

おすすめワイン

《モストフロールと呼ばれる第一搾汁を100%使用した贅沢なカヴァ》

Damia Cava Brut 【ダミア・カヴァ・ブリュット】

《泡》【辛口】生産地:スペイン 葡萄品種:シャレロ60%、マカベオ20%、パレリャーダ20%

生産者のアルティエガ・フステル社は2002年、ワイン業界での経験豊富な少数のチームによってスペイン、カタルーニャ地方で設立されました。オーナーのマルティ・ケールはニューヨークの高級レストランでチーフソムリエを努めている際に「スペインの良さを最大に引き出した、飲む人のためのワインを造りたい」と思ったそうです。ピオロジックで栽培した葡萄の、モストフロールと呼ばれる第一搾汁を100%した贅沢なカヴァ。クリーミーな泡と爽やかな口当たりで食事にとっても良く合います。

ボトル 3,000 円



《日本のみの限定キュヴェ、このクラスでも妥協しないこだわり》

Vin de Pays de Vaucluse 【ヴァンド・ペイ・ド・ヴォークリュース】

《赤》【フルボディ】生産地:フランス、コート・デュ・ローヌ地方 葡萄品種:メルロ、シラー、他

生産者のベルナル・ビュルルは、ジゴダスの故エドモン・ビュルルの長男で、現在は義父のドメヌを相続してワイン造りをしています。V.d.P.は他の市場向けにはボトリングはしていない日本専用のキュヴェです。メルロはヴァントゥー、シラーはジゴダスの地区の葡萄から造られます。メルロは機械摘みで、シラーは手摘みです。スモーキーでビター、フィニッシュで豊かな果実味があるのでアルコールが気になりません。スムーズで飲みやすいスタイルを目指して造られています。

ボトル 3,000 円

《そろそろ飲み頃を迎えるグッドヴィンテージ！2012年ボルドー》

Chateau L' Argenteyre 【シャトー・ラルジャンテール】

《赤》【フルボディ】生産地:フランス、ボルドー 葡萄品種:カベルネソーヴィニヨン50%、メルロ40%、プティヴェルド10%

シャトーは、ボルドー市街から北西に60km、メドック北部のペガダン村にあります。葡萄畑はジロンド川から3kmに位置しています。収穫は手摘みと機械摘み、醸造は区画ごとに行います。収穫した葡萄は選果テーブルで厳しく選別し、コンクリートタンクとステンレスタンクを使い、24〜26度にコントロールしながら行います。熟成はバリック（40%新樽）で行います。紫がかかった濃い赤色、熟した果実、程よい樽のニュアンスも感じられます。力強く、まろやかで、熟したタンニンが心地よく感じられます。

ボトル 5,000 円



《ルカ・マローニ 92pt！柑橘系果実とハーブの爽やかな香りが広がります》

Il Pumo Sauvignon Malvasia 【イルプーモ・ソーヴィニヨン・マルヴァジア】

《白》【辛口】生産地:イタリア、プーリア 葡萄品種:ソーヴィニヨン・ブラン50%、マルヴァジア・ブランカ50%

生産者のサン・マルツァーノは1962年イタリア南部のプーリア州に設立。以来、南イタリアならではの新鮮な果実味を活かしたモダンテイストなワインを生産し世界各国で人気を博しています。赤土で石灰質の豊富なプーリアの土壌が、果実味に溢れながらも酸味を保ったワインの生産を可能にしています。柑橘系果実とハーブの爽やかな香り。口の中にフレッシュかつフルーティな味わいが広がり、酸味とミネラルが豊かで、飲み飽きしません。前菜や魚介との相性は抜群です。

ボトル 3,000 円

《華やかな深みのあるアロマ、南仏らしいふくらみのあるシャルドネ》

Domaine Negly Oppidum Chardonnay 【ドメヌ・ネグリ・オピドゥム・シャルドネ】

《白》【辛口】生産地:フランス、ラングドック・ルシヨン 葡萄品種:シャルドネ、ソーヴィニヨン、ミュスカ

カルト的人気を博し「ワイン・アドヴォケート」でも高評価を得るシャトー・ラ・ネグリの白ワイン。土壌は中世の堆積物による砂質ローム。葡萄は手摘みで収穫し、収穫後、すぐに4度に冷やした部屋へ運びます。シャコール発酵後、きれいな酸と共に約3ヶ月ステンレスタンクで寝かせます。金色がかかった淡い黄色。洋梨の華やかで深みのあるアロマが広がります。「Oppidum(オピドゥム)」はラテン語で町を意味します。

ボトル 5,000 円



グラスワイン(赤 or 白) 450 円

価格はすべて税別です



八海山のうめ酒

はっかいさんのうめしゅ

銘酒八海山の原酒で清けた本格梅酒です。良質な国産の梅の実を使用、甘さ控えめな味わいで、和食との相性も良いです。冷やしてストレートどうぞ。

一杯 600円

おすすめ
りきゅーる
おしながき



すてきなみかん酒

すてきなみかんしゅ

国内産温州みかんを箸尺に使ったみかんのお酒です。糖類を一切添加してないので、みかんの自然な甘みと爽やかな酸味がやさしくマッチしています。ロックどうぞ。

一杯 600円



ゆず酒

ゆずしゅ

奈良の銘酒蔵・梅の宿が自前の清酒で清けた本格ゆず酒です。天然のゆず果汁をたっぷり使用し、ゆずの爽やかな香りと、ほどよい甘さと酸味が絶妙に調和しています。

一杯 600円



深山ぶどう酒

みやまぶどうしゅ

神戸フインのぶどう粕を蒸留したグラブで清けたぶどうのお酒です。赤ぶどう果汁をたっぷり使った濃厚な美味しさと、少量のライム添加でさっぱりとした飲み口を両立させています。

一杯 600円



あらごしもも

あらごしもも

奈良の銘酒蔵・梅の宿が自前の清酒で清けた本格もも酒です。和歌山産のもも果肉を40%使用しており、ボリュームのあるジューシイな味わいです。ロックどうぞ。

一杯 600円

※価格は全て税別です。

国 稀

くにまれ

日本最北の酒蔵・増毛町の銘酒です。山形県産米を65%精米し、暑寒別岳の伏流水で仕込んだキレのよい爽麗辛口な味わいです。

日本酒度+2 酸度1.3

一杯 400円

日本酒
本格焼酎
おしながき

九頭龍

くずりゅう

北陸を代表する銘酒として名高い福井の黒龍酒造から五百万石65%精米の純米酒です。ほのかで冷酸香、すっきりとした口当り、きれいなあとロカが特徴です。

日本酒度+4 酸度1.3

一杯 500円

久保田 千壽

くぼた せんじゆ

新潟を代表する銘酒・久保田。新潟早生55%精米の特別本醸造。飲み口の良いスッキリとした辛口のお酒です。上品でやさしい香味が特徴です。

日本酒度+6 酸度1.2

一杯 500円

くじら

くじら

いも焼酎

垂水温泉水「寿鶴」で仕込んだ芋焼酎です。コガネセンガンを原料芋に、白麹・常圧蒸留で仕込みました。豊か味わいと力強さがありながらすっきりとした口当たりです。

一杯 450円
ボトル 3,500円

泰 明

たいめい

むぎ焼酎

手造りにこだわり少量生産されたむぎ焼酎です。契約栽培した二条大麦を原料に、名水竹田湧水を割りに使用。麦らしいしっかりとした味と香りを出しながらも、すっきりとした後味に仕上がっています。

一杯 450円
ボトル 3,500円

※日本酒は一杯 120ml 程度、価格は全て税別です。

乾杯をもっとおいしく。 飲み放題

予約なしでもご利用いただけます。
但し、お一人様2品以上のフードのご注文をお願い致します。
ラストオーダー10分前とさせていただきます。

100分 / 2,400円 (税込)

100分 / 2,000円 (税込)

※★は含みません
但し、ワイルドピール or ビアカクテル 1杯あり

★サツポロクラシック

当店の
おすすめの...



ビアカクテル

★レッドアイ

★シヤンディーガフ

★パナシエ

★プレミアムアルコールフリー



Yakaya
高砂

サワー

- ◆フレイシ
- ◆レモン
- ◆ライム
- ◆巨峰
- ◆青リンゴ
- ◆ゆず
- ◆グレープフルーツ
- ◆桃
- ◆グレナデン
- ◆夕張メロン
- ◆男梅
- ◆カルピス



カクテル

- ◆カシスオレンジ
- ◆カシスウーロン
- ◆カシスソーダ
- ◆クニニヤン
- ◆ファジーネーブル
- ◆モスコミュール
- ◆ジントニツク
- ◆ライチ酒
- ◆梅酒
- ◆カルアミルク
- ◆メロンミルク
- ◆メロンソーダ
- ◆ストロベリーミルク
- ◆抹茶ミルク
- ◆照葉樹林



ラムハイ

- ◆ハジけるハイボール
- ◆ラムハイ



BACARDÍ

焼酎



- ◆和ら表
- ◆からり芋
- ◆鏡月
- ◆デューワース ◆角
- ◆ハイボール
- ◆コークハイボール
- ◆ジンジャーハイボール
- ◆レモンハイボール
- ◆日本酒
- ◆国産 佳撰
- ◆ワイン
- ◆グラスワイン(赤・白)
- ◆ソフトドリンク
- ◆ココア・コーラ
- ◆ジンジャエール
- ◆ウーロン茶
- ◆緑茶
- ◆カルピス
- ◆オレンジジュース
- ◆グレープフルーツジュース
- ◆リンゴジュース
- ◆ストウチューイス
- ◆トマトジュース
- ◆ウイスキー



飲み放題ルール

必ずご確認ください！！

飲み放題コース 壺

(24時迄にご来店されたお客様対象です！ラストオーダー 10分前)

●ビールありコース 100分 2,400円(税込)

●ビールなしコース 100分 2,000円(税込)

※ビール無しコースの場合、一杯目のみビールのご注文が出来ます。

貳

飲み放題はグループ全員の方が対象になります。
(遅れて来られた方も飲み放題で対応させていただきます。)

参

飲み放題にする場合は、必ずお一人様2品以上のフードオーダー
をお願い致します。

(2品以上ご注文されない場合は、不足分1品につき追加料金500円を頂きます。)

四

ドリンクは完全グラス交換制となっております。
お飲み物を飲みきってから、次のご注文をお願い致します。
(ラストオーダーの際も完全グラス交換制です。)

伍

飲み放題の延長について

(24時以降は延長出来ませんのでご了承ください。)

2,400円コース→1時間お一人様 1,200円(税込)

2,000円コース→1時間お一人様 1,000円(税込)

にて承っておりますので、ご延長される場合はスタッフにお申し付けください。

六

混雑時、飲み放題終了後、延長や追加オーダーの無い場合は終了時間
より30分以内にご退席下さるよう御協力をお願い致します。