高峰和牛 Japan's Finest Wagyu

Yakiniku Course

下からお好みのコースをお選び下さい。
コースには下記のサイドメニューが全て含まれます。

Please select a course from the options below

Courses include all of the following side dishes.

サイドメニュー Side menu

- ・特製デミグラスソース煮込みとパン
Stewed Beef in demiglace sauce and bread
- ・自家製マッシュポテトとサラダ
House-made mashed potatoes and Salad
- ・特選あぶり寿司
Prime Beef Sushi
- ・キムチとナムルの3種盛り
Kimchi and 3 kinds of Namul
- ・県産きのこ2種
2 kinds of okinawan mushrooms
- ・アーサスープ
Sea Lettuce Soup



高級
Luxury

プレミアム焼肉コース Premium Yakiniku Course

お一人様 Per person ¥9,880 (¥10,868 tax in)

- | | |
|--------------|---------------------------------------|
| ・特選あぶり刺し | Prime Seared Beef |
| ・特上カルビと特上赤身 | Finest short rib and Finest lean beef |
| ・あぐー豚ロースと包み菜 | Agu pork loin and Korean lettuce |
| ・特選だししゃぶ | Dashi - Shabu |
| ・希少部位2種 | 2 kinds of rare cuts |
| ・焼きすき2種 | 2 kinds of Yakisuki |
| ・厚切りカルビ2種 | 2 kinds of Thick-cut short rib |

高級
Luxury

鹿児島県産 真鯛 + プレミアム焼肉コース

Kagoshima Red sea bream + Premium Yakiniku Course

お一人様 Per person ¥10,080 (¥11,088 tax in)

- | | |
|--------------|---------------------------------------|
| ・特選あぶり刺し | Prime Seared Beef |
| ・特上カルビと特上赤身 | Finest short rib and Finest lean beef |
| ・あぐー豚ロースと包み菜 | Agu pork loin and Korean lettuce |
| ・特選だししゃぶ | Dashi - Shabu |
| ・鹿児島県産 真鯛 | Kagoshima Red sea bream |
| ・焼きすき2種 | 2 kinds of Yakisuki |
| ・厚切りカルビ2種 | 2 kinds of Thick-cut short rib |

高級
Luxury

サーロインステーキ + プレミアム焼肉コース

Sirloin Steak and Premium Yakiniku

お一人様 Per person ¥11,280 (¥12,408 tax in)

- | | |
|--------------|---------------------------------------|
| ・特選あぶり刺し | Prime Seared Beef |
| ・特上カルビと特上赤身 | Finest short rib and Finest lean beef |
| ・あぐー豚ロースと包み菜 | Agu pork loin and Korean lettuce |
| ・特選だししゃぶ | Dashi - Shabu |
| ・サーロインステーキ | Sirloin Steak |
| ・焼きすき2種 | 2 kinds of Yakisuki |
| ・厚切りカルビ2種 | 2 kinds of Thick-cut short rib |

高級
Luxury

ヒレステーキ + プレミアム焼肉コース

Fillet Steak and Premium Yakiniku Course

お一人様 Per person ¥11,780 (¥12,958 tax in)

- | | |
|--------------|---------------------------------------|
| ・特選あぶり刺し | Prime Seared Beef |
| ・特上カルビと特上赤身 | Finest short rib and Finest lean beef |
| ・あぐー豚ロースと包み菜 | Agu pork loin and Korean lettuce |
| ・特選だししゃぶ | Dashi - Shabu |
| ・ヒレステーキ | Fillet Steak |
| ・焼きすき2種 | 2 kinds of Yakisuki |
| ・厚切りカルビ2種 | 2 kinds of Thick-cut short rib |

Non-beef Course ノンビーフコース

海鮮や若鶏・あぐー豚がメイン。牛肉を含まないコース
Non-beef course with seafood, chicken, and Agu pork.

ノンビーフコース Non beef course

お一人様 Per person ¥5,980 (¥6,578 tax in)

- ・あぐー豚ロースと包み菜 Agu Pork Loin and Koreand Lettuce
- ・鹿児島県産 真鯛 Kagoshima Red sea bream
- ・県産若鶏 Okinawan Chicken
- ・県産あぐー豚 Agu Pork

サイドメニュー Side menu

- ・野菜のポタージュとパン Vegetable potage , Bread
- ・自家製マッシュポテト House-made mashed potatoes
- ・ホタテ貝柱のにぎり寿司 Scallop Sushi
- ・キムチとナムルの3種盛り Kimchi and 3 kinds of Namul
- ・県産きのこ2種 2 kinds of okinawan mushrooms
- ・サラダとアーサスープ Salad and Sea Lettuce Soup

Children's Special Course お子様用コース

※14歳以下のお子様専用となります。
For children under 14 years old.

3種のお肉を楽しむお子様用コースメニュー
This is a children's course with three kinds of meat.

サイドメニュー Sidemenu

- ・特製デミグラスソース煮込み Stewed Beef in demiglace sauce
- ・パン Bread
- ・自家製マッシュポテト House-made mashed potatoes
- ・特選あぶり寿司 Prime Beef Sushi
- ・うどん Udon



お子様コース (S) Children's course S size

Per person ¥2,180 (¥2,398 tax in)

- ・角切りカルビ 50g Short rib 50g
- ・あぐー豚ロース Agu pork loin
- ・県産鶏 Okinawan Chicken

お子様コース (M) Children's course M size

お一人様 Per person ¥2,980 (¥3,278 tax in)

- ・角切りカルビ 100g Short rib 100g
- ・あぐー豚ロース Agu pork loin
- ・県産鶏 Okinawan Chicken

お子様コース (L) Children's course L size

お一人様 Per person ¥3,880 (¥4,268 tax in)

- ・角切りカルビ 150g Short rib 150g
- ・あぐー豚ロース Agu pork loin
- ・県産鶏 Okinawan Chicken

Children's menu A la carte お子様用単品メニュー

お子様うどん

Children's Udon

¥480 (¥528 tax in)

お子様牛丼

Children's beef bowl

¥1,280 (¥1,408 tax in)

お子様カレーライス

Children's curry rice

¥480 (¥528 tax in)



和牛の旨味を引き出す

炙り

あぶり



特選あぶり刺し 一人前

Prime Seared Beef

¥1,280 (¥1,408 tax in)



特選あぶり寿司 一貫

Prime Seared Beef Sushi (one piece)

¥440 (¥484 tax in)



特選あぶりセット

Prime Seared Beef Set

特選あぶり刺し・特選あぶり寿司

Prime Seared Beef , Sushi one piece

一人前 Portion ¥1,680 (¥1,848 tax in)



ヤリイカ 4ヶ

Spear Squid (4 pieces)

¥580 (¥638 Tax Inc.)



ホタテ 2枚

Scallops (2 pieces)

¥680 (¥748 Tax Inc.)

Seafood

追加海鮮



エビ 2尾

Prawns (2 pieces)

¥680 (¥748 Tax Inc.)



つぶ貝 4ヶ

Whelk (4 pieces)

¥680 (¥748 Tax Inc.)



真鯛 (鹿児島県産)

Sea Bream

¥1,280 (¥1,408 Tax Inc.)

Yakiniku

A la carte 焼肉単品 | 各コースに追加頂き充実のディナーをお楽しみ下さい。

タン Tongue

上 タン Beef Tongue

タン中 Choice ¥2,480 (¥2,728 Tax Inc.)

タン元 Prime ¥3,280 (¥3,608 Tax Inc.)

上 タン 厚切りすだれカット

Beef Tongue - choice grade sudare cut

1 人前 Portion ¥2,780 (¥3,058 Tax Inc.)

カルビ / ロース

Boneless Short Rib
Loin

角切り上カルビ

Short Rib

1 人前 Portion ¥1,880 (¥2,068 Tax Inc.)

特上カルビ 厚切りすだれカット

Finest Short Rib Sudare Cut Lean / Marbled

1 人前 Portion ¥2,780 (¥3,058 Tax Inc.)

厚切りカルビ 赤身・霜降り

Short Rib Thick cut Lean / Marbled

1 人前 Portion ¥2,280 (¥2,508 Tax Inc.)

特上ロース

Finest Loin

1 人前 Portion ¥3,580 (¥3,938 Tax Inc.)

希少部位

Rare Part

希少部位 赤身・霜降り

Rare-part Lean / Marbled

1 人前 Portion ¥2,780 (¥3,058 Tax Inc.)

焼きすき 赤身・霜降り 卵黄付き

Rare-part Yaki-suki Lean / Marbled

1 人前 Portion ¥2,280 (¥2,508 Tax Inc.)

ステーキ

Steak

サーロインステーキ

Sirloin Steak

Half size

ハーフ (60g) ¥2,780 (¥3,058 Tax Inc.)

ヒレステーキ

Fillet Steak Half size

Half size

ハーフ (60g) ¥3,280 (¥3,608 Tax Inc.)

その他

Others

やんばる若鶏

Okinawan Yanbaru Chicken

1 人前 Portion ¥780 (¥858 Tax Inc.)

県産あぐー豚ロース 大判スライス

Okinawan Agu Pork Loin Large Size Slice

1 人前 Portion ¥1,280 (¥1,408 Tax Inc.)

ホルモン

Beef Offal

ハツ / マルチョウ / 特選ミノ / レバー 60g

Heart / Intestine / Beef Tripe -First stomach- / Liver

1 人前 Portion ¥780 (¥858 Tax Inc.)

A la carte

アラカルト

one serving

一品 Side Dish

白菜キムチ
Kimchi

¥480 (¥528 Tax Inc.)

カクテキ
Kkakdugi

¥480 (¥528 Tax Inc.)

きゅうりキムチ
Cucumber Kimchi

¥480 (¥528 Tax Inc.)

キムチ 3 種盛り
3kinds Kimchi

¥880 (¥968 Tax Inc.)

キムチ 3 種とナムル 2 種盛
3kinds Kimchi and 2kinds Namul

¥980 (¥1,078 Tax Inc.)

国産にんにくオイル焼き
Broiled Garlic in oil

¥580 (¥638 Tax Inc.)

サラダ Salad

チョレギサラダ海ぶどう付
Choregi salad with sea grapes

¥880 (¥968 Tax Inc.)

島豆腐の胡麻サラダ
Okinawan Tofu and Sesame salad

¥880 (¥968 Tax Inc.)

サンチュセット
Korean Lettuce Set

¥680 (¥748 Tax Inc.)

スープ Soup

アーサスープ
Sea Lettuce Soup

¥380 (¥418 Tax Inc.)

たまごスープ
Egg Soup

¥480 (¥528 Tax Inc.)

カルビスープ (辛)
Beef Short Rib Soup - Spicy

¥780 (¥858 Tax Inc.)

チゲ Jjigae

沖縄県産和牛の 石焼ホルモンチゲ (辛)
Okinawan Wagyu Beef Offal Jjigae - Spicy

¥1,480 (¥1,628 Tax Inc.)

特製石焼海鮮チゲ (辛)
Seafood Jjigae - Spicy (contain beef)

¥1,780 (¥1,958 Tax Inc.)

ご飯 / 麺 Rice / Noodle

石焼ビビンバ
Stone-roasted Bibimbap

¥980 (¥1,078 Tax Inc.)

石焼タコライス
Stone-roasted Taco Rice
(contain beef)

¥980 (¥1,078 Tax Inc.)

石焼ガーリックライス
Stone-roasted Garlic Rice

¥980 (¥1,078 Tax Inc.)

冷麺 Cold Noodles

¥780 (¥858 Tax Inc.)

クッパ
Gukbap

¥580 (¥638 Tax Inc.)

カルビクッパ (辛)
Beef short rib Gukbap- Spicy

¥840 (¥924 Tax Inc.)

ご飯 Rice

¥0

◀サービスとなっております。注文後すぐお持ち致しますので
お召し上がりの時に、こちらからご注文下さい。
It's free. We will bring it in a minute. Please order here.

お誕生日・記念日など

お祝いに

予約専用

Advance
Reservation
Only



肉ケーキ - 選べるメッセージカード付き -

Meat Cake Includes a selectable message card

¥3,200 (¥3,520 Tax Inc.)

詳細やご予約はスタッフまでお気軽にお声掛け下さい。

Drink Menu

お飲物

ビール Beer

オリオン・ドラフト（生） ￥550（¥605 Tax Inc.）
Orion Draft Beer

沖縄と言えばコレ！乾杯にどうぞ。

サッポロ黒ラベル（瓶） ￥660（¥726 Tax Inc.）
Sapporo Draft Beer Kuro Label (small bottle)

キレとコクのバランスが最高です。

コロナ エキストラ ￥660（¥726 Tax Inc.）
Corona Extra

軽い喉越し。すっきりした爽やかな味わい。

ハイネケン ￥660（¥726 Tax Inc.）
Heineken

フルーティな香りにリッチなコク

グラスワイン Glass Wine

白ワイン White Wine ￥550（¥605 Tax Inc.）
とっても飲みやすい白ワインです。

オレンジワイン Orange Wine ￥550（¥605 Tax Inc.）
果実味たっぷり。今注目の「オレンジワイン」

ロゼワイン Rose Wine ￥550（¥605 Tax Inc.）
イチゴのような香り。スイスイ飲める味わい

赤ワイン Red Wine ￥550（¥605 Tax Inc.）
とっても美味しい とりあえず赤

カクテル Cocktails

生レモンサワー ￥550（¥605 Tax Inc.）
Lemon Sour
定番の一杯

アワモリソーダ ￥550（¥605 Tax Inc.）
Awamori with Soda
ライトな飲み心地が食事にピッタリ

シークワサーサワー ￥550（¥605 Tax Inc.）
Shekwasha Sour
沖縄県産のシークワサー使ってます。

ハイボール ￥550（¥605 Tax Inc.）
High Ball（Whisky with Soda）
爽快な飲み口。定番の一杯です。

ハイビスカスサワー ￥550（¥605 Tax Inc.）
Hibiscus Sour
沖縄県産ハイビスカスの花びらを贅沢に使用

日本酒 Japanese Sake

雁木 純米無濾過 生原酒 ノ壺 180ml ￥980（¥1,078 Tax Inc.）
Gangi Pure Undiluted Sake
旨味と酸味。辛さとキレ。バランスが最高です。

田中六五 純米酒 180ml ￥1,280（¥1,408 Tax Inc.）
Tanaka Rokujugo Pure Rice Sake
優しくさらりとした味わい。食中酒に。

十石 純米吟醸 生酒 180ml ￥1,380（¥1,518 Tax Inc.）
Zikkoku Junmai Ginjo , Pure Sake
青リンゴや洋梨の果実が香る。

常山 純米大吟醸 芳醇辛口 極 180ml ￥1,580（¥1,738 Tax Inc.）
Jo zan Mellow and dry , Junmai Daiginjo
キレ、芳香、旨み。三位一体の洗練された品格。

果実酒 Fruit Liquor

ロックとソーダ割り on the rock / soda

ゆず酒 Yuzu Liquor (Citrus) ¥550 (¥605 Tax Inc.)

一番人気！！

レモン酒 Lemon Liquor ¥550 (¥605 Tax Inc.)

爽やかで優しい味わい

熟成梅酒 Aged Plum Wine ¥550 (¥605 Tax Inc.)

桃も加わったクセになる美味しさ

みかん酒 Orange Liquor ¥550 (¥605 Tax Inc.)

自然な甘みとほろ苦さ

泡盛 Awamori

残波 白 25 度 ¥550 ¥605 (Tax Inc.)

Zanpa White

ビギナーにもオススメ。幅広く親しまれる定番泡盛。

北谷長老 13 年古酒 43 度 ¥660 ¥726 (Tax Inc.)

Chatan Choro 13years old

古酒ならではの風味をお楽しみ下さい。

芋焼酎 Imo Shochu (distilled liquor made from sweet potatoes)

三岳 25 度 Mitake 25% alc. ¥550 ¥605 (Tax Inc.)

クセが少なく、まろやかで軽い口当たり。

ノンアルコール Non-alcoholic

アサヒドライゼロ (小瓶) ¥440 (¥484 Tax Inc.)

Non-alc. Asahi Dry ZERO

味も、のどごしも。定番のノンアルビール。

ノンアルコールレモンサワー ¥440 (¥484 Tax Inc.)

Non-alc. Lemon Sour

定番の一杯

ノンアルコールシークワサーサワー

Non-alc. Shekwasha Sour ¥440 (¥484 Tax Inc.)

酸味の効いた爽やかな味わい

ノンアルコール梅酒 ¥440 (¥484 Tax Inc.)

Non-alc. Plum Wine

芳醇で華やかな香り

ノンアルコールハイビスカスサワー

Non-alc. Hibiscus Sour ¥440 (¥484 Tax Inc.)

沖縄県産ハイビスカスの花びらを贅沢に使用

ソフトドリンク Soft Drink

¥330 (¥363 Tax Inc.)

ウーロン茶
Oolong Tea

オレンジジュース
Orange Juice

コカ・コーラ
Coke

マンゴージュース
Mango Juice

カルピス
Calpico

ジンジャーエール
Ginger Ale

お冷 ¥0
A glass of water

Wine List

ワインリスト

スパークリング Sparkling

ウメス ウ ファン トレス ブルット

¥5,500 (¥6,050 Tax Inc.)

U mes U fan Tres Brut Nature

■産地：スペイン ■特徴：爽やかな柑橘にフローラルな風味。スッキリとした酸味の辛口。

シャンパン Champagne

ジャマール・カルト・ブランシュブリュット NV

¥10,780 (¥11,858 Tax Inc.)

Jamart Carte Blanche Brut

■産地：フランス ■特徴：白くきめ細かい泡にアプリコットやリンゴの蜜のアロマ

白ワイン White Wine

レザスレットデュヴァン
ソーヴィニヨンブラン (フランス)

¥5,720 (¥6,292 Tax Inc.)

Les Athletes du Vin Sauvignon Blanc

■産地：フランス 特徴：ふくよかなボディーで酸味がしっかりとあり余韻も長い

ベッカー / グーツワイン リースリング

¥6,380 (¥7,018 Tax Inc.)

Becker Gutswein Riesling

■産地：ドイツ ■特徴：クリーンなミネラル感に熟した白い果実を感じます。

シャルドネ SLH エステート

¥8,580 (¥9,438 Tax Inc.)

Hahn Winery Chardonnay SLH Estate

■産地：カリフォルニア ■特徴：しっとりとした舌触りとエレガントな酸味を感じます。

ヒラカワワイナリー スゴンヴァン

ブランキュヴェ ガストロノミク

¥10,780 (¥11,858 Tax Inc.)

HIRAKAWA WINERY SECOND VIN Cuvee Gastronomique (Hokkaido)

■産地：北海道 ■特徴：キンモクセイやユリの様な華やかな香り。

オレンジワイン Orange Wine

ストリマラニ キシ クヴェヴリ ドライアンバー

¥4,840 (¥5,324 Tax Inc.)

STORI MARANI KISI Qveveri DRY AMBER

■産地：ジョージア ■特徴：他に類を見ない心地よいタンニンと果実感が特徴

ロゼワイン Rose Wine

カーブドッチ ファンピー

Cave d'Occi Funpy

¥5,720 (¥6,292 Tax Inc.)

■産地：新潟 ■特徴：イチゴやピンクグレープフルーツのニュアンス。

Wine List

ワインリスト

赤ワイン

Red Wine

カステルモール サンサ コルヴィエール

¥4,620 (¥5,082 Tax Inc.)

Castelmaure Sansa!

■産地：フランス ■特徴：ジューシーな果実味と力強さのあるタンニン。

ジョエルゴット カリフォルニア ジンファンデル

¥5,940 (¥6,534 Tax Inc.)

JOEL GOTTO CALIFORNIA Zinfandel (U.S.A)

■産地：アメリカ ■特徴：アメリカンオークの豊かな香りが程よいアクセント

サンフェレオーロ ヴィーニェ ドルチ

¥6,930 (¥7,623 Tax Inc.)

San Fereolo Vigne Dolci

■産地：イタリア ■特徴：熟した黒い果実味に厚みのある旨味とドライなタンニン。

ドメーヌ・デ・ザコル グリフ

¥8,580 (¥9,438 Tax Inc.)

Domaine des Accoles Gryphe

■産地：フランス ■特徴：凝縮感が高く、タンニンもくっきりとあるが、
円みと果実味、伸びのある酸がバランスよく備わっている。

ニコリーニ レフォスコ

¥9,200 (¥10,120 Tax Inc.)

Nicolini Refosco

■産地：イタリア ■特徴：野生的な一面を持ちつつも上品なまとまり

ル・クロ・ダンジュール カオール

¥10,800 (¥11,880 Tax Inc.)

Le Clos d'Un Jour Cahors

■産地：フランス ■特徴：ジャムのような若い凝縮した果実感がたっぷりとした重厚な味わい

クロ・デュ・ヴァルナパヴァレー カベルネソーヴィニヨ

¥12,980 (¥14,278 Tax Inc.)

CLOS DU VAL CLASSIC NAPA VALLEY CABERNET SAUVIGNON

■産地：カリフォルニア ■特徴：世界品質のカベルネで年間最優秀ワイナリー3回受賞。