

新鮮な食材をお客様にご提供するため、
仕入れ状況によりご提供できないメニュー
がございますのでご了承下さい。

In order to serve you with the freshest food possible,
we apologize if we run out of any item on the menu.
Your kind understanding is greatly appreciated.



オススメ
Recommended



ランチセット Set Lunch

ちらし丼		Chirashi Don	<i>Sashimi Rice Bowl</i>	25
刺身ご飯セット		Sashimi Gohan Setto	<i>Sashimi with Rice</i>	25
若鶏唐揚げ丼		Wakadori Karaage Don	<i>Fried Chicken Rice Bowl</i>	13
牡蠣 オムライス		Kaki Omuraisu	<i>Oyster Omelette Rice</i>	19
牛丼		Gyuu Don	<i>Beef Rice Bowl</i>	18
天ぷらうどん		Tenpura Udon	<i>Deep-fried Prawn and Vegetable with Wheat Noodles</i>	19
おやこ丼		Oyako Don	<i>Chicken and Egg Rice Bowl</i>	16
和牛焼き きしめん		Wagyu Yaki Kishimen	<i>Japanese Beef fried with flat Noodles</i>	25
焼き鳥セット Grill Chicken Set		Tori Ume Shiso, Tsukune, Tebasaki, Negima, Shiitake	<i>Chicken fillet stuffed with Plum and Basil, Chicken Meat Balls, Chicken Wing, Chicken and Leek, Mushroom</i>	19
串焼きセット Mixed Grill Set		Hotate Maki, Asuparagasu Maki, Shiitake Nikuzume, Karubi Gyu, Shironegi Scallops	<i>rolled with Pork, Asparagus rolled with Pork, Mushroom stuffed with minced Chicken, Beef Short Rib, Leek</i>	25

酒肴 (冷製)

Drinking Food (Cold)

- | | | | |
|---|---|---|--|
|  | マグロ赤身チーズ酒盗和
Maquro Chi-zu Shuto Ae 18
Tuna Sashimi with Cheese and
fermented Bonito entrails |  | からすみと奈良漬け
Karasumi to Naratsuke 19
Dried Mullet Roe with pickled Radish |
|  | 海老とホタテ酒盗和
Ebi to Hotate Shuto Ae 18
Prawn and Scallop Sashimi
fermented Bonito entrails |  | カンパチとト
リュフオイル和え
Kanpachi to Toriyufu Oiru Ae 29
Amberjack with Truffle Oil |
|  | 牡蠣煮付け
Kaki Nitsuke 15
Stewed Oyster |  | 鮭とアボカドたたき
Sake to Abokado Tataki 19
Salmon and Avocado Tartare |
| | 蛸わさび
Tako Wasabi 9
Seasoned Baby Octopus | | 刺身サラダ
Sashimi Sarada 19
Sashimi Salad |
| | ピタン豆腐
Pitan Doufu 4
Tofu with Century Egg Sauce | | 納豆赤身と油揚げ
Nattou Akami to Aburaage 12
Fermented Soybean with Tuna
and fried Beancurd |
|  | 黄瓜胡麻和え
Kyuri Goma Ae 7
Sesame marinated Cucumber |  | 春秋サラダ
Shunjuu Sarada 12
Shunjuu Salad |
| | 枝豆
Edamame 6
Japanese Green Bean
トリュフオイル和え with Truffle Oil
+\$3 |  | 鶏皮真砂和え
Tori Kawa Masago Ae 8
Chicken Skin mixed with Cod Roe |

酒肴 (温製)

Drinking Food (Hot)

 えいひれ Eihire 12 Stingray Fin	 リブアイたたき Ribuai Tataki 19 Ribeye Carpaccio
 たたみ鰯 Tatami Iwashi 12 Dried Baby Sardine	 豚キムチ炒め Buta Kimuchi Itame 14 Stir-fry Pork and Kimchee
 ふぐ味酛干し Fuqu Mirin Boshi 16 Dried Puffer Fish	 豚バラとしらたき炒め Buta Bara to Shirataki Itame 14 Stir-fried Pork Belly with Konjac
 ハタハタ味酛干し Hatahata Mirin Boshi 15 Dried Sand Fish	 牛キムチ鍋 Gyu Kimuchi Nabe 19 Beef and Kimchee Hotpot
 マグロのど Maquro Nodo 時価 Tuna Throat	 爆裂豆腐 Bakuretsu Doufu 16 Exploded Tofu Stew
 餃子 Gyoza 10 Potstickers	 アスパラと塩昆布炒め Asupara to Shio Konbu Itame 12 Stir-fry Asparagus and Kelp
 牡蠣オムレツ Kaki Omuretsu 17 Oyster Omelette	 茸としらす炒め Kinoko to Shirasu Itame 9 Stir-fried Mushroom with Anchovy
 豚平焼き Tonpei Yaki 15 Pork and Cabbage Omelette	 野菜味噌炒め Yasai Miso Itame 12 Stir-fried Vegetables with Miso

刺し身

Sashimi

刺し身盛り合わせ

Sashimi Moriawase 55
Assorted Raw Fish

鮭

Sake 17
Salmon

赤身

Akami 30
Tuna

めかじきトロ

Mekajiki Toro 25
Sword Fish Belly

カンパチ

Kanpachi 22
Greater Amberjack

蛸

Tako 13
Octopus

雲丹

Uni 45
Sea Urchin

生帆立

Nama Hotate 24
Fresh Scallop

トロ

Toro 65
Tuna Belly

牡丹海老

Botan Ebi 13
Jumbo Prawn

炭焼き物

Charcoal-Grill

銀鱈

Gindara 18
Blue Cod Fish

烏賊すがた (塩/たれ)

Ika Sugata 時価
Squid (Salt / Sauce)

海老

Ebi 20
King Prawn

鮭ハラミ

Sake Harami 15
Salmon Belly

カンパチかま

Kanpachi Kama 時価
Amberjack Cheek

ししやも

Shishamo 5
Smelt

焼明太子

Yaki Mentaiko 15
B.B.Q spicy Cod Roe

帆立豚巻

Hotate Buta Maki 13
Scallop rolled with Pork



海老西京味噌

Ebi to Saikyou Miso 25
Prawn with Sweet Miso Sauce



海老しそ豚巻

Ebi Shiso Buta Maki 22
Prawn rolled with Perilla & Pork



牡蛎西京味噌

Kaki Saikyou Miso 15
Oyster with Sweet Miso Sauce



牡蠣豚巻

Kaki Buta Maki 12
Oyster rolled with Pork



秋刀魚の梅

Sanma no Ume 10
Japanese Mackerel with Plum

焼めかじき

Yaki Mekajiki 18
Swordfish

鮭ベーコン巻

Sake Be-ken Maki 9
Salmon wrapped with Bacon

魚かぶと

Sakana Kabuto 17
Fish Head





鳥皮大蒜

Tori Kawa Ninniku 7
Garlic rolled with Chicken Skin



ねぎま

Neqima 6
Chicken thigh with Leek



つくね

Tsukune 6
Chicken Meatball



特製つくね

Tokusei Tsukune 8
Meat bar served with raw Egg

鳥レバ

Tori Reba 4
Chicken Liver

うずら

Uzura 7
Quail Egg

はつ

Hatsu 4
Chicken Heart

砂肝

Sunaqimo 4
Chicken Gizzard



鳥皮

Tori Kawa 6
Chicken Skin



手羽先

Tebasaki 7
Chicken Wing



ぼんじり

Bonjiri 7
Chicken Tail

ささみ明太

Sasami Mentai 8
Chicken fillet with Cod Roe



鳥梅しそ

Tori Ume Shiso 8
Chicken with plum & Perilla



椎茸肉詰め

Shiitake Nikuzume 7
Mushroom stuffed with minced Chicken

なんこつ

Nankotsu 8
Chicken Cartilage



豚バラ

Buta Bara 6
Pork Belly



もち豚巻

Mochi Buta Maki 7
Rice cake rolled with Pork



えのき巻

Enoki Maki 7
Golden Mushroom rolled with Pork



アスパラ巻

Asupara Maki 8
Asparagus rolled with Pork



チーズ巻

Chi-zu Maki 7
Cheese Rolled With Pork

うずら巻

Uzura Maki 7
Quail Egg rolled with Pork



にんにく巻

Ninniku Maki 6
Garlic rolled with Pork



豚キムチ巻

Buta Kimuchi Maki 8
Kimchee rolled with Pork



豚とろ

Ton Toro 7
Pork Cheek



牛舌

Gyu Tan 9
Ox Tongue



鹿児島和牛リブアイ

Kagoshima Wagyu Ribuai 24
Kagoshima Ribeye Beef

カルビ牛

Karubi Gyu 18
Beef Shortrib



ラム焼

Lamb Yaki 22
Lamb Chop



フォアグラ

Foie Gras 18
Goose Liver

椎茸

Shiitake 5
Mushroom

ししとう

Shishitou 5
Japanese Green Pepper

茄子

Nasu 6
Eggplant



里芋と赤味噌

Satoimo to Akamiso 8
Taro with Red Miso



チーズ焼き (1本)

Chi-zu Yaki 7
Grilled Cheese (1 stick)

白ねぎ

Shironegi 5
Leek

おくら

Okura

Lady's Finger

5



焼芋

Yaki Imo

10

Japanese Sweet Potato



ぎんなん

Ginnan

Ginçko Nut

4

醤油串焼おにぎり

Shoyu Kushiyaki Onigiri

6

Soy Sauce B.B.Q Rice Ball

にんにく

Ninniku

Garlic

5



納豆海苔巻

Natto Nori Maki

6

Fermented Bean wrapped with Seaweed

揚げ物

Fried Food



モンゴ烏賊唐揚げ

Monco Ika Karaage 13
Squid

さつま揚げ（2種類）

Satsuma Age 12
Fish Cake (2 kinds)



牡蛎フライ

Kaki Furai 12
Oyster



若鳥の唐揚げ

Wakadori no Karaage 12
Chicken



さきいか天ぷら

Saki Ika Tempura 12
Dried Squid fried in light Batter



アボカド天ぷら

Abokado Tempura 12
Avocado fried in light Batter

野菜天ぷら盛り合わせ

Yasai Tempura Moriawase 13
Vegetable fried in light Batter

海老天ぷら

Ebi Tempura 20
Prawn fried in light Batter

天ぷら盛り合わせ

Tempura Moriawase 18
Assorted Tempura



いも天

Imo Ten 9
Sweet Potato

野菜かき揚げ

Yasai Kakiage 10
Shredded Vegetable



ピリ辛豆腐ステーキ

Piri Kara Doufu Sute-ki 11
Tofu served with spicy sauce



いかげそトリュフ塩

唐揚げ 12
Ikaageso Toriyufu Shio Karaage 12
Squid Tentacles with Truffle Salt

川海老から揚げ

Kawa Ebi Karaage 10
Freshwater Shrimp



黒豚甘酢炒め

Kurobuta Amazu Itame 15
Stir-fried Berkshire Pork with Sweet
Vinegar

麵/御飯物

Rice and Noodles



たこ塩昆布チャーハン
Tako Shio Konbu Cha-han 13
Octopus and Seaweed fried Rice



にんにくチャーハン
Ninniku Cha-han 8
Garlic fried Rice



牡蠣オムライス
Kaki Omuraisu 19
Oyster Omelette Rice

鳥雑炊
Tori Zousui 13
Chicken Porridge

お茶漬け (梅/明太子/鮭)
Ochazuke (Ume/Mentaiko/Shake)
Rice in Soup (Plum/Spicy Cod
Roe/Salmon) 9

おにぎり (梅/おかか/
明太子/鮭)
Onigiri 6
(Ume/Okaka/Mentaiko/Shake)
Rice Ball (Plum/Bonito/Spicy Cod
Roe/Salmon)



明太子スパゲティー
Mentaiko Spagetei 17
Spicy Cod Roe Spaghetti



冷製エンジェルヘアー
のトリュフオイル和え
Reisei Enjeru Hea-no
Torufu Oiru Ae 20
Cold Angel Hair with Truffle Oil

ざる蕎麦/蕎麦
Zaru Soba/Soba 13
Buckwheat Noodles (Cold/Hot)

稲庭うどん
Inaniwa Udon 13
Japanese fine Noodles (Cold/Hot)



和牛焼ききしめん
Wagyu Yaki Kishimen 22
Japanese Beef fried with flat
Noodles

あら汁
Ara Jiru 15
Fish head Miso Soup



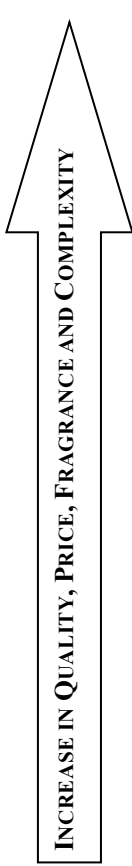
鳥汁
Tori Shiru 5
Chicken Soup

デザート Dessert

和風パフェ Wafu Pafue Japanese Parfait	12
バニラアイスクリームと恋しそりキュール和え Banira Aisukuri-mu to Koi Shiso Likyu-ru Ae Vanilla Ice Cream with Purple Shiso Liqueur	12
柚子シャーベット Yuzu Sha-betto Japanese Citron Sherbet	6
胡麻アイスクリーム Goma Aisukuri-mu Black Sesame Ice Cream	6
抹茶アイスクリーム Matcha Aisukuri-mu Green Tea Ice Cream	6
小豆添え Azuki Zoe Add Red Bean	1
デザート盛り合わせ Deza-to Moriwase Dessert Platter	時価

Grading of Sake

It's all about Alcohol and Rice Polishing



NO ADDED ALCOHOL	ADDED ALCOHOL
<p>Junmai Daiqinjo</p> <p>Made with rice that has been polished to remove at least the outer 50% of the original size of the grains. This means that each grain of rice is only 50% or less of its original size.</p>	<p>Daiqinjo</p> <p>Made with rice that has been polished to remove at least the outer 50% of the original size of the grains. This means that each grain of rice is only 50% or less of its original size.</p>
<p>Junmai Ginjo</p> <p>Made with rice that has been polished to remove at least the outer 40% of the original size of the grains. This means that each grain of rice is only 60% or less of its original size.</p>	<p>Ginjo</p> <p>Made with rice that has been polished to remove at least the outer 40% of the original size of the grains. This means that each grain of rice is only 60% or less of its original size.</p>
<p>Junmai</p> <p>Made with rice that has been polished to remove at least the outer 30% of the original size of the grains. This means that each grain of rice is only 70% or less of its original size.</p>	<p>Honjyozo</p> <p>Made with rice that has been polished to remove at least the outer 30% of the original size of the grains. This means that each grain of rice is only 70% or less of its original size.</p>

Added Alcohol sake has a very small amount of alcohol added to it at the final stages of brewing. The use of alcohol helps to pull out more aromatic and flavorful compounds from the fermenting mash and is a perfectly valid way to make great sake. It is one of the two traditional methods of making sake.

Nigori an unfiltered sake and is therefore cloudy. It has a fruity nose and a mild flavour. It is recommended to serve half of the bottle unshaken and the remaining half shaken to enjoy different taste from the same bottle of sake.

	熱燗	飲用温度	産地	酒度	サイズ	値段
1	一ノ蔵 特別 辛口	熱燗	宮城	+10	150	15
2	北鹿 大吟醸	熱燗	秋田	+3	150	17
3	一ノ蔵 特別 辛口	熱燗	宮城	+10	300	25
4	北鹿 大吟醸	熱燗	秋田	+3	300	29

	純米	飲用温度	産地	酒度	サイズ	値段
5	刈穂 山麩 超辛口	熱燗/冷や	秋田	+12	300	39
6	西の関 手作り	熱燗/冷や	大分	-2	300	39
7	今代司	熱燗/冷や	新潟	+4	300	39
8	花垣 超辛	冷や	福井	+12	720	89
9	笑四季センセーション ホワイト	冷や	長野	+3	720	99

	吟醸	飲用温度	産地	酒度	サイズ	値段
10	天領誉	冷や	長野	+8	300	39
11	佐久の花 辛口	冷や	長野	+7	720	89

	純米吟醸	飲用 温度	産地	酒度	サイズ	値段
12	天の戸 うすにごり	冷や	秋田	-2	300	39
13	水芭蕉	冷や	群馬	+3	300	39
14	酔鯨高育 54号	冷や	高知	+6.5	500	69
15	男山 酒未来	冷や	山形	+4	720	99
16	きんてき	冷や	北海道	+2	720	109
17	泉橋山田錦 50%	冷や	神奈川	+3	720	109
18	みむろ杉 Dio Abita	冷や	奈良	+3	720	109
19	越乃 冬雪花	冷や	新潟	+6	720	109
20	作 奏乃智	冷や	三重	-	720	129
21	十勝	冷や	北海道		720	129
22	鍋島 山田錦	冷や	佐賀	+5	1800	239

	大吟醸	飲用 温度	産地	酒度	サイズ	値段
23	賀茂鶴 特選 金箔	冷や	広島	+1.5	180	39
24	喜多屋 吟の瞳	冷や	福岡	+6	720	89
25	神泉	冷や	石川	+3	720	149
26	山丹正宗	冷や	愛媛	+5	720	159
27	真野鶴 万穂	冷や	新潟	+2	720	249
28	新聞のお酒	冷や	長野	+4	1800	189

	純米大吟醸	飲用 温度	産地	酒度	サイズ	値段
29	繁枿	冷や	福岡	+2	300	39
30	玉乃光 備前雄町 100%	冷や	京都	+3	300	49
31	獺祭 45	冷や	山口	+3	300	49
32	真澄 三花	冷や	長野	+2	300	59
33	銀嶺 月山	冷や	山形	+3	300	59
34	獺祭 発泡にごり	冷や	山口		360	69
35	秀鳳 超辛	冷や	山形	+10	720	99
36	吉久保 一品	冷や	茨城		720	109
37	梵 吟撰	冷や	兵庫	+3	720	119
38	楯野川 本流	冷や	山形	+8	720	119
39	蓬莱 色 おとこ	冷や	岐阜	+3	720	119
40	鈴鹿川	冷や	三重	-	720	129
41	松の翠	冷や	新潟	+4	720	129
42	まんさくの花	冷や	秋田	+3.5	720	129
43	川鶴	冷や	香川	+5	720	139
44	勝山 戦勝政宗 竹に雀	冷や	宮城	+3	720	149
45	越の磯 40 一期一会	冷や	福井	+4	720	149
46	獅子の里 愛山	冷や	石川	+6	720	169
47	常きけん Kiss of Fire	冷や	石川	+3	750	189
48	東光 35	冷や	山形	0	720	199
49	磯自慢	冷や	静岡	+5	720	199
50	獺祭 23	冷や	山口	+4	720	199

	WARM SAKE	Serving Temp.	Prefecture	Sake Meter	ML	Price
1	Ichinokura Tokubetsu Karakuchi	Warm	Miyagi	+10	150	15
2	Hokushika Daijinjyo	Warm	Akita	+3	150	17
3	Ichinokura Tokubetsu Karakuchi	Warm	Miyagi	+10	300	25
4	Hokushika Daijinjyo	Warm	Akita	+3	300	29

	JUNMAI	Serving Temp.	Prefecture	Sake Meter	ML	Price
5	Kariho Yamahai Chokarakuchi	Warm/Cold	Akita	+12	300	39
6	Nishinoseki Tetsukuri	Warm/Cold	Oita	-2	300	39
7	Imayotsukasa	Cold	Miyagi	+4	300	39
8	Hanaçaki Super Dry	Cold	Fukui	+12	720	89
9	Emishiki Sensation White	Cold	Shiga	+3	720	99

	GINJYO	Serving Temp.	Prefecture	Sake Meter	ML	Price
10	Tenryo Homare Ko	Cold	Nagano	+8	300	39
11	Sakunohana Karakuchi	Cold	Nagano	+7	720	89

	JUNMAI GINJYO	Serving Temp.	Prefecture	Sake Meter	ML	Price
12	Amanoto Hyojo Usu Niqori	Cold	Akita	-2	300	39
13	Mizubasho	Cold	Gunma	+3	300	39
14	Suiqei Koiku No. 54	Cold	Kochi	+6.5	500	69
15	Otokoyama Sake Mirai	Cold	Yamaqata	+4	720	99
16	Kinteki (Robert Parker 91 pts)	Cold	Hokkaido	+2	720	109
17	Izumibashi Yamadanishiki 50%	Cold	Kanaqawa	+3	720	109
18	Mimurosuqi Dio Abita	Cold	Nara	+3	720	109
19	Koshino Tosetsuka	Cold	Niiqata	+6	720	109
20	Zaku Kanade-no-Tomo	Cold	Mie	-	720	129
21	Tokachi	Cold	Hokkaido		720	129
22	Nabeshima Yamadanishiki	Cold	Saqa	+5	1800	239

	DAIGINJYO	Serving Temp.	Prefecture	Sake Meter	ML	Price
23	Kamotsuru Tokusen Gold	Cold	Hiroshima	+1.5	180	39
24	Kitaya Gin no Hitori	Cold	Fukuoka	+6	720	89
25	Shinsen	Cold	Ishiqawa	+3	720	149
26	Yamatan Masamune	Cold	Ehime	+5	720	159
27	Manotsuru Maho	Cold	Niiqata	+2	720	249
28	Shinbun no Osake	Cold	Naqano	+4	1800	189

	JUNMAI DAIGINJYO	Serving Temp.	Prefecture	Sake Meter	ML	Price
29	Shigemasa	Cold	Fukuoka	+2	300	39
30	Tamano Hikari Bizen Omachi 100%	Cold	Kyoto	+3	300	49
31	Dassai 45	Cold	Yamaguchi	+3	300	49
32	Masumi Sanka	Cold	Nagano	+2	300	59
33	Ginrei Gassan	Cold	Yamagata	+3	300	59
34	Dassai Sparkling Niqori	Cold	Yamaguchi		360	69
35	Shuho Super Dry	Cold	Yamaguchi	+10	720	99
36	Yoshikubo Ippin	Cold	Ibaraki		720	109
37	Born Ginsen	Cold	Fukui	+3	720	119
38	Tatenokawa Honryu	Cold	Yamagata	+8	720	119
39	Hourai Iro Otoko	Cold	Gifu	+3	720	119
40	Sazukagawa	Cold	Mie	-	720	129
41	Matsu no Midori	Cold	Niigata	+4	720	129
42	Mansakuno Hana	Cold	Akita	+3.5	720	129
43	Kawatsuru	Cold	Kagawa	+5	720	139
44	Katsuyama Sensho Masamune Take ni Suzume	Cold	Miyagi	+3	720	149
45	Koshinoiso 40 Ichiqoichie	Cold	Fukui	+4	720	149
46	Shishino Sato Aiyama	Cold	Ishikawa	+6	750	169
47	Jyokiçen Kiss of Fire	Cold	Ishikawa	+3	750	189
48	Toko 35	Cold	Yamagata	0	720	199
49	Isojiman	Cold	Shizuoka	+5	720	199
50	Dassai 23	Cold	Yamaguchi	+4	720	199

焼酎

ShoChu

三岳 (芋) 鹿児島 Mitake (Sweet Potato), Kagoshima	Bottle \$120 (900ml) Glass \$24
赤兎馬 (芋) 鹿児島 Sekitoba (Sweet Potato), Kagoshima	Bottle \$120 (720ml) Glass \$24
霧島 赤 (芋) 鹿児島 Kirishima Aka (Sweet Potato), Kagoshima	Bottle \$140 (900ml) Glass \$23
魔界への誘い 黒麹 (芋) 佐賀 Makaienozanai (Sweet Potato), Saga	Bottle \$110 (720ml) Glass \$20
海童 (芋) 鹿児島 Kaidou (Sweet Potato), Kagoshima	Bottle \$90 (720ml) Glass \$18
霧島 黒 (芋) 宮崎 Kirishima Kuro (Sweet Potato), Miyazaki	Bottle \$75 (720ml) Glass \$15
皆空 (米) 福岡 Kaikuu (Rice), Fukuoka	Bottle \$100 (720ml) Glass \$20
隠し蔵 (麦) 鹿児島 Kakushi Gura (Wheat), Kagoshima	Bottle \$90 (720ml) Glass \$18
Craftman 多田 スパニッシュオレンジ (麦) 福岡 Craftman Spanish Orange (Wheat), Fukuoka	Bottle \$100 (720ml) Glass \$20
天盃 クライム (麦) 福岡 Tenpai Climb (Wheat), Fukuoka	Bottle \$110 (720ml) Glass \$20
れんと (黒糖) 奄美大島 Rento (Black Sugar), Amami Oshima	Bottle \$70 (720ml) Glass \$14

Served Neat, On-the-Rocks, Iced / Hot water, lemon or Ume Boshi (add \$1)

ビール Beer

ブルワークズゴールデンエール (生)	330ml	\$10
Brewerkz Golden Ale (Unpastuerized)	1400ml	\$38
ブルワークズピルスナー (生)	330ml	\$10
Brewerkz Pilsner (Unpastuerized)	1400ml	\$38
生ビールとは醸造したままで、加熱による滅菌をしていないビール。 <i>Unpastuerized - Live beer, not heat-treated and has yeasts left over from brewing process.</i>		
サッポロ Sapporo		\$12
ザ・プレミアム・モルツ Suntory The Premium Malt		\$17
常陸野ネストホワイトエール Kiuchi Hitachino Nest White		\$14
スワンレイク 米ラガービール Swanlake Rice Lager		\$19

梅酒・リキュール Plum Wine / Liqueur

		Glass	Bottle
大関 桃 梅酒 *	Momo Umeshu	\$12	\$55
奥武蔵 黒糖梅酒 *	Okumusashi Black Sugar Plum Wine	\$12	\$70
日本盛 柚子酒 *	Nihon Sakari Yuzu Wine	\$12	\$70
梅太夫 にごり 梅酒 *	Umedayuu unfiltered Plum Wine	\$13	\$75
さくらキラキラ	Cherry Blossom Wine (500ml)	\$15	\$55
子宝鳥海山麓ヨーグルト	Kodakara Chokkaisen Yoqurt Wine	\$12	\$65
江井ヶ島信 Serene	Eiqashima SHIN Serene Whisky	\$23	\$125
ウイスキー*			
九州 Cowboy 井上ウイスキー*	Kyushu Cowboy Inoue Whiskey		\$225

* Served On the Rocks or with Soda Water (add \$3)

アルコール飲料 Alcoholic Beverage

柚子ゼリー発泡酒	Yuzu Jelly Sparkling Cocktail	\$12
柚子・レモン・カルピス・ウーロン・りんご・レイシ・ グレープフルーツ酎ハイ	Yuzu/Lemon/Calpis/Oolong/Apple/Grapefruit Shochu Cocktail	\$10
いちごヨーグルトカクテル	Strawberry Yoqurt Cocktail	\$15
コマさギントニック	Komasa Gin & Tonic	\$19

飲み物 Beverage

カルピスソーダ・ウォーター	Calpis Soda/Water	\$6
オレンジ・りんご・ライム・グレープフルーツジュース	Orange/Apple/Lime/Grapefruit Juice	\$6
コーラ・ノーカロリーコーラ・Sprite・烏龍茶・ソーダ	Coke/Diet Coke/Sprite/Oolong Tea/Soda Water	\$4
柚子ソーダ	Japanese Citron Soda	\$7
柚子茶	Japanese Citron Tea (Cold/Hot)	\$4
サンペレグリノ/フィジ	S. Pellegrino (500ml)/Fiji Water (1000ml)	\$6/10
ほうじ茶	Japanese Roasted Tea (Cold/Hot)	\$2

ワイン

Wine

Champagne / Rose

Henri Abele Brut NV, France

\$99

Pinot Noir / Chardonnay / Pinot Meunier

Bronze - Decanter

Miraval Cotes de Provence Rose 2019, France

\$89

Cinsault / Grenache / Syrah / Rolle

90 Points - Wine Advocate

White

Greywacke 2019, New Zealand

\$69

Sauvignon Blanc

Louis Latour Chablis 2019, France

\$69

Chardonnay

Red

Montes Alpha 2017, Chile

\$69

Cabernet Sauvignon

94 Points - James Suckling

Mitolo Jester 2018, Australia

\$69

Shiraz

88 Points - Wine Enthusiast

Louis Latour Marsannay 2018, France

\$99

Pinot Noir

91 Points - James Suckling

La Poderina Rosso di Montalcino 2018, Italy

\$99

Sangiovese

89 Points - James Suckling

Les Hauts de Smith Rouge 2015, France

\$119

Merlot / Cabernet Sauvignon

92-93 Points - James Suckling