



焼酎 Distilled Spirits

黒霧島(芋)	550円(税別)
二階堂(麦)	550円(税別)
八重丸(麦)	550円(税別)
富乃宝山(芋)	650円(税別)
吉兆宝山(芋)	650円(税別)
三岳(芋)	650円(税別)
魔王(芋)	850円(税別)
ボトルキープ 黒伊佐錦(芋)黒霧島(芋)	3,000円(税別)
お湯割りセットまたは、水氷セット ※ロック・水割り・お湯割りが選べます	300円(税別)
お湯割りセットまたは、水氷セット ※烏龍茶・ソーダ割りが選べます	450円(税別)

日本酒 Sake

グラス Glass

GOZENSHU9(岡山)	ひや	550円(税別)
上喜元(超辛純米吟醸・山形)	ひや	750円(税別)
京都五山の四季(純米・京都)	ひや	750円(税別)
色おとこ(岐阜)	ひや	780円(税別)
備中流(吟醸・寄島)	ひや 冷酒	550円(税別)
伊七(雄町純米大吟醸 生酒・倉敷)	ひや 冷酒	550円(税別)
奇跡のお酒(玉島)	ひや 冷酒	550円(税別)
燦然(特別純米雄町・岡山)	ひや 冷酒	600円(税別)
純吟食中酒 旬(石川)	ひや 冷酒	870円(税別)

※季節や仕入れ状況によって提供する温度が異なる場合があります

ボトル Bottle

しゅわしゅわ(寄島)	冷酒	1,000円(税別)
万年雪(荒走り本醸造未絞り原酒・倉敷)	冷酒	2,800円(税別)

熱燗 Hot Sake

喜美心 名宝(寄島)	1合 400円(税別) / 2合 800円(税別)
燦然 佳撰(玉島)	1合 400円(税別) / 2合 800円(税別)

果実酒 Fruit Wine

自家製梅酒(岡山産梅使用)	550円(税別)
あらごし桃酒	550円(税別)
贅沢ゆず酒	550円(税別)
※ロック・水割り・お湯割り・烏龍茶・ソーダ割りが選べます	

ワイン Red, White, Sparkling Wine

グラス Glass Wine ALL 550円(税別)

アンジュエルブリュット(スパークリング)
ファウンドストーンシャルドネ(白)
ファウンドストーンカベルネソービニオン(赤)

ボトル(スパークリング) Bottle(Sparkling Wine)

モエシャンドン・インペリアルブリュット(フランス)	12,000円(税別)
---------------------------	-------------



ワインリストボトル(赤)

Wine Bottle(Red)List All 3,800円(税別)

シャトー・ニコ (フランス)



ミディアムボディ

つやのある口当たりでタンニンも滑らかな赤ワイン

ボルドー南部、ガロンヌ川の右岸に位置するシャトー・ニコは200年の間、この素晴らしいテロワールを所有してきました。美しいルビーの色合い、赤い果実の上品な香り。良いストラクチャーとボディ、そしてかすかにスパイスを感じる赤い果実のアロマを持つしなやかな味わいです。

【受賞歴】

チャレンジインターナショナルデュヴァン2015金賞

エラシラーオーガニック (イタリア)



ミディアムボディ

野生ベリー系のピュアな旨みを閉じ込めたワイン

熟したイチジク、ザクロやプラムの甘酸っぱい香りが広がります。チョコレートのごく心地よい風味が漂い、スパイシーなニュアンスがアクセントになっています。飲み口は優しく柔らか。ソフトなタンニンが溶け込み、軽すぎず程よい飲み応え。全体的には穏やかな仕上がります。

※ビオロジック栽培 ※オーガニック認証機関:ICEA

アルタマルベック (アルゼンチン)



フルボディ

フルボディ愛好家注目のアメリカで大流行のブドウ品種

標高630m、アンデスの尾根で生まれるアルゼンチンを代表するブドウ品種マルベック。ジューシーな赤系果実、コーヒー、チョコを想わせる複雑なフレーバーが特徴です。

【受賞歴】

(2008)「ワイン・エンヌージアスト 2009」ベスト・バイ 85点

(2008)「ワイン・スペクテーター」グレート・バイ



ワインリストボトル(白)

Wine Bottle(White)List All 3,800円(税別)

レ・タンヌオクシタンシャルドネ (フランス)



やや辛口

ふくよかで柔らか。程よい飲み応えで幅広く対応

南仏、ラングドック地方のシャルドネ100%のワイン。フレッシュで程よいコクのある味わいで、新鮮なフルーツそのものの魅力が詰まっています。

【ワイナリー:ジャン・クロード・マス】

カルカソンヌ近郊ベセナスで1892年からブドウ栽培を行ってきたマスカ。現在のオーナー、ジャン・クロード・マスカ氏の代になって、「高品質であると同時に低価格であること」にこだわったワイン造りへと大きく変貌を遂げました。

ガゼラ (ポルトガル)



辛口

ポルトガルの名門ソグラペ社の魚料理に合う微発泡ワイン

柑橘系のフレッシュな香りとしゅわつとさわやかな味わいが魚介類の味わいを引き立てる白ワイン。キリッとした爽やかな酸、微発泡による切れ味の良さ、9%の低アルコールによる軽やかさがシンプルに調理した魚介類と好相性です。緑の大地をそのままボトリングしたような、爽やかで心地よい味わい。ヨーロッパで一番魚介を食す国・ポルトガルで、魚介料理に合わせて広く親しまれています。

シャトー・ベルヴュー・ショレ (フランス)



辛口

ハーブ感あふれ、淡麗辛口で野菜の旨みを引き立てる

ボルドー市から東へ約50km、アントル・ドゥ・メール東部のル・プールに位置するシャトー。ソーヴィニオン・ブラン種特有の爽やかな香りとスッキリとした飲み口が特徴的です。

※掲載写真は全てイメージです。※表示価格には消費税は含まれておりません。