

酒ペアリング

SAKE PAIRING

¥5,000

お料理に合わせて3種類の日本酒がお楽しみいただけるメニューです。
This menu offers three different types of sake to match the dishes.

前菜
Appetizer

発泡日本酒
Sparkling Sake

お向
Sashimi

軽やかな日本酒
Recommended Sake

焼物
Grilled Dish

旨味のある日本酒
Recommended Sake

ワインペアリング

WINE PAIRING

¥5,000

お料理に合わせて3種類のワインがお楽しみいただけるメニューです。
This menu offers three glasses of wine to match the dishes.

前菜
Appetizer

スパークリングワイン
Sparkling Wine

お向
Sashimi

おすすめの白ワイン
Recommended White Wine

焼物
Grilled Dish

おすすめの赤ワイン
Recommended Red Wine

地酒の利き酒セット

Locally Selected SAKE FLIGHT

¥2,420

瀬戸内のお酒3種類を少しずつお試しいただけるセットです。
A set that allows you to enjoy three types of locally brewed sake, a little at a time.

※内容は仕入れ状況により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。
The menu is subject to change depending on availability. Please understand in advance.

竹林 たおやか 純米大吟醸 <岡山 Okayama>
CHIKURIN TAOYAKA Junmai Daiginjo

Glass (120ml) ¥3,300
四合瓶 (720ml) ¥18,700

香りは高く華やか。味は多く丸く、なめらかな甘さは完熟した果実を思わせる味わい。
「素材のおいしさ」にこだわり、自家栽培の山田錦を使用。食前酒・食後酒としてもおすすめです。

The aroma is rich and vibrant. The flavor is full-bodied and rounded,
with a smooth sweetness reminiscent of perfectly ripe fruit. Made with Yamada Nishiki,
a sake-brewing rice cultivated at the brewery. It is recommended as an aperitif or digestif.

石鎚 さくらひめ 純米大吟醸 <愛媛 Ehime>
ISHIDUCHI SAKURAHIME Junmai Ginjo

Glass (120ml) ¥2,310
四合瓶 (720ml) ¥13,420

花から生まれた「愛媛さくらひめ酵母」を使用。華やかな香りと適度な甘さが特長。
"Sakurahime" yeast, which is derived from Ehime original flowers, is used.
It features a gorgeous fruit-like aroma, sweetness, and refreshing acidity.

大典白菊 純米大吟醸 雄町 <岡山 Okayama>
TAITEN SHIRAGIKU Junmai Daiginjo

Glass (120ml) ¥1,670
四合瓶 (720ml) ¥11,000

岡山特産の酒米「雄町」使用。雄町ならではのふくよかな味わいを引き出した純米大吟醸。
Made from "Omachi", a specialty sake rice of Okayama,
this Sake is polished to 50%, and soft aroma that only "Omachi" can bring out.

酔鯨 純米吟醸 高育54号 <高知 Kochi>
SUIGEI Junmai Ginjo Takaiku No.54

Glass (120ml) ¥1,540
四合瓶 (720ml) ¥8,800

自社酵母と高知の湧水で醸した土佐の酒。素材の良さを引き出した旨味と爽やかな柑橘系の酸味。
Rice grown and brewed locally—a genuine Kochi original sake.
The sake also exhibits refreshing citrus sourness and a subtle ginjo aroma.

びびび 本醸造 <香川 Kagawa>
BIBIBI Honjozo

Glass (120ml) ¥1,320
四合瓶 (720ml) ¥7,920

小豆島の酒蔵「MORIKUNI」の辛口本醸造酒。瀬戸内の白身魚とも相性の良いすっきりした味わい。
"MORIKUNI" is the only sake brewery in Shodoshima-Island.
It has a clean taste that goes well with white fish from the Seto Inland Sea.

発泡日本酒 Sparkling Sake

美丈夫 しゅわっ! <高知 / Kochi>

BIJOFU Schwa!! Sparkling Ginjo

しゅわっとはじける発泡性の吟醸酒。爽やかな酸味とキレのある吟醸酒に炭酸を溶け込ませアルコール度を少し抑えたすっきり飲みやすい味わい。

Bijofu Schwa!! is a sharp and refreshingly tart tasting sparkling sake.

Its smooth taste is partly due to it being lower in alcohol than most sake.

Glass (120ml) ¥1,200

Bottle (500ml) ¥4,290

月山スパークリング クラウド <島根 Shimane>

GASSAN Sparkling Cloud

360ml

¥4,620

島根の銘水百選に指定された超軟水の仕込み水と地元の良質な米を使用。

瓶内二次発酵で醸されたきめ細かい泡、優しい吟醸香と爽やかな味わいをお楽しみ下さい。

The brewing water is local ultra-soft water and high-quality rice

in Shimane, is used. Enjoy the fine bubbles , gentle ginjo aroma, and refreshing taste.

瀬祭 純米大吟醸45 にごりスパークリング <山口 / Yamaguchi>

DASSAI Junmai Daiginjo 45 Cloudy Sparkling

180ml

¥2,310

にごり酒だからこそ分かる山田錦の米の甘み。

繊細かつ存在感のある純米大吟醸が見せる鮮やかな味の切れと余韻をご堪能ください。

The sweetness of rice, which can be appreciated because it is cloudy sake.

Enjoy the lingering taste of this delicate yet present Junmai Daiginjo.

季節のおすすめ酒 Season Special

季節限定の国産日本酒&ワインをご用意しております。詳しくはスタッフまでお問合せください。

Glass ¥1,980 ~

Bottle ¥11,000 ~

シャンパン Bottle Champagne

アンリ・ビリオ グラン・クリュ アンボネイ キュヴェ・トラディション ½
＜フランス/シャンパーニュ地方＞

Henri Billiot Grand Cru Ambonnay Cuvee Tradition ½ <FRANCE/ Champagne >
375ml ￥14,520

アンリ・ビリオ グラン・クリュ アンボネイ キュヴェ・トラディション
＜フランス/シャンパーニュ地方＞

Henri Billiot Grand Cru Ambonnay Cuvee Tradition <FRANCE/ Champagne > ￥23,100

ブリス エリタージュ <フランス/シャンパーニュ地方＞

Brice Heritage <FRANCE/ Champagne > ￥26,565

スパークリングワイン Bottle Sparkling Wine

224ワイナリー 島シャン <日本/香川＞

224Winery Shima Cham <JAPAN/ Kagawa>
Glass ￥1,980
Bottle ￥14,500

広島三次ワイナリー VILLAQUA イエロー <日本/広島＞

Hiroshima Miyoshi Winery VILLAQUA yellow <JAPAN/ Hiroshima> Bottle ￥11,000

安心院スパークリングワイン <日本/大分＞

Ajimu Sparkling wine <JAPAN/ Ooita> Bottle ￥13,000

白ワイン By the Glass& Bottle White Wine

ルバイヤート 甲州シュール・リー <日本/山梨>
Rubaiyat KOSHU Sur Lie <JAPAN/ Yamanashi>

Glass ¥ 1,700
Bottle ¥ 8,800

奥出雲ワインシャルドネ <日本/島根>
Oku-Izumo Wine Chardonnay <JAPAN/ Shimane>

Glass ¥ 1,750
Bottle ¥ 8,800

サン・マルツァーノ エツダ <イタリア/プーリア>
Domaine Cazes Le Canon du maréchal <ITALY/ Puglia>

Glass ¥ 1,800
Bottle ¥ 9,680

ドンナフガータ プリオ <イタリア/シチリア>
Donnafugata Prio <ITALY/ Sicilia>

¥ 9,680

ソアーヴェ セレオーレ <イタリア/ヴェネト>
Soave Sereole <ITALY/ Veneto>

¥ 10,100

シルヴァナー フォン・レス トロッケン <ドイツ/ファルツ>
Sylvaner Vom Loss Trocken <GERMANY/ Pfalz>

¥ 13,620

シャトー・モン・ペラ・ブラン <フランス/ ボルドー>
CH.Mont Perat Blanc CH. Mont Perat <FRANCE/ Bordeaux>

¥ 11,000

レ・フルール・デュ・ラック シャトー・ラグランジュ <フランス/ブルゴーニュ>
Lesfleurs Du Lac CH. Lagrange <FRANCE/Bordeaux>

¥ 14,000

ルイ モロー・シャブリ <フランス/ブルゴーニュ>
Domaine Louis Moreau Chablis <FRANCE/Bourgogne>

¥ 14,300

ムルソー・ヴィエイユ・ヴィーニュ (ミッシェル・デュポン・ファン)
<フランス/ブルゴーニュ>
Meursault Vieille Vigne (Dupont Fahn) <FRANCE/ Bourgogne>

¥ 34,870

赤ワイン By the Glass& Bottle Red Wine

高畠バリック メルロー&カベルネソーヴィニヨン <日本/山形>
Takahata Winery Merlot & Cabernet Sauvignon <JAPAN/ Yamagata>

Glass ¥ 1,900
Bottle ¥ 11,000

プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア <イタリア/プーリア>
Primitivo di Manduria DOP Poggio Le Volpi <ITALY / APULIA>

Glass ¥ 1,400
Bottle ¥ 8,000

ミステイファイド ピノ・ノワール <アメリカ/カリフォルニア>
MYSTIFIED PINOT NOIR <The U.S.A. / California>

¥ 10,100

リネア・クラッシカ モンテプルチアーノ ダブルツォ <イタリア/アブルッツォ>
Linea Classica Montepulciano d'Abuzzo <ITALY / ABRUZZO>

¥ 8,580

バローロ フォンタナフレッダ <イタリア/ピエモンテ>
Barolo Fontanafredda <ITALY / Piemonte>

¥ 20,900

シャトー トゥール ド・サライユ <フランス/ボルドー>
Tour de Sarraïl <FRANCE / Bordeaux>

¥ 9,350

シャサーニュ・モンラッシェ ヴィエイユ・ヴィーニュルージュ <フランス/ブルゴーニュ>
Chassagne Montrachet V.V. Rouge <FRANCE / Bourgogne>

¥ 29,000

シャトー ダルマイヤック <フランス/ボルドー>
Chateau d'Armailhac <FRANCE / Bordeaux>

¥ 30,700

ジュヴレ・シャンベルタン <フランス/ブルゴーニュ>
Gevrey Chambertin <FRANCE / Bourgogne>

¥ 33,770

ビール Beer

生ビール アサヒ Draft Beer ASAHI ￥1,320

小瓶ビール キリン Bottled Beer KIRIN 334ml ￥1,100

ウイスキー&焼酎 Japanese Distilled Spirits

ウイスキー 知多 Japanese Whisky CHITA ￥1,540

ボタニカル マキノジン・トニック
Botanical “MAKINO GIN” Gin Tonic with Japanese Lime “Sudachi” ￥1,540

ちんぐ 麦焼酎 Chingu Wheat <長崎 / Nagasaki> ￥880

みとら 芋焼酎 Mitora Tubers <鹿児島 / Kagoshima> ￥880

直島 米焼酎 Naoshima Rice <兵庫 / Hyogo> ￥1,210

果実酒 Fruit Wine

白下糖梅酒 Plum Wine <香川 / Kagawa> ￥880

ゆず酒 Yuzu Liqueur <香川 / Kagawa> ￥880

ど桃 Peach Liqueur <岡山 / Okayama> ￥880

瀬戸内の柑橘酒 Mandarin Orange Liqueur <奈良 / Nara> ￥880

プレミアムジュース Premium Local Juice

ドメース・テッタ ピオーネ Domaine TETTA <岡山 / Okayama> ￥1,650

マスカット・オブ・アレキサンドリア Muscat of Alexandria <岡山 / Okayama> ￥1,780

ソフトドリンク Soft Drink

みかんジュース Japanese Mandarin Orange Juice ￥1,100

ゆずスカッシュ Yuzu Squash ￥1,100

シャンピン烏龍茶 Xiang Pin Oolong Tea ￥880

ジンジャーエール Ginger Ale CANADA DRY ￥770

コカ・コーラ Coca Cola ￥770

緑茶 Green Tea ￥770

ミネラルウォーター Mineral Water

アクアパンナ Acqua Panna (Still Water) 500ml ￥1,320

ペリエ(炭酸水) PERIE (Sparkling Water) 330ml ￥900

ノンアルコール Alcohol Free Drink

ノンアルコール ビール Alcohol Free Beer ￥990

ノンアルコールスパークリングワイン Alcohol Free Sparkling Wine ￥1,540

ノンアルコールワイン (白/赤) Alcohol Free Wine (White/Red) ￥880