

ビール

生ビール アサヒスーパードライ
 ① 六二〇円 ② 七三〇円 ③ 九四〇円
 生ビール エビス樽生 ① 六四〇円 ② 七八〇円
 瓶ビール(中瓶) 七八〇円

ノンアルコール

ノンアルコールビール ドライゼロ 六〇〇円

レモンサワー

おすすめ 自家製丸ごとレモンサワー 七五〇円
 レモンを皮ごと煮詰めてペースト状にし焼酎と炭酸で割ったオリジナルサワー
おすすめ 自家製八チミツ生レモンサワー 六五〇円
 生レモンサワー 六八〇円
 レモンサワー 五八〇円

耐ハイ・サワー

梅干しサワー 六五〇円
 ジンジャーサワー 六二〇円
 柚子サワー 六二〇円
 グレープフルーツサワー 六〇〇円
 シークワーサーサワー 六〇〇円
 トマトサワー 六〇〇円

お茶割り

おすすめ 濃い玉露茶ハイ 六二〇円
おすすめ 柚子玉露茶ハイ 六二〇円
 どうもろこしひげ茶ハイ 五八〇円
 加賀棒ほうじ茶ハイ 五八〇円
 和紅茶ハイ 五八〇円
 ジャスミンハイ 五八〇円
 ウーロンハイ 五八〇円

ハイボール

ハイボール 五八〇円
 ジンジャーハイボール 五八〇円
 コークハイボール 五八〇円
 シトラスハイボール 五八〇円

プレミアムハイボール

ストリートロックも承ります
 ニッカフロンティアハイボール 七八〇円
 知多ハイボール 八八〇円
 イチローズハイボール 九八〇円
 余市ハイボール 一〇〇〇円
 白州ハイボール 一二〇〇円

乙ハイ

ソーダ割りのため作られた
 香りのよい本格焼酎の耐ハイです
 カンパチノ(羊) 六〇〇円
 「カンパチノ」をより楽しむための焼酎「スッカリフル」テイな味は、お刺身との相性が抜群
 クラフトマン多田 スパニッシュオレンジ(麦) 六〇〇円
 甘い香りとツブな味わいが特徴。白身魚、天婦羅など塩味の料理とベストマッチ
 クラフトマン多田 キャンティブラウン(麦) 六〇〇円
 柔らかな香りとシルキーな甘さと旨味が特徴
 肉料理、照り焼きなど醤油を使用した料理とベストマッチ

日本酒

※(合)1000ml、
 二合(500ml)単位でご利用いただけます。
 日本酒 五八〇円
 むつはっせん ISARIBI 特別純米 五八〇円
 特別純米 七三〇円
 なべしまきたしづく 六九〇円
 純米吟醸 九二〇円

飛露喜

ひろき 特別純米生詰 六六〇円
 特別純米 八七〇円
 うらかすみ 本仕込 五〇〇円
 本醸造 六七〇円

山

いづもがっさん 芳醇辛口純米 六三〇円
 芳醇辛口純米 八四〇円
 ごりん 純米 六八〇円
 純米 九〇〇円

八海山

はつかいさん 特別本醸造 五八〇円
 特別本醸造 七七〇円
 MIYASAKA 美山錦 六五〇円
 純米吟醸 八六〇円

黒龍

こくりゆう 純米吟醸 六九〇円
 純米吟醸 九二〇円
 かりほ 山廃純米超辛口 六三〇円
 山廃純米超辛口 八四〇円

獺

だっさい 磨き三割九分 九八〇円
 純米大吟醸 一三〇〇円
 熱燗 武蔵男山 一合徳利 八九〇円

梅酒

梅乃宿 梅酒 五八〇円
 梅乃宿 あらごし梅酒 六三〇円
 八海山の原酒で仕込んだ梅酒 六八〇円
 はっさく梅酒 六八〇円

果実酒

梅乃宿 あらごしリンゴ酒 六八〇円
 ぶらぶら 白いライチ 六八〇円
 七福神 もも 六八〇円
 七福神 みかん 六八〇円

本格焼酎

カットレモン 三二〇円
 紀州梅干し 二〇〇円
 《羊》さつま大海 グラス 六五〇円 / ボトル 三九〇〇円
 「鹿児島」25度 まろやかでキレイし
 金黒 グラス 六三〇円
 25度 コクがありながら後キレ良い
 富乃宝山 グラス 七八〇円
 「鹿児島」25度 穏やかな上品さ
 佐藤 黒麹 グラス 七八〇円
 「鹿児島」25度 香ばしい香り、口当たりとインパクトのある甘さ

ワイン

《白ワイン》
 パスカア・ピアンコ・ヴェネト グラス 六〇〇円 / ボトル 三二〇〇円
 「イタリア・ピアンコ」
 トレヴィリアノ 主体、バランスよくまろやかな味わい、
 穏やかな酸味で飲みやすいハウスワインです。
 コート・ド・ガスコーニュ・ソヴィニヨン・ブラン グラス 六八〇円 / ボトル 三九〇〇円
 「フランス・ピノ」
 「アルゼンチン・ピノ」
 シェルボネ 20%、ロビカカトル、ピノの香り、生き生きとしたフレッシュな味わい。
 フルボディで複雑さがあり、香り、味わい共にしつかりとフレッシュな味わいを感じることが出来ます。
 ファイアドライ・リースリング ボトル 四八〇〇円
 「ニュージーランド・ピノ」
 リンシング 20%、ナシ、リンゴの甘い香りが溢れ、
 柑橘系やジャスミンのニュアンスがあり、いきいきとした豊かなミネラル感があります。
 《赤ワイン》
 バスカア・ロツソ・ヴェネト グラス 六〇〇円 / ボトル 三二〇〇円
 「イタリア・アラント」
 メルロー 主体、果実の風味が広がる渋みの少ない軽やかな味わいで、飲みやすいハウスワインです。
 ヴィニウス シラー グラス 六八〇円 / ボトル 三九〇〇円
 「フランス・フルボディ」
 シラー、酸味とともに口の中に感じる。
 ボリエール 産地、非常に長い口出りの良いフルボディです。
 ダラメル・カベルネ・ソーヴィニヨン・レゼルバ グラス 七二〇円 / ボトル 四二〇〇円
 「チリ・ミテナム」
 カベルネ・ソーヴィニヨン 85%、カルメル・チリの土着品種 15%、
 柔らかいタンニンが長い余韻へと導いてくれます。
 肉料理全般、凝縮した味わいの料理と相性。
 アダージョ・デ・ゼサル・ルージュ ボトル 四八〇〇円
 「フランス・フルボディ」
 メルロー 20%、アラント、ピノの香り、力強いタンニンがあり、圧倒的な迫力を持っています。
 《スパークリング》
 マルケス・デ・テラボナ カヴァ・ブリュット・レゼルヴァ ボトル 三九〇〇円
 「スペイン・カヴァ・ピノ」
 シェルボネ 40%、マズオ 55%、パレレーダ 5%、
 フレッシュで程よい酸味が感じられる、バランスの良いカヴァです。

ソフトドリンク

濃い玉露茶 五〇〇円
 柚子玉露茶 五〇〇円
 どうもろこしひげ茶 四八〇円
 加賀棒ほうじ茶 四八〇円
 和紅茶 四八〇円
 ジャスミンティ 四八〇円
 ウーロン茶 四八〇円
 はちみつレモンスカッシュ 五〇〇円
 オレンジジュース 一〇〇% 五〇〇円
 グレープフルーツジュース 一〇〇% 五〇〇円
 トマトジュース 五〇〇円
 ジンジャーエール 五〇〇円
 ペプシコーラ 五〇〇円
 ウイルキンソン炭酸(瓶) 四五〇円

※サワー飲料の製造に際し、お砂糖は代金〇円を頂戴しております。※お砂糖は代金〇円を頂戴しております。※お砂糖は代金〇円を頂戴しております。