

新鮮な食材をお客様にご提供するため、
仕入れ状況によりご提供できないメニュー
がございますのでご了承下さい。

In order to serve you with the freshest food possible,
we apologize if we run out of any item on the menu.
Your kind understanding is greatly appreciated.



ランチセット Set Lunch

ちらし丼	Chirashi Don	<i>Sashimi Rice Bowl</i>	25
刺身ご飯 セット	Sashimi Gohan Setto	<i>Sashimi with Rice</i>	25
若鶏唐揚げ丼 👍	Wakadori Karaage Don	<i>Fried Chicken Rice Bowl</i>	13
牡蠣 オムライス👍	Kaki Omuraisu	<i>Oyster Omelette Rice</i>	19
牛丼	Gyuu Don	<i>Beef Rice Bowl</i>	18
天ぷらうどん	Tenpura Udon	<i>Deep-fried Prawn and Vegetable with Wheat Noodles</i>	19
おやこ丼	Oyako Don	<i>Chicken and Egg Rice Bowl</i>	16
和牛焼き きしめん👍	Wagyu Yaki Kishimen	<i>Japanese Beef fried with flat Noodles</i>	25
焼き鳥セット Grill Chicken Set 👍	Tori Ume Shiso, Tsukune, Tebasaki, Negima, Shiitake	<i>Chicken fillet stuffed with Plum and Basil, Chicken Meat Balls, Chicken Wing, Chicken and Leek, Mushroom</i>	19
串焼きセット Mixed Grill Set 👍	Hotate Maki, Asuparagasu Maki, Shiitake Nikuzume, Karubi Gyu, Shironegi	<i>Scallops rolled with Pork, Asparagus rolled with Pork, Mushroom stuffed with minced Chicken, Beef Short Rib, Leek</i>	25

酒肴 (冷製)

Drinking Food (Cold)

枝つき

Edatsuki

Japanese Green Bean

6

蛸わさび

Tako Wasabi

Seasoned Baby Octopus


9

ピタン豆腐 

Pitan Doufu

Tofu with Century Egg Sauce


4

烏賊壽し海苔和え 

Ika Aosa Nori Ae

Squid Sashimi with Seaweed

13

黄瓜胡麻和え 

Kyuri Goma Ae

Sesame marinated Cucumber


7

アメラトマト 

Ame-ra Tomato

Fruit Tomato


12

鶏皮真砂和え 

Tori Kawa Masaço Ae

Chicken Skin mixed with Cod Roe


8

カンパチと 

トリュフオイル和え

Kanpachi to Toriyufu Oiru Ae 29

Amberjack with Truffle Oil Dressing

鮭とアボカドたたき 

Sake to Abokado Tataki

19


Salmon and Avocado Tartare

刺身サラダ

Sashimi Sarada

19

Sashimi Salad

春秋サラダ 

Shunjuu Sarada

12

Shunjuu Salad

おしんこ

Oshinko

9

Pickled Vegetables

納豆赤身と油揚げ

Nattou Akami to Aburaage

12

Fermented Soybean with Tuna and
fried Beancurd

アスパラガスのおひたし

Asuparagasu no Ohitashi

9

Boiled seasoned Asparagus

酒肴 (温製)

Drinking Food (Hot)

えいひれ Eihire Stingray Fin	12	豚キムチ炒め Buta Kimuchi Itame Stir-fry Pork and Kimchee	14
たたみ鰯 Tatami Iwashi Dried Baby Sardine	12	豚バラとしらたき炒め Buta Bara to Shirataki Itame Stir-fried Pork Belly with Glass Noodles	12
ふぐ味醂干し Fugu Mirin Boshi Dried Puffer Fish	16	牛キムチ鍋  Gyuu Kimuchi Nabe Beef and Kimchee Hotpot	19
黒いか塩辛じゃが  Kuro Ika Shiokara Jaqa Black salted Squid Guts with Potato	9	爆裂豆腐  Bakuretsu Doufu Exploded Tofu Stew	16
餃子  Gyoza Potstickers	10	アスパラと塩昆布炒め  Asupara to Shio Konbu Itame Stir-fry Asparagus and Kelp	12
牡蠣オムレツ  Kaki Omuretsu Oyster Omelette	17	茸としらす炒め  Kinoko to Shirasu Itame Stir-fried Mushroom with baby Anchovy	9
豚平焼き  Tonpei Yaki Pork and Cabbage Omelette	15	こんにゃくとオクラの炒  Konnyaku to Okura no Itame Stir-fried Yam Jelly with Lady's finger	10
リブアイたたき  Ribuai Tataki Ribeye Carpaccio	19		

刺し身

Sashimi

刺し身盛り合わせ

Sashimi Moriawase 55
Assorted Raw Fish

鮭

Sake 17
Salmon

赤身

Akami 30
Tuna

めかじきトロ

Mekajiki Toro 25
Sword Fish Belly

カンパチ

Kanpachi 22
Greater Amberjack

蛸

Tako 13
Octopus

雲丹

Uni 45
Sea Urchin

生帆立

Nama Hotate 24
Fresh Scallop

トロ

Toro 75
Tuna Belly

牡丹海老

Botan Ebi 13
Jumbo Prawn

炭焼き物

Charcoal-Grill

銀鱈

Gindara 18
Blue Cod Fish

烏賊すがた(塩/たれ)

Ika Suqata Market Price
Squid (Salt / Sauce)

海老

Ebi 20
King Prawn

鮭ハラミ

Sake Harami 15
Salmon Belly

カンパチかま

Kanpachi Kama 時価
Amberjack Cheek

ししゃも


Shishamo 5
Smelt

焼明太子

Yaki Mentaiko 15
B.B.Q spicy Cod Roe

帆立と海老のベーコン巻

Hotate to Ebi no Be-kon Maki 12
Scallop and Prawn rolled with Bacon

帆立豚巻 

Hotate Buta Maki 13
Scallop rolled with Pork

海老西京味噌 


Ebi to Saikyou Miso 25
Prawn with Sweet Miso Sauce

海老しそ豚巻 


Ebi Shiso Buta Maki 22
Prawn rolled with Perilla & Pork

牡蛎西京味噌 

Kaki Saikyou Miso 15
Oyster with Sweet Miso Sauce

牡蠣豚巻 


Kaki Buta Maki 12
Oyster rolled with Pork

秋刀魚の梅巻 

Sanma no Ume Maki 10
Japanese Mackerel with Plum

焼めかじき

Yaki Mekajiki 18
Swordfish

イワシ明太 

Iwashi Mentai 15
Sardine with Roe

鮭ベーコン巻		砂肝	
Sake Be-kon Maki	9	Sunagimo	4
Salmon wrapped with Bacon		Chicken Gizzard	
魚かぶと		鳥皮 	
Sakana Kabuto	17	Tori Kawa	6
Fish Head		Chicken Skin	
鳥皮大蒜 		手羽先 	
Tori Kawa Ninniku	7	Tebasaki	7
Garlic rolled with Chicken Skin		Chicken Wing	
ねぎま 		ぼんじり 	
Neqima	6	Bonjiri	6
Chicken thigh with Leek		Chicken Tail	
つくね 		ささみ明太	
Tsukune	6	Sasami Mentai	8
Chicken Meatball		Chicken fillet with Cod Roe	
特製つくね 		鳥梅しそ 	
Tokusei Tsukune	8	Tori Ume Shiso	8
Meat bar served with raw Egg		Chicken with plum & Perilla	
鳥しば		椎茸肉詰め 	
Tori Reba	4	Shiitake Nikuzume	7
Chicken Liver		Mushroom stuffed with minced Chicken	
うずら		なんこつ	
Uzura	7	Nankotsu	8
Quail Egg		Chicken Cartilage	
はつ		豚バラ 	
Hatsu	4	Buta Bara	6
Chicken Heart		Pork Belly	

もち豚巻 		牛舌 	
Mochi Buta Maki	7	Gyu Tan	9
Rice cake rolled with Pork		Ox Tongue	
えのき巻 		鹿児島和牛リブアイ 	
Enoki Maki	7	Kagoshima Wagyu Ribuai	22
Golden Mushroom rolled with Pork		Kagoshima Ribeye Beef	
アスパラ巻 		カルビ牛	
Asupara Maki	8	Karubi Gyu	18
Asparagus rolled with Pork		Beef Shortrib	
チーズ巻 		ラム焼 	
Chi-zu Maki	7	Lamb Yaki	22
Cheese Rolled With Pork		Lamb Chop	
うずら巻		フォアグラ 	
Uzura Maki	7	Foie Gras	18
Quail Egg rolled with Pork		Goose Liver	
にんにく巻 		椎茸	
Ninniku Maki	6	Shiitake	5
Garlic rolled with Pork		Mushroom	
豚キムチ巻 		ししとう	
Buta Kimuch Maki	8	Shishitou	5
Kimchee rolled with Pork		Japanese Green Pepper	
豚とろ 		茄子	
Ton Toro	7	Nasu	6
Pork Cheek		Eggplant	
ねぎ巻 		チーズ焼き (1本) 	
Neqi Maki	8	Chi-zu Yaki	7
Spring Onion rolled with Pork		Grilled Cheese (1 stick)	

白ねぎ

Shironegi
Leek

5

おくら

Okura
Lady's Finger

5

ぎんなん



Ginnan
Ginkgo Nut

4

にんにく

Ninniku
Garlic

4

焼芋



Yaki Imo
Japanese Sweet Potato

10

醤油串焼おにぎり

Shoyu Kushiyaki Onigiri
Soy Sauce B.B.Q Rice Ball

6

揚げ物

Fried Food

モンゴ烏賊唐揚げ 


Monqo Ika Karaage 13
Squid

小鰹ポン酢 


Ko Aji Ponzu 10
Baby Horse Mackerel
with Citrus sauce

牡蛎フライ 

Kaki Furai 12
Oyster

若鳥のから揚げ 

Wakadori no Karaage 12
Chicken

さきいか天ぷら 

Saki Ika Tenpura 12
Dried Squid fried in light Batter

アボカド天ぷら 

Abokado Tenpura 12
Avocado fried in light Batter

海老と野菜天ぷら盛り合わせ

Ebi to Yasai Tenpura Moriawase 18
Prawn and Vegetable fried in light Batter

野菜天ぷら盛り合わせ

Yasai Tenpura Moriawase 13
Vegetable fried in light Batter

海老天ぷら


Ebi Tenpura 16
Prawn fried in light Batter

いも天 

Imo Ten 9
Sweet Potato

野菜かき揚げ

Yasai Kakiage 9
Shredded Vegetable

ピリ辛豆腐ステーキ 

Piri Kara Doufu Sute-ki 11
Tofu served with spicy sauce

長芋揚げ

Naqaimo Age 9
Chinese Yam

川海老から揚げ

Kawa Ebi Karaage 9
Freshwater Shrimp

麵/御飯物

Rice and Noodles

たこ塩昆布チャーハン👍

Tako Shio Konbu Cha-han 13

Octopus and Seaweed fried Rice

にんにくチャーハン👍

Ninniku Cha-han 8

Garlic fried Rice

牡蠣オムライス👍

Kaki Omuraisu 19

Oyster Omelette Rice

鳥雑炊

Tori Zousui 10

Chicken Porridge

お茶漬け (梅◆明太子◆鮭)

Ochazuke (Ume ◆ Mentaiko ◆ Shake)

Rice in Soup (Plum ◆ Spicy Cod Roe ◆
Salmon) 9

おにぎり

(梅◆おかか◆明太子◆鮭)

Onigiri (Ume ◆ Okaka ◆ Mentaiko ◆
Shake) 6

Rice Ball (Plum ◆ Bonito ◆
Spicy Cod Roe ◆ Salmon)

明太子スパゲティー👍

Mentaiko Spagetei 17

Spicy Cod Roe Spaghetti

冷製エンジェルヘアの

トリュフオイル和え👍

Reisei Enjeru Hlea- no

Toryufu Oiru Ae 20

Cold Angel Hair with Truffle Oil

ざる蕎麦/蕎麦

Zaru Soba/Soba 13

Buckwheat Noodles (Cold/Hot)

稲庭うどん

Inaniwa Udon 13

Japanese fine Noodles (Cold/Hot)

和牛焼ききしめん👍

Wagyu Yaki Kishimen 22

Japanese Beef fried with flat Noodles

あら汁

Ara Jiru 12

Fish head Miso Soup

鳥汁👍

Tori Shiru 5

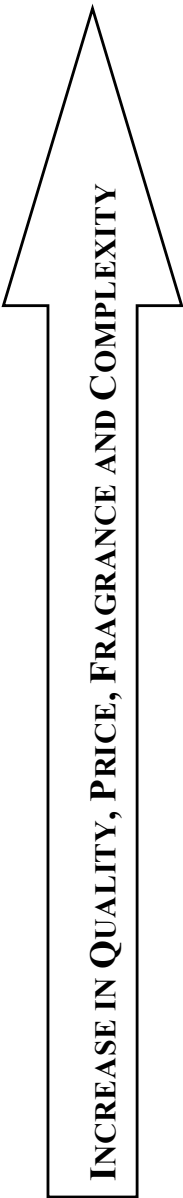
Chicken Soup

デザート Dessert

和風パフェ	12
Wafu Pafue	
Japanese Parfait	
柚子シャーベット	6
Yuzu Sha-betto	
Japanese Citron Sherbet	
胡麻アイスクリーム	6
Goma Aisukuri-mu	
Black Sesame Ice Cream	
抹茶アイスクリーム	6
Matcha Aisukuri-mu	
Green Tea Ice Cream	
小豆添え	1
Azuki Zoe	
Add Red Bean	

Grading of Sake

It's all about Alcohol and Rice Polishing



NO ADDED ALCOHOL	ADDED ALCOHOL
Junmai Daiginjyo Made with rice that has been polished to remove at least the outer 50% of the original size of the grains. This means that each grain of rice is only 50% or less of its original size.	Daiginjyo Made with rice that has been polished to remove at least the outer 50% of the original size of the grains. This means that each grain of rice is only 50% or less of its original size.
Junmai Ginjyo Made with rice that has been polished to remove at least the outer 40% of the original size of the grains. This means that each grain of rice is only 60% or less of its original size.	Ginjyo Made with rice that has been polished to remove at least the outer 40% of the original size of the grains. This means that each grain of rice is only 60% or less of its original size.
Junmai Made with rice that has been polished to remove at least the outer 30% of the original size of the grains. This means that each grain of rice is only 70% or less of its original size.	Honjyozo Made with rice that has been polished to remove at least the outer 30% of the original size of the grains. This means that each grain of rice is only 70% or less of its original size.

Added Alcohol sake has a very small amount of alcohol added to it at the final stages of brewing. The use of alcohol helps to pull out more aromatic and flavorful compounds from the fermenting mash and is a perfectly valid way to make great sake. It is one of the two traditional methods of making sake.

Nigori an unfiltered sake and is therefore cloudy. It has a fruity nose and a mild flavour. It is recommended to serve half of the bottle unshaken and the remaining half shaken to enjoy different taste from the same bottle of sake.

	熱燗	飲用 温度	産地	酒度	サイズ	値段
1	一ノ蔵 特別 辛口	熱燗	宮城	+10	150	15
2	菊水 蔵	熱燗	高知	+4	150	19
3	一ノ蔵 特別 辛口	熱燗	宮城	+4.5	300	25
4	菊水 蔵	熱燗	高知	+5	300	29
	本醸造	飲用 温度	産地	酒度	サイズ	値段
5	菊水 の辛口	熱燗/冷や	新潟	+8	300	29
6	千歳鶴 超辛口	熱燗/冷や	北海道	+15	300	29
7	金陵 超辛口	冷や	香川	+15	300	39
8	若竹 鬼ころし	冷や	静岡	+9	300	39
9	久保田 千寿	冷や	新潟	+6	720	89
10	誠鏡 超辛口	熱燗/冷や	広島	+8	720	89
11	八海山	熱燗/冷や	新潟	+5	720	99
	純米	飲用 温度	産地	酒度	サイズ	値段
12	谷川岳 超辛口	熱燗/冷や	群馬	+10	300	39
13	刈穂 山廃 超辛口	熱燗/冷や	秋田	+12	300	39
14	西の関 手作り	熱燗/冷や	大分	-2	300	39
15	今代司	熱燗/冷や	新潟	+6	300	39
16	半蔵辛口	冷や	三重	+14	300	39
17	今代司 黒	冷や	滋賀	0	720	99
18	W 山田錦 無濾過生原酒	冷や	岐阜	0	720	99
19	玉川 特別	熱燗/冷や	京都	+2	1800	219

	吟醸	飲用 温度	産地	酒度	サイズ	値段
20	天領誉	冷や	長野	+8	300	39
21	八海山	冷や	新潟	+6	300	49
22	美丈夫 しゅわっ!! 発泡酒	冷や	高知	+5	500	49
23	越乃寒梅 特選	冷や	新潟	+8	720	119
	純米吟醸	飲用 温度	産地	酒度	サイズ	値段
24	天の戸 うすにごり	冷や	秋田	-2	300	39
25	白滝 上善如水	冷や	新潟	+5	300	39
26	菊盛 生	冷や	茨城	+4	300	39
27	日本盛	冷や	長野	-4	300	49
28	酔鯨高育 54号	冷や	高知	+6.5	500	69
29	きんてき	冷や	北海道	+2	720	89
30	越乃 冬雪花	冷や	新潟	+6	720	99
31	山本 ミッドナイトブルー	冷や	秋田	+2-3	720	99
32	酒未来 男山	冷や	山形	+4	720	99
33	光武 無濾過	冷や	佐賀	+2	720	99
34	灘菊	冷や	兵庫	-1	720	99
35	澤姫 プレミアム	冷や	栃木	+5.5	720	109
36	はちつる 無濾過	冷や	青森	+2	720	119
37	黒龍	冷や	福井	+3	720	119
38	天吹 雄町 生	冷や	佐賀	-2	720	139
39	真野鶴	冷や	新潟	+3	1800	189
40	天青 千峰	熱燗/冷や	神奈川	+3	1800	229
41	鍋島 雄町	冷や	佐賀		1800	249

	大吟醸	飲用 温度	産地	酒度	サイズ	値段
42	賀茂鶴 特選 金箔	冷や	広島	+1.5	180	39
43	越前岬	冷や	岐阜	+4	720	159
44	光武	冷や	佐賀	0	720	199
45	秀よし	冷や	新潟	+3.5	720	129
46	山丹正宗	冷や	愛媛	+5	720	159
47	真野鶴 万穂	冷や	新潟	+2	720	249
48	新聞のお酒	冷や	長野	+4	1800	189

	純米大吟醸	飲用 温度	産地	酒度	サイズ	値段
49	繁耕	冷や	福岡	+1.5	300	39
50	玉乃光 備前雄町 100%	冷や	京都	+3	300	49
51	瀬祭 50	冷や	山口	+3	300	49
52	真澄 三花	冷や	長野	+2	300	59
53	銀嶺 丹山	冷や	山形	+3	300	59
54	浅尾	冷や	滋	+6	300	89
55	吉久保 一品	冷や	茨城		720	99
56	松の翠	冷や	新潟	+4	720	119
57	瀬祭 発泡にごり	冷や	山口		720	119
58	君の井	冷や	新潟	+3	720	119
59	川鶴	冷や	香川	+5	720	119
60	まんさくの花	冷や	秋田	+3.5	720	129
61	光武	冷や	佐賀	+2	720	149
62	越の磯 40 一期一会	冷や	福井	+4	720	149
63	天吹	冷や	佐賀	+5	720	149
64	きくのしずく	冷や	兵庫	+1	720	149
65	菊盛蔵鏡	熱燗/冷や	茨城	+4	750	159
66	奥飛騨	冷や	岐阜	+3.5	720	159
67	瀬祭 23	冷や	山口	+4	720	199
68	大嶺	冷や	山口	+5	720	229
69	白壁蔵	冷や	九州	0	1800	239

	WARM SAKE	Serving Temp.	Prefecture	Sake Meter	ML	Price
1	Ichinokura Tokubetsu Karakuchi	Warm	Miyagi	+10	150	15
2	Kikusui Kura	Warm	Kochi	+4	150	19
3	Ichinokura Tokubetsu Karakuchi	Warm	Miyagi	+10	300	25
4	Kikusui Kura	Warm	Kochi	+4	300	29
	HONJOZO	Serving Temp.	Prefecture	Sake Meter	ML	Price
5	Kikusui No Karakuchi	Warm/Cold	Niigata	+8	300	29
6	Chitose Tsuru Chokara	Warm/Cold	Hokkaido	+15	300	29
7	Kinryu Chokarakuchi	Warm/Cold	Kagawa	+15	300	39
8	Wakatake Onikoroshi	Cold	Shizuoka	+9	300	39
9	Kubota Senju	Cold	Niigata	+6	720	89
10	Seikyo Chokarakuchi	Warm/Cold	Hiroshima	+8	720	89
11	Hakkaisan	Warm/Cold	Niigata	+5	720	99
	JUNMAI	Serving Temp.	Prefecture	Sake Meter	ML	Price
12	Tanigawa Dake Chokarakuchi	Warm/Cold	Gunma	+10	300	39
13	Kariho Yamahai Chokarakuchi	Warm/Cold	Akita	+12	300	39
14	Nishinoseki Tetsukuri	Warm/Cold	Oita	-2	300	39
15	Imayotsukasa	Cold	Niigata	+4	300	39
16	Tawaraya Hanzou Karakuchi	Cold	Mie	+6	300	39
17	Imayotsukasa Black	Cold	Niigata	+14	720	89
18	W Yamada-Nishiki Muroka Nama Genshu	Cold	Gifu	0	720	99
19	Tamagawa Tokubetsu	Warm/Cold	Kyoto	+2	1800	219

	GINJYO	Serving Temp.	Prefecture	Sake Meter	ML	Price
20	Tenryo Homare Ko	Cold	Nagano	+8	300	39
21	Hakkaisan	Cold	Niigata	+6	300	49
22	Bijoufu Shuwa! Sparkling Sake	Cold	Kochi	+5	500	49
23	Koshi no Kanbai Tokusen	Cold	Niigata	+8	720	119
	JUNMAI GINJYO	Serving Temp.	Prefecture	Sake Meter	ML	Price
24	Amanoto Hyojo Usu Niqori	Cold	Akita	-2	300	39
25	Shirataki Jozenmizunoqotoshi	Cold	Niigata	+5	300	39
26	Kikusakari Nama	Cold	Ibaraki	+4	300	39
27	Nihon Sakari Souhana	Warm/Cold	Hyogo	-4	300	39
28	Suigei Koiku No. 54	Cold	Kochi	+6.5	500	69
29	Kinteki (Robert Parker 91 pts)	Cold	Hokkaido	+2	720	89
30	Koshino Tosetsuka	Cold	Niigata	+6	720	99
31	Yamamoto Midnight Blue	Cold	Akita	+2-3	720	99
32	Sake Mirai	Cold	Yamagata	+4	720	99
33	Mitsutake Muroka Genshu	Cold	Saga	+2	720	99
34	Nadaqiku	Cold	Hyogo	-1	720	99
35	Sawahime Premium	Cold	Tochigi	+5.5	720	109
36	Hachitsuru Muroka Nama	Cold	Aomori	+2	720	119
37	Kokuryu	Cold	Fukui	+3	720	119
38	Amabuki Omachi Nama	Cold	Saga	-2	720	139
39	Manotsuru	Cold	Niigata	+3	1800	189
40	Tensei Senpou	Warm/Cold	Kanagawa	+3	720	119
41	Nabeshima Omachi	Cold	Saga		1800	249

	DAIGINJYO	Serving Temp.	Prefecture	Sake Meter	ML	Price
42	Kamotsuru Tokusen Gold	Cold	Hiroshima	+1.5	180	39
43	Echizen Miski Kinsho	Cold	Gifu	+4	720	129
44	Mistutake	Cold	Fukui	+4	720	129
45	Hideyoshi	Cold	Niigata	+3.5	720	129
46	Yamatan Masamune	Cold	Ehime	+5	720	159
47	Manotsuru Maho	Cold	Niigata	+2	720	249
48	Shinbun no Osake	Cold	Nagano	+4	1800	189

	JUNMAI DAIGINJYO	Serving Temp.	Prefecture	Sake Meter	ML	Price
49	Shigemasa	Cold	Fukuoka	+2	300	39
50	Tamano Hikari Bizen Omachi 100%	Cold	Kyoto	+3	300	49
51	Dassai 50	Cold	Yamaguchi	+3	300	49
52	Masumi Sanka	Cold	Naagano	+2	300	59
53	Ginrei Gassan	Cold	Yamagata	+3	300	59
54	Asao	Cold	Shiga	+5	720	89
55	Yoshikubo Ippin	Cold	Ibaraki		720	99
56	Matsu no Midori	Cold	Niigata	+4	720	119
57	Dassai Sparkling Niqori	Cold	Yamaguchi		720	119
58	Kiminoi Yamahai	Cold	Niigata	+3	720	119
59	Kawatsuru	Cold	Kagawa	+5	720	119
60	Mansakuno Hana	Cold	Akita	+3.5	720	129
61	Mitsutake	Cold	Naagano	+2	720	149
62	Koshinoiso 40 Ichigoichie	Cold	Fukui	+4	720	149
63	Amabuki Kimoto	Cold	Saga	+5	720	149
64	Kiku no Shizuki	Cold	Hyoogo	+1	720	149
65	Kikusakari Kurakagami	Warm/Cold	Ibaraki	+4	750	159
66	Okuhida	Cold	Gifu	+3.5	720	159
67	Dassai 23	Cold	Yamaguchi	+4	720	199
68	Ohmine	Cold	Yamaguchi	+5	720	229
69	Shira Bequra	Cold	Kyoto	+2	1800	209

焼酎

ShoChu

佐藤 (麦) 鹿児島	Bottle	\$125 (720ml)
Sato (Wheat), Kagoshima	Glass	\$25
黒さそり (麦) 鹿児島	Bottle	\$125 (720ml)
Kuro Sasori (Wheat), Kagoshima	Glass	\$25
三岳 (芋) 鹿児島	Bottle	\$120 (900ml)
Mitake (Sweet Potato), Kagoshima	Glass	\$24
赤兎馬 (芋) 鹿児島	Bottle	\$120 (720ml)
Sekitoba (Sweet Potato), Kagoshima	Glass	\$24
霧島 赤 (芋) 鹿児島	Bottle	\$140 (900ml)
Kirishima Aka (Sweet Potato), Kagoshima	Glass	\$23
あらわざ桜島 (芋) 鹿児島	Bottle	\$40 (300ml)
Arawaza Sakurajima (Sweet Potato), Kagoshima	Glass	\$20
魔界への誘い 黒麹 (芋) 佐賀	Bottle	\$110 (720ml)
Makaienoizanai (Sweet Potato), Saga	Glass	\$20
海童 (芋) 鹿児島	Bottle	\$90 (720ml)
Kaidou (Sweet Potato), Kagoshima	Glass	\$18
霧島 黒 (芋) 宮崎	Bottle	\$75 (720ml)
Kirishima Kuro (Sweet Potato), Miyazaki	Glass	\$15
皆空 (米) 福岡	Bottle	\$100 (720ml)
Kaikuu (Rice), Fukuoka	Glass	\$20
隠し蔵 (麦) 鹿児島	Bottle	\$90 (720ml)
Kakushi Gura (Wheat), Kagoshima	Glass	\$18
元老院 (麦) 鹿児島	Bottle	\$85 (720ml)
Genrouin (Wheat), Kagoshima	Glass	\$16
いいちこ (麦) 大分	Bottle	\$60 (720ml)
Iichiko (Wheat), Oita	Glass	\$12
れんと (黒糖) 奄美大島	Bottle	\$70 (720ml)
Rento (Black Sugar), Amami Oshima	Glass	\$14

Served Neat, On-the-Rocks, Iced / Hot water, lemon or Ume Boshi (add \$1)

ビール Beer

ブルワークズ蜂蜜杏エール (生) 330ml \$10
Brewerkz Honey Apricot Ale (Unpastuerized) 1400ml \$38

ブルワークズセッションプールエール (生) 330ml \$10
Brewerkz Session Pale Ale (Unpastuerized) 1400ml \$38

生ビールとは醸造したままで、加熱による滅菌をしていないビール。
Unpastuerized - Live beer, not heat-treated and has yeasts left over from brewing process.

サッポロ Sapporo \$12

ザ・プレミアム・モルツ Suntory The Premium Malt \$12

アサヒ Asahi Super Dry \$12

銀河高原 Ginja Kogen \$14

常陸野ネストホワイトエール Kiuchi Hitachino Nest White Ale \$14

岩手蔵山椒エール (発泡酒)
Iwate Kura Japanese Pepper Ale (Sparkling Beer) \$16

スワンレイク越乃米こしひかり仕込み
Swanlake koshijikari Rice Lager \$19

梅酒・リキュール

Plum Wine / Liqueur

		Glass	Bottle
大関 桃 梅酒	Momo Umeshu	\$12	\$55
奥武蔵 黒糖梅酒	Okumusashi Black Sugar Plum Wine	\$12	\$70
万歳楽 加賀 梅酒	Manzairaku Kaga Plum Wine	\$13	\$75
梅太夫 にごり 梅酒	Umedayuu unfiltered Plum Wine	\$13	\$75
さくらキラキラ	Cherry Blossom Wine (500ml)	\$15	\$55
子宝鳥海山麓ヨーグルト	Kodakara Chokkaisan Yogurt Wine	\$12	\$63
サントリー角瓶ウイスキー	Suntory Kakubin Whisky	\$23	\$110

Served On the Rocks or with Soda Water (add \$3)

飲み物

Beverage

柚子ゼリー発泡酒	Yuzu Jelly Sparkling Cocktail	\$12
柚子・レモン・カルピス・ウーロン・りんご・レイシ・ グラープフルーツ酎ハイ	Yuzu/Lemon/Calpis/Oolong/Apple/Grapefruit Shochu Cocktail	\$9
カルピスソーダ	Calpis Soda	\$5
オレンジ・りんご・ライム・グラープフルーツジュース	Orange/Apple/Lime/Grapefruit Juice	\$5
コーラ・ノーカロリーコーラ・スプライト・烏龍茶・ソーダ	Coke/Diet Coke/Sprite/Oolong Tea/Soda Water	\$3
柚子茶	Japanese Citron Tea (Cold/Hot)	\$4
バドワ・エビアン	Badoit / Evian (700ml)	\$8

ワイン

Wine

Champagne

Henri Abele Brut NV, France \$99
Pinot Noir / Chardonnay / Pinot Meunier
Bronze - Decanter

White

Misha Limelight 2014, New Zealand \$69
Riesling
95 Points – Bob Campbell MW, Gourmet Traveller Wine

Morton Estate 2016, New Zealand \$59
Sauvignon Blanc
4/5 stars - Winestate Recommended 2013

Kerlann Chablis 2016, France \$59
Chardonnay

Red

Montes Alpha 2014, Chile \$59
Cabernet Sauvignon
91 Points - Robert Parker

Mitolo Jester 2015, Australia \$59
Shiraz
90 Points - Wine Spectator

Frankland Estate Olmo's Reward 2011, Australia \$99
Cabernet Franc / Merlot / Malbec / Cabernet Sauvignon / Petit Verdot
95 points - James Halliday

Les Hauts de Smith Rouge 2013, France \$119
Merlot / Cabernet Sauvignon
88 Points - James Suckling

Talenti Brunello di Montalcino 2013, Italy \$129
Sangiovese
95 Points - James Suckling