

**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**



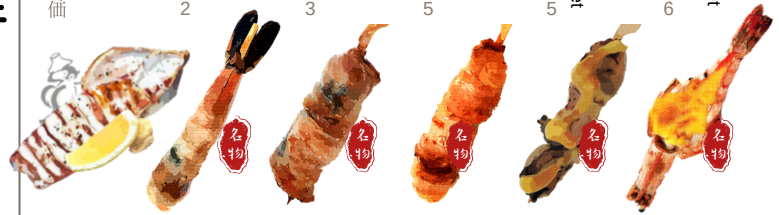
ランチメニュー

Lunch Menu

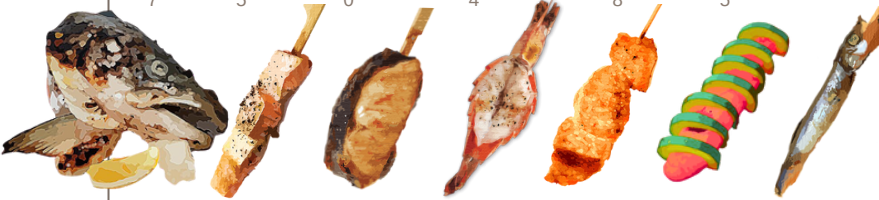
ちらし丼	Chirashi Don	Sashimi Rice Bowl	25
刺身ご飯セット	Sashimi Gohan Setto	Sashimi with Rice Set	25
若鶏唐揚げ丼	 Wakadori Karaage Don	Fried Chicken Rice Bowl	13
牡蠣 オムライス	 Kaki Omuraisu	Oyster Omelette Rice	19
牛丼	Gyuu Don	Beef Rice Bowl	18
天ぷらうどん	Tenpura Udon	Deep-fried Prawn and Vegetable with Wheat Noodles	19
お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

「だわりの」
本格 串焼
CHARCOAL GRILL
shunjuu
HARAKAYA & SUMIYAKI

海老西京味噌 (一本)
Prawn with Sweet Miso Sauce (1 Stick) 1/6
牡蛎西京味噌 Oyster with Sweet Miso Sauce 1/5
帆立豚巻 Scallop rolled with Pork 1/5
牡蠣豚巻 Oyster rolled with Pork 1/3
海老しそ豚巻 Prawn rolled with Perilla & Pork (1 Stick) 1/2
鳥賊すがた (塩/たれ) Squid (Salt / Sauce) 時価



ししやも Smelt 5
焼明太子 B.B.Q spicy Cod Roe 1/5
焼めかじお Swordfish 1/8
海老 (一本) King Prawn (1 stick) 1/4
銀鱈 Black Cod Fish 2/0
鮭ハラス Salmon Belly 1/5
魚かぶと Fish Head 1/7



海鮮
— SEAFOOD —

冠 Cookscomb 7
手羽先 Chicken Wing 8
鳥皮大蒜 Garlic rolled with Chicken Skin 8
せせり Chicken Neck 1/3
ぼんじり Chicken Tail 7
ねおち Chicken thigh with Leek 7
鳥皮 Chicken Skin 7
なんこ Chicken Carriage 9
椎茸肉詰め Mushroom stuffed with minced Chicken 7
つくね Chicken Meatball 7
うずら Quail Egg 7
はつ Chicken Heart 5
砂肝 Chicken Gizzard 5
鳥レバ Chicken Liver 5



特製つくね
Meat bar served with raw Egg 9

焼鳥
— CHICKEN —

写真はイメージです。上記は消費税 (GST) 抜き価格です。お食事代の10%をサービス料として加算させていただきます。
Images are for illustration purposes only. Prices are subjected to 10% Service Charge and prevailing GST.

焼豚

— PORK —

チーズ豚卷
Cheese Rolled
with Pork 9



アスパラ豚卷
Asparagus rolled
with Pork 8



豚キムチ卷
Kimchee rolled
with Pork 8



レタス豚卷
Lettuce rolled
with Pork 7



もち豚卷
Rice Cake rolled
with Pork 7



うずら豚卷
Quail Egg rolled
with Pork 9



豚こも
Pork Cheek 9



えのき豚卷
Golden
Mushroom rolled
with Pork 7



豚バラ
Pork Belly 7



トマト豚卷
Tomato rolled
with Pork 7



牛肉・その他

— BEEF / OTHERS —

鹿児島和牛
リブアイ
Kagoshima
Ribeye Beef 2.5



牛舌
Ox Tongue 1.0



ラム焼 (1本)
Lamb Chop
(1 stick) 1.6



フォアグラ
Goose Liver 2.5



カルビ牛
Beef
Shortrib 1.9



野菜

— VEGETABLES —

アビオス
Potato Bean 1.0



チーズ焼き
(1本)
Grilled Cheese
(1 stick) 7



納豆海苔豚卷
Fermented
Bean wrapped
with Seaweed
and Pork 8



べし玉
Baby Onion 1.0



ぎんなん
Ginkgo Nut 5



長芋
Japanese
Yam 5



アボカド醤油
Avocado with
Soy Sauce 7



焼芋
Japanese
Sweet Potato 10



醤油串焼おにぎり
Soy Sauce
B.B.Q Rice
Ball 7



茄子
Eggplant 6



にんにく
Garlic 5



椎茸
Mushroom 5



ししとう
Japanese
Green Pepper 5



白たま
Leek 5



やへん
Lady's Finger 5



酒肴（冷製）

Drinking Food (Cold)

	マグロ赤身チーズ酒盗和 Maguro Chi-zu Shuto Ae Tuna Sashimi with Cheese and fermented Bonito entrails	19		からすみと奈良漬け Karasumi to Naratsuke Dried Mullet Roe with pickled Radish	23
	海老とホタテ酒盗和 Ebi to Hotate Shuto Ae Prawn and Scallop Sashimi fermented Bonito entrails	19		カンパチとト リュフオイル和え Kanpachi to Toryufu Oiru Ae Amberjack with Truffle Oil	29
	牡蠣煮付け Kaki Nitsuke Stewed Oyster	16		鮭とアボカドたたき Sake to Abokado Tataki Salmon and Avocado Tartare	19
	蛸わさび Tako Wasabi Seasoned Baby Octopus	9		刺身サラダ Sashimi Sarada Sashimi Salad	22
	ピタン豆腐 Pitan Doufu Tofu with Century Egg Sauce	5		納豆赤身と油揚げ Nattou Akami to Aburaage Fermented Soybean with Tuna and fried Beancurd	13
	黄瓜胡麻和え Kyuri Goma Ae Sesame marinated Cucumber	9		春秋サラダ Shunjuu Sarada Shunjuu Salad	13
	枝豆 Edamame Japanese Green Bean トリュフオイル和え with Truffle Oil	7 +\$3		鶏皮真砂和え Tori Kawa Masago Ae Chicken Skin mixed with Cod Roe	10

酒肴 (温製)

Drinking Food (Hot)

えいひれ

12

Eihire

Stingray Fin



リブアイたたき

21

Ribuai Tataki

Ribeye Carpaccio

たたみ鯖

13

Tatami Iwashi

Dried Baby Sardine

豚キムチ炒め

15

Buta Kimuchi Itame

Stir-fry Pork and Kimchee

ふぐ味醂干し

17

Fugu Mirin Boshi

Dried Puffer Fish

豚バラとしらたき炒め

15

Buta Bara to Shirataki Itame

Stir-fried Pork Belly with Konjac



油揚げ

12

Aburaage

Tofu Puff



牛キムチ鍋

21

Gyuu Kimuchi Nabe

Beef and Kimchee Hotpot



マグロのど

時価

Maguro Nodo

Tuna Throat



爆裂豆腐

17

Bakuretsu Doufu

Exploded Tofu Stew



餃子

12

Gyoza

Potstickers



アスパラと塩昆布炒め

13

Asupara to Shio Konbu Itame

Stir-fry Asparagus and Kelp



牡蠣オムレツ

20

Kaki Omuretsu

Oyster Omelette



牛タン煮付け

22

Gyutan Nitsuke

Ox Tongue Stew



豚平焼き

17

Tonpei Yaki

Pork and Cabbage Omelette

野菜味噌炒め

13

Yasai Miso Itame

Stir-fried Vegetables with Miso

刺し身

Sashimi

刺身盛り合わせ

57

Sashimi Moriawase

Assorted Raw Fish

蛸

14

Tako

Octopus

鮭

14

Sake

Salmon

雲丹

時価

Uni

Sea Urchin

赤身

29

Akami

Tuna

生帆立

25

Nama Hotate

Fresh Scallop

めかじき

22

Mekajiki

Sword Fish

トロ

60

Toro

Tuna Belly

カンパチ

21

Kanpachi

Greater Amberjack

牡丹海老

12

Botan Ebi

Jumbo Prawn

揚げ物

Fried Food



モンゴ烏賊唐揚げ 14

Mongo Ika Karaage
Squid

さつま揚げ（2種類） 12

Satsuma Age
Fish Cake (2 kinds)



牡蛎フライ 13

Kaki Furai
Fried Oyster



若鳥の唐揚げ 13

Wakadori no Karaage
Fried Chicken



さきいか天ぷら 13

Saki Ika Tempura
Dried Squid fried in Light Batter



アボカド天ぷら 13

Abokado Tempura
Avocado fried in Light Batter

野菜天ぷら盛り合わせ 14

Yasai Tempura Moriawase
Assorted Vegetables fried in
Light Batter

海老天ぷら 20

Ebi Tempura
Prawn fried in Light Batter

天ぷら盛り合わせ 18

Tenpura Moriawase
Assorted Tempura



豚バラ唐揚げ 13

Buta Bara Karaage
Deep Fried Pork Belly

メゴチ天ぷら 15

Megochi Tempura
Big-eyed Flathead fish
fried in Light Batter



ピリ辛豆腐ステーキ 12

Piri Kara Tofu Sute-ki
Tofu served with Spicy Sauce



いかげそトリュフ塩 13

唐揚げ
Ikageso Toryufu Shio Karaage
Squid Tentacles with Truffle Salt

川海老から揚げ 11

Kawa Ebi Karaage
Freshwater Shrimp

黒豚甘酢炒め 16



Kurobuta Amazu Itame
Stir-fried Berkshire Pork
with Sweet Vinegar

麵/御飯物

Rice and Noodles

	たこ塩昆布チャーハン 13 Tako Shio Konbu Cha-han Octopus and Seaweed Fried Rice		明太子スパゲティー 17 Mentaiko Supagetei Spicy Cod Roe Spaghetti
	にんにくチャーハン 8 Ninniku Cha-han Garlic Fried Rice		冷製エンジェルヘアー 20 のトリュフオイル和え Reisei Enjeru Hea-no Toryufu Oiru Ae Cold Angel Hair with Truffle Oil
	牡蛎オムライス 21 Kaki Omuraisu Oyster Omelette Rice		ざる蕎麦/蕎麦 13 Zaru Soba/Soba Buckwheat Noodles (Cold/Hot)
	鳥雑炊 15 Tori Zousui Chicken Porridge		稲庭うどん 13 Inaniwa Udon Japanese fine Noodles (Cold/Hot)
	お茶漬け 9 (梅・明太子・鮭) Ochazuke (Ume/ Mentaiko/ Sake) Rice in Soup (Plum/ Spicy Cod Roe/ Salmon)		和牛焼ききしめん 22 Wagyu Yaki Kishimen Japanese Beef fried with flat Noodles
	おにぎり 6 (梅・おかか・明太子・鮭) Onigiri (Ume/ Okaka/ Mentaiko/ Sake) Rice Ball (Plum/ Bonito/ Spicy Cod Roe/ Salmon)		あら汁 15 Ara Jiru Fish head Miso Soup
			鳥汁 5 Tori Shiru Chicken Soup

デザート

Dessert

春パフェ 15

Haru Pafue

Japanese Parfait topped with Strawberry, Watermelon and Matcha Ice Cream

秋パフェ 15

Aki Pafue

Japanese Parfait topped with Peach, Orange and Yuzu Sorbet

バニラアイスクリームと恋しそりキュール和え

Banira Aisuluri-mu to Koi Shiso Likyu-ru Ae 12

(Summer of Love) - Vanilla Ice Cream with Purple Shiso Liqueur

もちり黒みつわらび餅

Mochiri Kuro Mitsu Warabi Mochi 9

Japanese Bracken Rice Cake with Brown Sugar Syrup

小豆添え・白玉 1

Azuki Zoe / Shiratama

Add Red Bean / White Rice Ball (3 pcs)

デザート盛り合わせ 時価

Deza-to Moriawase

Dessert Platter

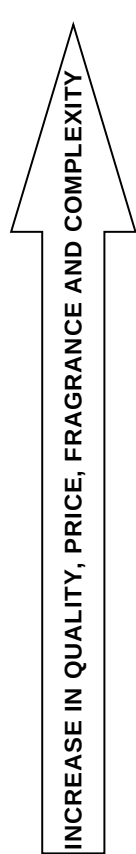
アイスクリーム・シャーベット 6

Choice of Ice Cream/ Sorbet

- バニラ **Vanilla** Vanilla
- 桃 **Momo** Peach
- 胡麻 **Goma** Black Sesame
- 抹茶 **Matcha** Green Tea
- 柚子 **Yuzu Sorbet** Japanese Citron Sorbet

Grading of Sake

It's all about Alcohol and Rice Polishing

 INCREASE IN QUALITY, PRICE, FRAGRANCE AND COMPLEXITY	NO ADDED ALCOHOL	ADDED ALCOHOL
	Junmai Daiginjyo 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.	Daiginjyo 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.
	Junmai Ginjyo 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.	Ginjyo 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.
	Junmai 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.	Honjyozo 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.

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 山廃 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	北の浪漫	熱燗/冷や	北海道	+10	720	99
8	伯楽星	冷や	宮城	+4	720	99
9	若勢 ザ	冷や	宮城	-	720	109

	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	鳴門鯛 搾りたて 生原酒	冷や	徳島	+5	720	89

	WARM SAKE	Serving Temp.	Prefecture	Sake Meter	ML	Price
1	Ichinokura Tokubetsu Karakuchi	Warm	Miyagi	+10	150	15
2	Hokushika Daiginjyo	Warm	Akita	+3	150	17
3	Ichinokura Tokubetsu Karakuchi	Warm	Miyagi	+10	300	25
4	Hokushika Daiginjyo	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	Kita no Roman	Warm /Cold	Hokkaido	+10	720	99
8	Hakurakusei	Cold	Miyagi	+4	720	99
9	Wakaze	Warm /Cold	Miyagi	-	720	109

	GINJYO	Serving Temp.	Prefecture	Sake Meter	ML	Price
10	Tenryo Homare Ko	Cold	Nagano	+8	300	39
11	Narutotai Shiboritate Nama Genshu	Cold	Tokushima	+5	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	二世古	冷や	北海道	0	720	99
17	きんてき	冷や	北海道	+2	720	109
18	泉橋山田錦 50%	冷や	神奈川	+3	720	109
19	みむろ杉 Dio Abita	冷や	奈良	+3	720	109
20	梵 地球	冷や	福井	+3	500	129
21	花の舞	冷や	静岡	+4	720	129
22	瀧澤	冷や	長野	0	1800	269

	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	匠	冷や	京都	+2	300	39
25	新聞のお酒	冷や	長野	+4	720	99
26	山丹正宗	冷や	愛媛	+5	720	159
27	黄金澤	冷や	宮城		720	169
28	真野鶴 万穂	冷や	新潟	+2	720	249

	Junmai Ginjyo	Serving Temp.	Prefecture	Sake Meter	ML	Price
12	Amanoto Hyojo Usu Nigori	Cold	Akita	-2	300	39
13	Mizubasho	Cold	Gunma	+3	300	39
14	Suigei Koiku No. 54	Cold	Kochi	+6.5	500	69
15	Otokoyama Sake Mirai	Cold	Yamagata	+4	720	99
16	Niseko	Cold	Hokkaido	0	720	99
17	Kinteki (Robert Parker 91 pts)	Cold	Hokkaido	+2	720	109
18	Izumibashi Yamadanishiki 50%	Cold	Kanagawa	+3	720	109
19	Mimurosugi Dio Abita	Cold	Nara	+3	720	109
20	Born The Earth	Cold	Fukui	+3	500	129
21	Hanonomai Gentai	Cold	Shizuoka	+4	720	129
22	Takizawa	Cold	Nagano	0	1800	269

	Daiginjyo	Serving Temp.	Prefecture	Sake Meter	ML	Price
23	Kamotsuru Tokusen Gold	Cold	Hiroshima	+1.5	180	39
24	Takumi	Cold	Kyoto	+2	300	39
25	Shinbun no Osake	Cold	Nagano	+4	720	99
26	Yamatan Masamune	Cold	Ehime	+5	720	159
27	Koganesawa	Cold	Miyagi		720	169
28	Manotsuru Maho	Cold	Niigata	+2	720	249

	純米大吟醸	飲用 温度	産地	酒度	サイズ	値段
29	繁枅	冷や	福岡	+2	300	39
30	玉乃光 備前雄町 100%	冷や	京都	+3	300	49
31	瀬祭 45	冷や	山口	+3	300	49
32	久保田 万寿	冷や	新潟	+2	300	49
33	真澄 三花	冷や	長野	+2	300	59
34	銀嶺 月山	冷や	山形	+3	300	59
35	瀬祭にごり	冷や	山口		360	69
36	南部美人 酒未来	冷や	岩手	+1	720	109
37	北の錦	冷や	北海道	-3	720	109
38	楯野川 本流	冷や	山形	+8	720	119
39	蓬萊 色 おとこ	冷や	岐阜	+3	720	119
40	千瓢 カナデ	冷や	愛知	+5	720	129
41	川鶴	冷や	香川	+5	720	139
42	勝山 戦勝政宗 竹に雀	冷や	宮城	+3	720	149
43	越の磯 40 一期一会	冷や	福井	+4	720	149
44	東洋美人 愛山	冷や	山口	0	720	159
45	月の桂 平安京	冷や	京都	+3	720	159
46	大七 箕輪門	冷や	福島	+2	720	169
47	二兎 33	冷や	愛知	-1	720	199
48	仙禽 うらら	冷や	栃木		720	199
49	東光 35	冷や	山形	0	720	199
50	瀬祭 2 3	冷や	山口	+4	720	199
51	松の司 黒	冷や	長野	+5	1800	259

	Junmai Daiginjyo	Serving Temp.	Prefecture	Sake Meter	ML	Price
29	Shigemasu	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	Kubota Manju	Cold	Niigata	0	300	49
33	Masumi Sanka	Cold	Nagano	+2	300	59
34	Ginrei Gassan	Cold	Yamagata	+3	300	59
35	Dassai Sparkling Nigori	Cold	Yamaguchi	-	360	69
36	Nanbubijin Sakemirai	Cold	Ishikawa	+1	720	109
37	Kita No Nishiki	Cold	Hokkaido	-3	720	109
38	Tatenokawa Honryu	Cold	Yamagata	+8	720	119
39	Hourai Iro Otoko	Cold	Gifu	+3	720	119
40	Senpyo Kanade	Cold	Aichi	+5	720	129
41	Kawatsuru	Cold	Kagawa	+5	720	139
42	Katsuyama Sensho Masamune Take ni Suzume	Cold	Miyagi	+3	720	149
43	Koshinoiso 40 Ichigoichie	Cold	Fukui	+4	720	149
44	Toyo Bijin Aiyama	Cold	Yamaguchi	0	720	159
45	Tsuki no Katsura Heian-kyo	Cold	Kyoto	+3	720	159
46	Daishichi Moniwamon	Cold	Fukushima	+2	720	169
47	Nito Omachi 33	Cold	Aichi	-1	720	199
48	Senkin Urara	Cold	Tochigi	-	720	199
49	Toko 35	Cold	Yamagata	0	720	199
50	Dassai 23	Cold	Yamaguchi	+4	720	199
51	Matsu no Tsukasa Kuro	Cold	Shiga	-1	1800	259

焼酎

Shochu

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 (720ml)

Glass \$23

魔界への誘い 黒麹（芋）佐賀

Makaienoizanai (Sweet Potato), Saga

Bottle \$140 (720ml)

Glass \$28

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

れんと（黒糖）奄美大島

Rento (Black Sugar), Amami Oshima

Bottle \$70 (720ml)

Glass \$14

いいちこ（麦）大分

Iichiko (Wheat), Oita

Bottle \$70 (720ml)

Glass \$14

*** Served Neat, On-the-Rock, 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)	330 mL Glass	\$12
Brewerkz Golden Ale (Unpastuerized)	1400 mL Jug	\$45
ブルワークズ ピルスナー (生)	330 mL Glass	\$12
Brewerkz Pilsner (Unpastuerized)	1400 mL Jug	\$45

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。
Unpastuerized - Live draught beer, not heat-treated and has yeasts left over from brewing process.

サッポロ Sapporo (330ml)	\$12
ザ・プレミアム・モルツ Suntory The Premium Malt (334ml)	\$17
スワンレイク 米ラガービール Swanlake Rice Lager (330ml)	\$19

梅酒・リキュール Plum Wine / Liqueur

	Glass	Bottle
大関 桃 梅酒 * Momo Umeshu Peach Plum Wine	\$12	\$55
奥武蔵 黒糖梅酒 * Okumusashi Black Sugar Plum Wine	\$12	\$70
梅太夫 にごり 梅酒 * Umedayuu unfiltered Plum Wine	\$15	\$75
ライチミルクコックテール Lychee Milk Cocktail	\$15	-
日本盛 柚子酒 * Nihon Sakari Yuzu Wine	\$13	\$75
さくらキラキラ Cherry Blossom Wine (500ml)	\$15	\$55
子宝島海山麓ヨーグルト Kodakara Chokkaisan Yogurt Wine	\$12	\$65
江井ヶ島信ハイボール Eigashima SHIN Whisky Highball	\$19	\$125
だいやめ芋酎ハイ Daiyame Imo Shochu Highball	\$15	\$110
利平 姜ハイボール Rihei Ginger Kome & Mugi Highball	\$18	-

* 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 \$13
Yuzu Jelly Sparkling Cocktail

桃子ゼリー発泡酒 \$13
Peach Jelly Sparkling Cocktail

柚子・レモン・カルピス・ウーロン・りんご・ライチ酎ハイ
Yuzu/Lemon/Calpis/Oolong/Apple/ Lychee Shochu Cocktail \$12

いちごヨーグルトカクテル \$15
Strawberry Yogurt Cocktail

コマサギントニック \$19
Komasa Gin & Tonic

飲み物 Beverage

カルピスソーダ・ウォーター \$7
Calpis Soda/ Water

オレンジ・リンゴ・ライムジュース \$7
Orange / Apple / Lime Juice

コーラ・ノーカロリーコーラ・Sprite・烏龍茶・ソーダ \$5
Coke/ Diet Coke/ Sprite/ Oolong Tea/ Soda Water

ライチ蜜ソーダ \$8
Lychee Honey Soda

柚子ソーダ \$7
Japanese Citron Soda

柚子茶 (暖かい・冷たい) \$6
Japanese Citron Tea (Hot / Cold)

サンペレグリーノ・フィジ \$6 / 12
S.Pellegrino (500mL) / Fiji Water (1000mL)

ほうじ茶 (暖かい) \$2
Japanese Roasted Tea (Hot)

お茶 (冷たい) \$4
Japanese Green Tea (Cold)

ワイン Wine

Champagne / Rose

Henri Abele Brut NV, France \$99

Pinot Noir / Chardonnay / Pinot Meunier

Bronze - Decanter

Miraval Cotes de Provence Rose 2021, France \$89

Cinsault / Grenache / Syrah / Rolle

90 Points - Wine Advocate

White

Greywacke 2022, New Zealand \$69

Sauvignon Blanc

Louis Latour Chablis 2021, France \$69

Chardonnay

Red

Montes Alpha 2020, Chile \$69

Cabernet Sauvignon

94 Points - James Suckling

Mitolo Jester 2019, Australia \$69

Shiraz

88 Points - Wine Enthusiast

Louis Latour Marsannay 2020, France \$99

Pinot Noir

91 Points - James Suckling

La Poderina Rosso di Montalcino 2020, Italy \$99

Sangiovese

89 Points - James Suckling

Les Hauts de Smith Rouge 2017, France \$119

Merlot / Cabernet Sauvignon

92-93 Points - James

Suckling