

D R I N K

お酒・ソフトドリンク

Beer

生ビール Draft beer

キリン一番搾り生ビール Kirin "Ichiban Shibori" (グラス glass) 480円(税込)
(中ジョッキ mug) 580円(税込)

瓶 Bottle beer

バドワイザー Budweiser (小瓶 bottle S) 550円(税込)
キリンラガービール Kirin Lager beer (中瓶 bottle M) 600円(税込)
アサヒ スーパードライ Asahi Super Dry (中瓶 bottle M) 600円(税込)

Craft Beer

スプリングヴァレー 豊潤496 (グラス glass) 650円(税込)
Spring Valley "Hojun" 496
ブルックリンラガー Brooklyn Lager (グラス glass) 650円(税込)

Highball・Sour

ハイボール(ホワイトホース) (グラス glass) 400円(税込)
White Horse(Scotch Whisky)
バーボンハイボール(フォアローゼス) (グラス glass) 450円(税込)
Four Roses(Bourbon Whiskey)
レモンサワー Lemon Sour (グラス glass) 400円(税込)
グレープフルーツサワー Grapefruit Sour (グラス glass) 400円(税込)

Cocktail

キティ(赤ワイン+ジンジャエール) Kitty (グラス glass) 550円(税込)
カリモーチョ(赤ワイン+コーラ) Calimocho (グラス glass) 550円(税込)
ジンライム(ジン+ライム) Gin & Lime (グラス glass) 550円(税込)
モスコミュール(ウオッカ+ライム+ジンジャエール) (グラス glass) 600円(税込)
Moscow Mule
カシスソーダ(カシス+ソーダ) Cassis Soda (グラス glass) 550円(税込)
カシスオレンジ(カシス+オレンジジュース) (グラス glass) 550円(税込)
Cassis Orange
ディーゼル(ビール+コーラ) Diesel (グラス glass) 550円(税込)
シャンディ・ガフ(ビール+ジンジャー) Shandy Gaff (グラス glass) 550円(税込)

Whisky

●キープ・6ヶ月 ロック・水割りでどうぞ。
Bottle keep six months effective. On the Rock or Water.

ホワイトホース(スコッチ) (グラス glass) 400円(税込)
White Horse(Scotch Whisky) (ボトル bottle) 3,000円(税込)
キリンウイスキー 陸 (グラス glass) 450円(税込)
Kirin whisky-Riku (ボトル bottle) 4,000円(税込)
フォアローゼス(バーボン) (グラス glass) 450円(税込)
Four Roses(Bourbon Whiskey) (ボトル bottle) 4,000円(税込)

Shochu

●キープ・6ヶ月 Bottle keep six months effective.

黒霧島(芋) Shochu "Kuro Kirishima"(Potato shochu) (グラス glass) 400円(税込)
(中瓶 bottle M) 2,500円(税込)

Non Alcohol drink

キリン グリーンスフリー Kirin green's free (小瓶 bottle S) 450円(税込)
アサヒ・ドライゼロ Asahi Dry Zero (小瓶 bottle S) 450円(税込)
ノンアルコールサワー(レモン) (グラス glass) 350円(税込)
Non Alcohol Sour(Lemon)
ノンアルコール梅酒(ロック・ソーダ割り) (グラス glass) 350円(税込)
Non Alcohol Plum Wine (On the Rock or Soda)

Soft drink

コカ・コーラ Coca-Cola 350円(税込)
オレンジジュース Orange Juice 350円(税込)
ジンジャエール Ginger Ale 350円(税込)
ウーロン茶 Oolong tea 350円(税込)
コーヒー Coffee 350円(税込)

Wine

スパークリングワイン Sparkling Wine

カペッタ ブリュット・スプマンテ (ハーフボトル) 2,000円(税込)
(イタリア・白・辛口)
Capetta Brut Spumante (Italy / Dry / Half Bottle)
きめの細かい泡立ちとシャープな口当たりが爽やかな印象のワインです。

ルネ ラフランス ブリュット (フルボトル) 3,000円(税込)
(フランス・白・辛口)
Rune Lafrance (France / Dry / Full Bottle)
フレッシュで繊細な香りとバランスの取れた味わい。心地よく長い余韻を楽しめます。

ワイン 白 White Wine

サンライズ シャルドネ(チリ・辛口) (250mlボトル・約2杯分) 900円(税込)
Sunrise Chardonnay (Chile / Dry / 250ml bottle)
柑橘類やマスカットの香りが豊かな果実味あふれるあじわいです。

ジャコンディ ビアンコ(イタリア・辛口) (フルボトル) 1,800円(税込)
Giacondi (Italy / Dry / Full Bottle)
フレッシュな香りと果実味そして酸味とのバランスに優れたワインです。

ワイン 赤 Red Wine

グラスワイン Glass Wine (グラス) 350円(税込)
デキャンタ Decanter (500ml・約4杯分) 1,200円(税込)
(アメリカ ミディアム) (America / Medium body)

ジャコンディ ロッソ(イタリア ミディアムボディ) (フルボトル) 1,800円(税込)
Giacondi (Italy / Medium body / Full bottle)
程よいコクと果実味・酸味とのバランスに優れたフレッシュなワインです。

アルトザノ テンプラニーリョ&シラー (フルボトル) 2,800円(税込)
(スペイン フルボディ) Altozano Tempranillo & Syrah(Spain / Full body / Full bottle)
樽熟成由来のスパイスのニュアンスが感じられる。丸みがあり、柔らかく複雑味のある味わいのあるワインです。

カッセル・デル・ディアブロ (フルボトル) 3,800円(税込)
カベルネソーヴィニオン(チリフルボディ)
Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon (Chile / Full body / Full bottle)
カシスやチェリーやプラムを思わせるリッチな果実香のアロマ。タンニン強くジューシーでエレガントなワインです。

シャトー・ペイ・ラトゥール (フルボトル) 5,000円(税込)
オレンジラベル(フランス フルボディ)
Chateau Pey La Tour Orange Label
深みあるルビーの色調、イチゴのような赤い果実の華やかなアロマが膨らみます。ふくよかな果実感のあるボルドーワインです。

ロバート・モンタヴィ プライベート (フルボトル) 6,800円(税込)
セレクション ピノ・ノワール(アメリカ ミディアムボディ)
Robert Mondavi Private Selection Pinot Noir (America / Medium body / Full bottle)
ストロベリー、バラの花びらがヴァニラを思わせるピノ・ノワールらしい複雑なアロマ。絹のようになめらかな舌触り、チェリーやブラック・ラズベリーのエレガントで華やかな味わいのワインです。

アルベール・ビショール/ドメーヌ・アデーリー (フルボトル) 9,500円(税込)
メルキュレ アン・ピエール・ミレ(フランス フルボディ)
Domaine Adelle Mercurey En Pierre Milley (France / Full body / Full bottle)
野イチゴ、プラム、ピーチを思わせるフルーティなアロマが印象的。ピロードのようななめらかさを持つ口当たりの良さ、長い余韻が特徴です。

※ワインの持ち込みはご相談ください。 ※Please contact us if you would like to bring in wine.

※The list price include 10% sales tax.

●お車を運転される方の飲酒はお断りします。
●20歳未満の方の飲酒はお断りします。



裏面 おつまみメニューもご覧ください。

S I D E M E N U

おつまみ



ガーリックバターコーン

Garlic butter corn

350円(税込)

コーンをガーリック風味のバターで炒めました。



アンチョビポテト 430円(税込)

French fries (Anchovy flavor)

アンチョビで味付けしたイタリアンスタイルのフライドポテト。



New

ペパロニたっぷりアメリカンピザ

American pizza with plenty of pepperoni

580円(税込)

トッピングの王道具材、ペパロニが主役のスパイシーなクリスピーピザです。



New

シーフードセビーチェ 580円(税込)

Seafood ceviche

マリネした魚介と野菜を組み合わせたペルーの名物料理です。



New

チリミートフレンチフライ 630円(税込)

Chili Meat French Fries

ピリ辛ミートソースとチェダーチーズの濃厚な味わいをプラスした食べごたえ満点のフレンチフライです。



ガーリックフライドチキン

Garlic fried chicken

680円(税込)

ジューシーなガーリック風味のフライドチキンです。



スパイシーウィングチキン

Spicy wing chicken

680円(税込)

手羽中をカレーとガーリックで味付けしたスパイシーなチキンです。



バッファローウィングチキン

Buffalo wing chicken

680円(税込)

手羽中を甘いケイジャンソースで仕上げました。



New

アトランティックサーモンのスモーク

Smoked atlantic salmon

780円(税込)

サーモンをマリネした後乾燥させ、さらにスモークしました。フレンチドレッシングでお召し上がりください。



ガーリックシュリンプ 780円(税込)

Garlic shrimp

大ぶりのエビをガーリックとハーブでグリルしました。当店人気No.1メニューです。



コブサラダ 830円(税込)

Cobb salad

アメリカ発祥の具の多いサラダ。ドレッシングをかけてよく混ぜてお召し上がりください。



海の幸のアヒージョ 980円(税込)

Ahiyo of seafood

エビとイカをガーリックのきいたオリーブオイルで煮込みました。



チーズとドライサラミ、 枝付きレーズン

Cheese and dried salami,
raisins with branches

980円(税込)

ワインと相性のいい組み合わせです。

Jamon Serrano



写真は
50g

生ハム切り落とし(ハモンセラノ)

Cut off raw ham (jamón serrano)

10g / 130円(税込)

50g以上から10g単位で
ご注文ください。

スペイン産ハモンセラノをオーダーを受けてからカットします。



ソフトシェルクラブとイカのフリース

Soft shell crab and squid fried toss

980円(税込)

脱皮したやわらかいカニを、ハーブ塩入りの衣で揚げたスペイン料理。



とろとろ牛すじシチュー

Beef stew

1,000円(税込)

牛すじをコトコト煮込んだやわらかいシチューです。

裏面 お酒・ドリンクメニューもご覧ください。