



生ビール
Draft Beer



スピリッツ&リキュール
Spirits & Liqueur

ウイスキー
ジン
ウォッカ
カンパリ
ペイリース
クレームドカシス

Whiskey
Gin
Vodka
Campari
Baileys Irish Cream
Crème de Cassis



ソフトドリンク
Soft Drinks

ミネラルウォーター
オレンジジュース
トマトジュース
充実野菜
白ぶどうドリンク
白ぶどうソーダ
コーラ
コーラ ノンカロリー
ジンジャーエール
トニックウォーター
牛乳
冷緑茶
緑茶
ほうじ茶
コーヒー
紅茶

Mineral Water
Orange Juice
Tomato Juice
Vegetable and Fruit Juice
White Grape Drink
White Grape Soda
Cola
Non Calorie Cola
Ginger Ale
Tonic Water
Milk
Iced Japanese Green Tea
Japanese Green Tea
Roasted Tea
Coffee
Tea

M E N U



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

淡い麦わら色と、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。
香りは青リンゴや柑橘の皮、白い花を思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。

チャレツロ / マカベオ / パレリャダ / シャルドネ

Antonio Mane Cava Brut Grey Collection

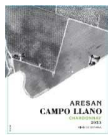
Spain

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.

Xarelló / Macabeo / Parellada / Chardonnay



白ワイン White



カンボ・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 / チャレツロ

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 / Xarelló



赤ワイン Red



カンボ・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。

ガルナツチャ / 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 UMESHU

The pinnacle of CHOYA's know-how in Ume liqueur making. Aged for 1 year.

We use 100% Nanko-ume fruit from Kishu.

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 萬葉醸造 《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.

吉田蔵 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。石川県は霊峰白山の麓、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”の心を響かせながら酒造りをしています。オリジナルシビの“モダン山廃”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 HyakumangokunoShiro 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 Tedor 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 薩摩酒造

冬のあいだ敢(うね)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、深いコクとさらに追いつけてくる余韻で、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.

博多の華 琥珀の刻 麦

福岡県 福徳長酒類

極樽由来の芳醇な香りと麦由来のやさしい風味が特長の甘くまろやかな本格麦焼酎です。大正時代に建てられたレトロな雰囲気漂うランガ造りの蒸留場で、個性豊かに作り分けた複数の焼酎を熟練の技でブレンドし仕上げました。

HAKATA NO HANA KOHAKU NO TOKI MUGI

Fukuoka - FUKUTOKUCHO

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 霧島酒造

かれんに華やく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."

