

生ビール  
Draft Beer

スピリッツ&リキュール  
Spirits & Liqueur

ウイスキー	Whiskey
ジン	Gin
ウォッカ	Vodka
カンパリ	Campari
ベイリーズ	Baileys Irish Cream
クレームドカシス	Crème de Cassis

ソフトドリンク  
Soft Drinks

ミネラルウォーター	Mineral Water
オレンジジュース	Orange Juice
トマトジュース	Tomato Juice
充実野菜	Vegetable and Fruit Juice
白ぶどうドリンク	White Grape Drink
白ぶどうソーダ	White Grape Soda
コーラ	Cola
コーラ ノンカロリー	Non Calorie Cola
ジンジャーエール	Ginger Ale
トニックウォーター	Tonic Water
牛乳	Milk
冷緑茶	Iced Japanese Green Tea
緑茶	Japanese Green Tea
ほうじ茶	Roasted Tea
コーヒー	Coffee
紅茶	Tea

MENU



WINE  
&  
BEVERAGE

スパークリング  
Sparkling



アントニオ マネ カヴァ ブリュット グレー コレクション

スペイン

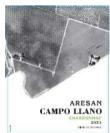
深い麦わら色と、グラスの中で繊細に立ち昇り持続する泡立ちが美しい、エレガントなカヴァです。  
香りは柑橘や柑橘の皮、白い花を想わせるほどフレッシュ。口に含むと、キリッとした心地よい酸が味わい全体を整え、  
完璧なバランスをもたらします。クリーンで爽快感あふれる余韻をお楽しみください。  
チャレッロ / マカベオ / パレリーダ / シャルドネ

Antonio Mane Cava Brut Grey Collection

Spain

An elegant Cava distinguished by its pale straw hue and fine, persistent bubbles. The bouquet offers notably fresh notes of green apple, citrus peel, and white flowers. On the palate, crisp, vibrant acidity provides a delightful backbone and superb balance. The result is a clean, exquisitely refreshing finish.  
Xarello / Macabeo / Parellada / Chardonnay

白ワイン  
White



カンポ・ラノ 白ワイン ANA スペシャル

スペイン

酸とのバランスが良く、骨格もしっかりしているため、余韻が長くスッキリとした味わいです。  
シャルドネ / チャレッロ

Campo Llano White ANA Special

Spain

It has a good balance with acidity, and because it has a structure, it has a long aftertaste and still has a refreshing and well-rounded taste.  
Chardonnay / Xarello

赤ワイン  
Red



カンポ・ラノ 赤ワイン ANA スペシャル

スペイン

柔らかなタンニンと穏やかな酸が美しく調和し、非常にバランスの取れた味わいです。  
心地よいアルコールのボリューム感が、温かみのある長い余韻を創り出します。  
ガルナッチャ / シラー / ムールヴェードル

Campo Llano Red ANA Special

Spain

Soft tannins and modest acidity are perfectly balanced.  
A pleasant warmth from the alcohol carries through to a long, lingering finish.  
Garnacha / Syrah / Mourvèdre

梅酒  
Umeshu



The CHOYA 熟成一年

三重県 チョーヤ梅酒

熟成とブレンド技術が奏でる傑作 ~1年熟成~ 紀州産南高梅 100%使用。  
口に含んだ瞬間に広がる南高梅の華やかな香りと、重厚な中にも若さのあるキレの良い酸味が特長です。  
食事との相性を追求した新世代の梅酒です。

The CHOYA SINGLE YEAR

Mie - CHOYA UMESSHU

The pinnacle of CHOYA's know-how in Ume liqueur making. Aged for 1 year.  
We use 100% Nankō-ume fruit from Kishū.  
By balancing out the sweetness, we give way to the natural tart notes and a gorgeous aroma of the Ume. This is a new generation of Umeshu that pairs beautifully with different meals in general but also with subtle flavour dishes such as Japanese food.

日本酒  
Sake



醸し人九平次 雄町 SAUVAGE

愛知県 萩生醸造《フルーティーなタイプ》

フランスの三ツ星レストランで初めて採用された日本酒。2010年からはお米を自社で栽培しています。  
2016年よりブルゴーニュにてワイン醸造をスタート。ボタニカルな香りが多彩に広がり、  
味わいはフレッシュな果実味と柑橘の皮のような苦味が印象的。雄町の個性が際立つ。

Kamoshibito Kuheiji Omachi Sauvage

Aichi - BANJO JOZO《Fruity type》

Founded in 1646, this historic sake brewery in Ishikawa Prefecture gained international fame as the first sake house selected by a three-star restaurant in France. Demonstrating a commitment to quality from the ground up, the brewery began growing its own rice in 2010 and even started brewing wine in Bourgogne in 2016. This sake reveals a vibrant array of botanical aromas complemented by fresh fruit flavors. The palate offers a distinctive, clean bitterness reminiscent of citrus peel, allowing the unique character of Omachi rice to shine through beautifully.

吉田藏 u 百万石乃白 火入れ

石川県 吉田酒造店《軽快なタイプ》

1870年創業。石川県は豪峰白山の麓、手取川扇状地で7代目 吉田泰之と個性豊かな蔵人たちが“和醸良酒”的心を織かせながら酒造りをしています。オリジナルレシピの“モグン山廃”造り、フレッシュな酸味と爽やかな旨み、発酵由来の微発泡感が特徴です。食卓でワインを楽しむような気軽さで飲んでいただける味わいとアルコール度数13%（原酒）になっています。



Yoshidagura u Hyakumangokuno Shiro Hiire

Ishikawa - Yoshida Sake Brewery《Light type》

Founded in 1870 in Ishikawa Prefecture, at the foot of the sacred Mt. Hakusan, this brewery sits on the alluvial fan of the Tedori River. The seventh-generation owner, Yoshida Yasuyuki, and his exceptional brewing team craft sake rooted in the spirit of "Japanese-style sake." Using an original recipe, this is a "modern Yamahai" expression. It is characterized by fresh acidity, a refreshing flavor, and a slight, pleasant effervescence derived from fermentation.

焼酎  
Shochu



芋 黒薩摩 25°

鹿児島県 薩摩福造

冬のあいだ(ぬ)貯蔵させた越冬芋で造った特許製法取得の原酒をバランスよくブレンドしたプレミアム黒麹焼酎です。  
豊かな香りと風味、深いコクとさらにも追いかけてくる余韻で、特別な酔い心地をご堪能いただけます。



KUROSATSUMA

Kagoshima - Satsuma Shuzo

This well-balanced blend of premium black koji shochu is made from overwintered sweet potatoes. The rich aroma and flavor, deep sweetness and long aftertaste will give you a special intoxicated experience.



HAKATA NO HANA KOHAKU NO TOKI MUGI

Fukuoka - KUKUTOKUCHO

It is a sweet and mellow authentic barley shochu that features a mellow aroma derived from oak barrels and a gentle flavor derived from barley. It is a blend of multiple shochus made in a brick distillery with a retro atmosphere.



本格米焼酎 霧島するる

宮崎県 霧島酒類

かねに華やぐメロンのような甘い果実香と、きよらかな口当たりが特長の本格米焼酎です。  
自然感じる味わいで、心爽やかに“するるひととき”をお楽しみください。

Rice Shochu Kirishima Sururu

Miyazaki - KIRISHIMA SHUZO

Rice Shochu characterized by a delicately-fragrant, sweet melon-like aroma and a clear mouthfeel. A flavor that makes you feel nature and refreshed, you may enjoy the relaxing "Sururu moment."