

ビール

生ビール アサヒスーパードライ	グラス 六二〇円	④ジョッキ 七三〇円	⑥ジョッキ 九四〇円
生ビール エビス樽生		グラス 六四〇円	④ジョッキ 七八〇円
瓶ビール(中瓶)			七八〇円
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

自家製 丸ごとレモンサワー	七五〇円
自家製 ハ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
瀬戸内レモンサワー	六八〇円
レモンサワー	五八〇円

酎ハイ・サワー

梅干しサワー	六五〇円	カルピスサワー	六〇〇円
桔木柚子サワー	六二〇円	ぶるるんみかんサワー	六〇〇円
グレープフルーツサワー	六〇〇円	美ら海 塩トマトサワー	六〇〇円
シークワーサーサワー	六〇〇円		

ハイボール

ハイボール	五八〇円
ジンジャーハイボール	六〇〇円
コークハイボール	六〇〇円
シトラスハイボール	六〇〇円

プレミアムハイボール

ストリート・ロックも承ります

知多ハイボール	八八〇円
イチローズモルトハイボール	九八〇円
ニッカフロンティアハイボール	七八〇円
余市ハイボール	一一〇〇円
白州ハイボール	一一三〇円
竹鶴ハイボール	一、三〇〇円

ノンアルコールサワー



お茶割り

濃い玉露茶ハイ	六二〇円
柚子玉露茶ハイ	六二〇円
とつもちし 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



《白ワイン》

バスカア・ピアンコ・ヴェネト

「イタリア・やや辛口」
トレビアーノ主体。バランスよくまろやかな味い、
穏やかな酸味で飲みやすいハスワインです。

グラス 六〇〇円 / ボトル 三、二〇〇円

コート・ド・ガスコニエ・ソーヴィニオン・ブラン

「フランス・辛口」
グラス 六八〇円 / ボトル 三、九〇〇円
ソーヴィニオン・ブラン〇〇%。ライムやハーブを思わせる香、
はつとした風味とフルーティな味わいです。

《赤ワイン》

バスカア・ロッソ・ヴェネト

「イタリア・ライト」
メルロー主体。果実の風味が広がる淡みの少ない、軽い味わいで、飲みやすいハスワインです。

グラス 六〇〇円 / ボトル 三、二〇〇円

ヴィニウス シラー

「フランス・フルボディ」
グラス 六八〇円 / ボトル 三、九〇〇円
シラー、酸味とともに口の中いっぱい感じられる、
ボリエム感たっぷり。余韻は非常に長い口当りの良いフルボディです。

ダラメル・カベルネ・ソーヴィニオン・レゼルバ

「チリ・ミディアム」
グラス 七二〇円 / ボトル 四、二〇〇円
カベルネ・ソーヴィニオン八五%、カルメネル（チリの土着品種）一五%。グルナツエ八%。
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一緒に。

アダージョ・デ・ゼサル・ルージュ

「フランス・フルボディ」
ボトル 四、八〇〇円
メルロー〇〇%。ブラックベリー、パイオンの香り、力強いタンニンがあり、圧倒的な迫力を持っています。



ファイアドライ・リースリング

「ニュージーランド・辛口」
ボトル 四、八〇〇円
リースリング〇〇%。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。

《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

「スペイン・カヴァ・辛口」
ボトル 三、九〇〇円
シャルドネ四〇%、マカオ三五%。バレーヤード二五%。持続力のある泡立ちと
フレッシュで程よい酸味感じられる、バランスの良いカヴァです。



※お一人様につき、お通し代六〇〇円を頂戴しております。※表示価格は税込です。

えんの考える和食

和食には多様性があり、地域ごとに四季折々の特産物を活かした料理が存在します。

食べることを通じて、自然や文化とのつながりを大切に、時代のニーズに合った折衷食文化を取り入れた、
創作性、オリジナリティに溢れた料理へ変化させ、

次世代や世界の方々に伝承していく事が、私達の使命と考えています。

「素材」

出汁や最低限の調味料をつかって

「素材」の持ち味を最大限に生かすことが和食の特徴です。

さらに、出汁に含まれるうま味は、素材の味をより引き出します。

「四季」

季節の食材を活かすことで、四季の変化を感じることができます。

こうした和食は、その瞬間にしか味わえない

季節ならではの美味しさを驚きと共に提供してくれます。

「心技」

和食には、生（鮮）・煮る・焼く・蒸す・揚げるといった「五法」と呼ばれる

調理の基本があります。これに加えて、繊細な包丁技術、出汁を活かす調理法、

美味しい盛り付けなど、職人のさまざまな技術が用いられています。

