

B^{ビール} e e r 生

こだわれば、ここままでうまい。

アサヒ プレミアム 生ビール

グラス ¥550

熟撰

ミニグラス ¥420

JUKUSEN



一杯目の感動が、
二杯目も色あせない。

OTOKICHIでは「うすはりグラス」を使用しています。

このグラスは大正11年創業の松徳硝子が生み出した逸品です。代々受け継いだ電球用ガラスの製造で培ってきた職人の技術が、厚さ0.9mm、通常のガラスの半分以下という、極限の薄さの実現を可能にしました。うすはりグラスは、全て職人の手で一つ一つ丁寧に丹精込めて作られています。この繊細な飲み口が味を引き出す手助けをし、氷の音、手にした感触に独特の味わいを醸しだします。

アサヒドライブラック ¥480

黒麦芽由来のコクがあるのに爽やかに飲める、辛口黒ビール。

アサヒドライゼロ(ノンアルコールビール) ¥480

ドライな喉ごしでクリーミーな泡まで楽しめる
ノンアルコールビールです。

シャンディガフ ¥550

ジンジャーエールベース

レッドアイ ¥550

トマトジュースベース

S 生搾り焼酎ハイボール sho-chu highball

生絞り果汁を使ったワンランク上のこだわり酎ハイ！

ライム ¥500

レモン ¥500

※価格は税抜表示になっております。

Cocktail



ザ・グレンリベット12年のハイボール

冷えたハイボールと熱々のお肉との相性はバツグンです。また、ウイスキーの香りには森林浴並みの効果がありストレスを和らげます。さらにウイスキーには脂肪代謝を促すホルモンが増えるという最新の研究結果もあり血糖値も上げにくいのでダイエット効果もあるようです。

¥680



ザ・グレンリベット12年



プレミアムジン
タンカレー・TEN



ジントニック

¥800

少し甘さを控えたジントニック。爽やかな飲み口。

創業以来170年以上に渡ってたたくにレシピを守り続け、「ジンのロールスロイス」とも賞されているタンカレー・ジン。そのプレミアム品が、このナンバーテンです。使用するボタニカルと呼ばれる風味を生み出す植物の種子や実などは、厳選のうえに手摘みで収穫したフレッシュなものを使用、タンカレー蒸留所の10番目の小型蒸留器で、少量ずつ贅沢に造られています。



モスコミュール



ウルトラ・プレミアムウォッカ
グレイグース

生生姜の風味とライムの爽やかさで食欲を刺激。生姜は古代ローマでも万能薬として知られかつてから血行を良くしたり、新陳代謝を高める効果があるとして重宝されてきました。ウルトラプレミアムウォッカ・グレイグースに漬け込んだ生姜ウォッカで作るこだわりのモスコミュール。プレミアムウォッカの洗練された味わいにまるやかでほんのり甘い生姜の香り。ライムの柔らかい酸味がプラスされた極上の逸品。キンキンに冷えた銅製のマグカップでどうぞ。

¥800



Non alcohol cocktail

お酒が入っていませんので、未成年の方でもOKです。

シャーリー・テンプル

SHIRLEY TEMPLE

¥450

どこか懐かしく感じる口当たりは、子どもの頃に飲んだジュースの味。

サラトガクーラー

SARATOGA COOLER

¥450

ライムと辛ロジンジャーエールが醸し出す「大人味」のカクテル。

焼酎 Sho-chu

せんがめじょ

千亀女 [麦]

【鹿児島】 ¥480

酒名の「千亀女」は志布志の民謡から名付けられました。平安末期より安楽城主の飲料水として利用されてきた貴重な湧き水の水源殿（みげんどん）を使用し、昔ながらの木桶蒸留機で蒸留します。麴に白麹を使用した麦焼酎です。昔ながらの木桶蒸留器で蒸留した焼酎と減圧蒸留した焼酎をさらにかめ壺に貯蔵し熟成させました。旨み、コク、ふくよかな香りの三拍子そろった本物の味。



黒さそり [麦]

【鹿児島】 ¥550

黒麹金使用。三年熟成、常圧蒸留で原料の風味を最大限に引き出し、麦焼酎では珍しい黒麹仕込みによってインパクトのある辛口で重厚な味わいを実現。ボリューム感のある一本です。口に含んだ瞬間に「これ麦焼酎？」と思えるほどパンチの効いた力強い香り、と味わいが特徴です。

花雪洞 (はなぼんぼり) [麦]

【鹿児島】 ¥620

優れた原酒を樽に長い年月をかけてじっくり寝かせ熟成を重ねます。その貯蔵原酒は「マチュアリングフレイバー（熟成の香り）」と呼ばれる、チョコレートのような芳香とまるやかさを持っています。長期熟成された、マイルドで芳醇な香りの麦焼酎。

しらたまのつゆ

白玉乃露 [芋]

【鹿児島】 ¥480

白玉の露は白玉醸造の造る焼酎で唯一「常圧蒸留」の銘柄。本場薩摩の味を代表するにふさわしいまるやかな風味と引き締まった余韻を味わえます。キレの良い飲み口は、常圧蒸留の芋焼酎の中でも飲み心地良くつつい何杯も飲みたくなります。長期熟成酒「魔王」のスタンダード版の芋焼酎です。麴には白麹を使用し、芋の甘みを十分に感じさせる芳醇な香り、とすっきりとした飲み心地。

赤兎馬 (せきとば) [芋]

【鹿児島】 ¥550

本格焼酎「薩州赤兎馬(せきとば)」は、厳選された良質の黄金千貫と鹿児島特有のシラス台地で天然濾過(ろか)された清冽な水から誕生しました。口当たりは淡麗でありながら、喉を伝わる重厚な味わい。非常にまるやかで、上品な芋焼酎の風味と旨みを持っています。



導師(どうし)五壽 甕貯蔵 [芋]

【宮崎】 ¥550

「円熟」とは、まさにこの焼酎のためにあるかのようです。熟成による、それはそれは円やかで深い味わいと余韻の心地良さを堪能できる逸品。導師とは「悪霊を追い払う崇高な僧侶」の意味であり、芋焼酎業界唯一の5年甕貯蔵ものです。

川越 (かわごえ) [芋]

【宮崎】 ¥650

朝掘り甘藷使用 まるやか焼酎。家族経営の小さな蔵元、川越酒造場がつくるこの芋焼酎「川越」は無農薬・有機栽培の原料芋「黄金千貫」を、掘ったその日にかめ壺で仕込んだ芋焼酎です。基本的に保存のきかないサツマイモは、その鮮度が非常に重要で、出来上がった焼酎の味わいにも深く関係してくるようです。また、川越酒造場の蔵人の手間を惜しまない丁寧な作業と、かめ壺による熟成の効果もあり、非常にまるやかできれいな味わいの芋焼酎となっています。

鳥飼 (とりかい) [米]

【熊本】 ¥650

魅惑の吟醸香が素晴らしく、トロピカルフルーツのような優しい香りと涼やかで淡麗な味わいが特徴の米焼酎の傑作です。熊本県人吉市・鳥飼和信社長のもと磨かれた技術と自家培養の酵母によって生まれた、世界品質の米焼酎「鳥飼」

世界中の銘酒を集めたコンクール「モンドセレクション '96」において、特別金賞を受賞。

(3~4名様以最適な720ml ボトル)

紫の赤兎馬 (むらさきのせきとば) [芋]

【鹿児島】 ¥3,600

濱田酒造の人気焼酎[赤兎馬]の紫バージョンです。年2回[春・秋]の季節限定商品！原料のさつま芋に鹿児島産の黄金千貫と顔姪紫という紫芋を使用した季節限定の赤兎馬。紫芋特有のフルーティーな香りと芋焼酎本来の口中に広がる甘いふくよかな味わいが特徴です。



きんぎょ割り

お好みの焼酎の水割りにタカのツメを浮かべゆらゆら泳ぐ、きんぎょに見立てました。

ロック、水割り等、お好みの飲み方をお申し付けください。

◆OTOKICHIで使用している純国産・タカの爪は西高野街道沿いにある堺の老舗、[やまつ田]さんがテレビ番組「どっちの料理ショー」に出品されたものをご好意で特別にお分け頂いたものです。



※価格は税抜表示になっております。

U 梅酒 m e s h u

せいふく
請福梅酒 [泡盛・黒糖] 【沖縄・石垣島】 ¥550

OTOKICHIの姉妹店「八重山 おときち」の地元、石垣島で請福酒造が秘かに少量限定販売していた知る人ぞ知る請福泡盛仕込みの『梅酒』。仕込みの梅は高級品として味も品質も定評のある紀州南高梅を使用。仕上げに黒糖を使い、風味豊かに仕上がった梅酒です。泡盛仕込みの梅酒は泡盛の力で梅の美味しさを存分に引き出し、薫り高く、旨味の深さが格別です。一味違う沖縄・石垣仕込みの梅酒。ソーダ割りがおすすめ！

ほしや
星舎 上等梅酒 [ブランデー・焼酎] 【鹿児島】 ¥550

2003年度モンドセレクション金賞を受賞した凄い無添加梅酒です。懐かしい自然な味わいを大切に星舎の無添加上等梅酒は、純良な甲類焼酎と糖類、蜂蜜、ブランデー、そして厳選された梅実だけを使用。香料や酸味料など一切使わず、懐かしい自然なおいしさを大切にしました。梅の香りにブランデーの華やかさが加わり、ほどよい甘さと自然な酸味、やさしい味わいです。

おうばい
鶯梅 あらごし梅酒 [日本酒] 【奈良】 ¥550

奈良の地酒「梅の宿」が造る日本酒ベースの梅酒“鶯梅”に梅の果肉をブレンドし果実感あふれる[あらごし梅酒]に仕上げました。とろりとしたやわらかな口当たりと濃厚な味わいは、まさにデザート梅酒です。

文蔵梅酒 [米焼酎] 【熊本】 ¥620

純米焼酎「文蔵35度」に梅を約1年間漬け込み、その後、約2年間熟成させ、手間暇かけて丁寧に造られた木下家秘伝の梅酒です。その濃厚な旨味ある味わいと爽やかな香りは熟成により更に旨味がまじり参ります。約3年間の熟成により、香りがたく、味わいの深さがなんとも言えないこだわりの梅酒です。アルコール度数も18度と高く、ガッツーンと来る力強さがあります。無添加・無濾過生詰め原酒の限定品！

S 日本酒 a s a

はっかいさん
八海山 【新潟】 ¥480

◆ すっきりキレの良い淡麗辛口。
新潟の魚沼にて厳選された水、米を使い、こだわりの日本酒を造り続ける蔵元です。すっきりとした辛口で、冷やしても燗にしても美味しく頂けます。吟醸酒並みに贅沢に酒米を磨き、どこよりも高品質な八海山自慢の清酒です。

みどりかわ
緑川 吟醸 【新潟】 ¥580

◆ 純米の味の厚みに吟醸香が漂う。
低温でじっくり熟成された飲みやすい純米吟醸酒です。幅広く料理と合わせることもできますが、酒だけでも十分に楽しめます。冷がお薦めですが、ややぬる燗も最適です。

らしょうもん
羅生門 純米吟醸 【和歌山】 ¥620

◆ 華やかな香り、すっきりとした辛口。
自然豊かな和歌山を雄大に流れる「紀ノ川」その伏流水と、酒造りに最適な兵庫県吉川産「山田錦」で仕込む。純米吟醸ならではの穏やかで品のある香り、凛とした爽快な味わいの辛口酒

S シングルモルトウイスキー Single malt whisky

THE GLENLIVET ザ・グレンリベット

全てのシングルモルトの原点。ウイスキーの造り手からも手本として愛されてきた完璧なまでにバランスの取れたシングルモルト・ウイスキー。炭火で焼いたお肉をつまみながら、ゆったりと流れる時間を楽しむにはピッタリです。

ザ・グレンリベット 12年 ¥680

トロピカルフルーツや花の香り、夏の草原を想わせる香りがエレガントに調和。ザ・グレンリベット特有のパニラ、はちみつの甘さを伴う芳醇でソフトな風味。

ザ・グレンリベット 15年 フレンチオークリザーブ ¥980

西洋杉と柑橘類を感じさせる強く甘い香りの美しいバランス。熟したマンゴーのフルーティーな風味とシナモンや白胡椒のスパイシーな味わいが相互作用により見事に調和。

ザ・グレンリベット 18年 ¥1,200

凝縮されたフルーツと花の甘美な香りが調和し、完熟した洋ナシの香りが漂います。軽いオーク香をベースに、ファッジやスパイシーなオレンジの風味が絶妙に融合しています。トーストとパニラの香りの繊細なバランスの余韻。

ザ・グレンリベット蒸留最高責任者 ジムクライル氏推薦の飲み方

ザ・グレンリベットの繊細なフレーバーを楽しむ飲み方として少量のミネラルウォーターと氷を1個だけ入れることをお勧めします。色々なフルーツや花の香りと、ほんのり甘い味わい。アフターテイストは心地よく、いつまでも続きます。

OTOKICHIのおすすめ

何にでも合わせやすい12年のハイボールはもちろんお勧めですがザ・グレンリベット15年フレンチオークリザーブのソーダ割りは強く甘い香りとスパイシーさがソーダの泡と共に立ち上がり、焼いたお肉との相性は抜群です。食事の締めくくりや夜のひとときを18年のストレートでゆったり楽しむのも最高です。



W 水 Water

奇跡の天然発泡水 ペリエ ¥480

ペリエは遙か太古の昔、地中奥深くで大きな地殻変動が起こり、その時にできた断層や亀裂によって偶然にも地中の天然ガス層と地下水層が結ばれ、天然の発泡水ペリエができたのです。天然発泡水は、体内の疲労物質を早く体外へ排出効果があるといわれています。また、**デドックス効果**があるといわれています。ペリエには胃腸の働きを整え消化を助ける働きを持つ“重碳酸塩”も非常に多く含まれていますから、食前酒がわりに飲むにはぴったりです。ダイエット中のカルシウム補給にもペリエは適していると言えます。【ペリエはカロリーZERO】



※価格は税抜表示になっております。

Wine

バイオナミとは
オーストラリアの哲学者であり自然科学にも造詣の深かったルドルフ・シュタイナーが提唱した農法で、自然界において生態系のバランスの中ですべての物が存在しているという事を基本理念とするものです。バイオナミ農法では、生態系への負担を少なくする為、化学肥料や農薬の使用を禁止するとともに、天体の運行が生態系に与える影響も考慮し、太陽や月、星座の動きにより農作業の日程を決めています。

有機栽培やバイオナミ農法で造られた身体にやさしいワイン達。

今月のグラスワイン (赤) ￥680

Champagne

Moët & Chandon Dom Perignon [2003] モエ・エ・シャンドン

① ドン・ペリニオン '03 ￥25,000

世界的に有名なワイン評論家ロバートパーカーさんはこのシャンパンに『ポリウムたっぷりの花束、そしてジャスミンのようなアロマがあたり一面に広がる。グラスの中で時間が経つに連れ、トロピカルな風味がより明確に感じられてくる非常にリッチなフレイバー。アプリコット、パッションフルーツ、ピーチの果実が閃光のように華やかに広がる。贅沢なドン・ペリニオンだ。』とコメント。パーカーポイント94+点と物凄い評価!! ☆ 特別な日や記念日にどうぞ!

Entre Ciel Et Terre フランソワーズ・ベデル 【バイオナミ】

② アントル・シエル・エ・テール ￥11,000

当たり年にのみ生産される特別限定キュヴェ。キメの細かいシルクのような泡立ち、しっかりとした骨格をもちながらも、ピオらしい優しさを秘めている酸味とミネラルは、ベデルならではの素晴らしいバイオナミの世界。フランソワーズが、「このような比率で造るのが夢でした。」という黄金比率のブレンド【シャルドネ41%、ピノ・ノワール35%、ピノ・ムニエ24%】『シャンパーニュのルロワ』とまで言われ、シャンパーニュを代表する造り手です。

Larmandier-Bernier Blanc de Blancs PREMIER CRU <パーカーポイント 92点> 【バイオナミ】

③ ラルマンディエ・ベルニエ・プルミエクリュ ￥10,000

ヴェルテュのプルミエクリュ、クラマン、オジェ、アヴィーズのグランクリュ畑産のシャルドネをブレンド。1/3は前年に収穫されたリザーブワインを使用。ドサージュは6g/でエクストラブリュットに近いほどブドウの味わいを大事にしています。明るい黄金色、石灰質を感じさせるアーモンドやバナナの香り、シャープでピュアなシャルドネの味わい! 自然派バイオナミ100%! ヴェルテュとクラマンの高樹齢のシャルドネ100%。

④ ル・メニル・ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ・ブリュット ￥7,200

あの天上の楽園と称され最も良質なシャルドネが育つと言われる、シャンパーニュ地方屈指の特級畑【メニル・シュール・オジェ村のグラン・クリュ100%】から造られるブラン・ド・ブラン淡いゴールドイエローの色合いの中を綺麗で細かな泡が宝石のように立ち昇り、香りはレモン、グレープフルーツなど柑橘系のアロマに、白い花束やミネラルやリンゴの風味。柔らかく口中を軽やかに踊る泡に包まれた味わい。

⑤ グラシオ・エ・シー No.1 ブリュット ￥4,800

丹精した葡萄はすべて手摘み。あのクリュもこだわり続けて欠かせない存在としてブレンドしているピノ・ムニエ種を85%用いたガツシリ重厚感のあるシャンパンです。

⑥ リナル・ゴンティエ ブリュット ￥4,800

コート・ド・セザンヌ村、マイイ村、リリィ村、トロワシー村の異なる区画で採れたシャルドネ70%、ピノ・ノワール30%を最低15ヶ月の長期熟成させた辛口の本格派! 上品で非常にキメの細かい綺麗な泡立ちで、ブドウの風味豊かな果実味と爽やかな酸味のバランスが抜群。

Vin Blanc

⑦ カレラ・セントラルコースト・シャルドネ '12 ￥5,000

新鮮な果実味とフレッシュな余韻が特徴的な、カリフォルニアの中でもエレガントでスマートなスタイル。ピーチパインやキンカンのリッチな香り。熟したチェリーや洋ナシ、生クリームのような風味が口いっぱい広がる甘いオークのニュアンスがとて柔らかく感じられ、丸みがあり、スムーズな口当たりのワイン

⑧ シャトー・モンペラ ブラン ￥4,500

ほのかなバター香や、白い花の蜜のような甘い香と共に、グレープフルーツ、ネーブルオレンジのような果実味、豊かなでなめらかな酸味のゆったりとした味わいの白ワイン。厚みのあるポリウム感をお楽しみ下さい。

⑨ エマニュエル・ダンプ シャブリ ￥3,800

ブドウは完熟したものだけを丁寧に手摘みし、空気圧式プレス機で優しくそつとブドウを搾ります。イノックスタンクで醸造し、熟成には木樽を使用。塩タンや塩焼肉に相性バツグン!

⑩ エマニュエル・ダンプ シャブリ ハーフ ￥2,000

ブドウは完熟したものだけを丁寧に手摘みし、空気圧式プレス機で優しくそつとブドウを搾ります。イノックスタンクで醸造し、熟成には木樽を使用。塩タンや塩焼肉に相性バツグン!


⑪ ガストン・アンドレ・ペール・エ・フィス シャブリ '12 ￥3,500

すっきりとした酸味と豊かなミネラル分たっぷりで、透明感のある酸味とシャブリらしいミネラル感が楽しめます。


Vin Rouge

CALERA JENSEN <カリフォルニアの「ロマネ・コンティ」>  カレラ ジャンセン '10 【フルボディ】 ￥35,000

自らの名前を冠したワイナリーの看板ワイン、ジェンセン。苗木は1975年に植樹され、あの有名なエピソードはこのワインから始まった。樽はDRGと同じフランソワ・フレール社のものを使用している。収穫は2010年10月4日~10月25日。新樽率30%で16ヶ月熟成。2012年4月10日ノンフィルターでボトリング。濃密でエレガントな味わいはブルゴーニュ・ファンも魅了する。カレラの中で最も複雑で深遠な果実味を持つ美酒。カリフォルニアのピノ・ノワールを代表する傑出した逸品! 2010年はジェンセンが「ワンダフルなバランス」と自負する仕上がり。まさに入魂の35周年記念ヴィンテージ。

Aldo Conterno Barolo Cicala <超希少幻・パーカーポイント 97点>  アルド・コンテルノ・バローロ・チカラ '10 【フルボディ】 ￥35,000


濃いルビー色で濃厚さを表した外観。しっかりとしたテクスチャー、重み、そして厚みが素晴らしい。2010年の優れた果実から出来たこのワインは将来が非常に楽しみにある穏やかさがある。奥深いテクスチャーで濃く華やかなフィネス、そして構造的にもパーフェクトさが表れている。今でも十分に美しさが明らか、若さを楽しむのも良いがこのワインは10年以上寝かすが適切。飲み頃: 2018~2035年 ★ワイン・スペクテーター98点! 極めて美しい赤。

CHATEAU PAVIE MACQUIN サンテミリオン グランクリュ  シャトー・パヴィ・マカン '13 【フルボディ】 ￥12,000

パヴィ・マカンの畑は、コート・パヴィと呼ばれる丘の一角にあり、あのパヴィやトロロン・モンドなどのシャトーの畑と地続きで、その潜在能力の高さは恐るべきもの。完熟ぶどうの香りの純粋さはこのワインが恐ろしく緻密に設計されて、大切に育てられたことを物語っている。なめし革やオレンジマーマレード、豊かで上品な酸と細やかなタンニンの粒、液体とすべての要素が解けたワイン。 <パーカーポイント 89-92点>

Chateau la Tour Figec サンテミリオン グランクリュ <パーカーポイント 90点>  シャトー・ラ・トゥール・フィジャック '11 【フルボディ】 ￥9,800


幸福感に満たされた余韻の長いブーケとミネラル感、タンニンは優しく奥行きがあり、力強く、しかもスタイリッシュ。リッチで高い香りを持ち、風味は実に余韻が長く、優雅な育ちの良さが特徴。メルロー種の香りとコクがあり、まるやかな味わいに仕上がっています。サンテミリオン・グランクリュのトップクラスの風格を感じるこの出来るワイン。

Mas Laval Grande Cuvee Rouge <ロマネ・コンティが熟成に使用した樽>  マス・ラヴァル・グラン・キュヴェ 【フルボディ】 ￥5,800

深紅のバラのように高貴なアロマと黒果実を煮詰めた甘い香りが複雑に絡まって強烈にグラスから立ちのぼります!! 口の中には肉厚に熟したカシス、ブラックチェリーそしてシモンや丁子のスパイスさまで舌を優しく刺激し、そしてこれがロマネ・コンティのエキスなのか?ため息が出るほどに繊細に、しかしダイナミックどこまでも途切れず香る樽香・・・この感動は言葉では言い表せません!!◆ロマネ・コンティが熟成に使用した1年樽で18ヶ月の熟成をします。

Apollonio Divoto Copertino Rosso Riserva  アッポローニオ・リゼルヴァ '08 【フルボディ】 ￥5,800

神に感謝するかのような大当り年だけに造られる、造り手渾身のワイン! 『いつものながらの極上の濃厚果実味!! 魅惑的な完熟ジャムの旨味とヴァニラの芳醇な味わいが絶妙の柔らかさで溶け込んでいます。キャラメルを想わせる甘い香りはより濃厚! してももちろんヴェルベットのようタンニンも素晴らしい。長い余韻の中にも甘酸っぱいベリー系リキュールの風味が口の中に広がってきます。』

Chateau Mont-Perat デスパルニユ家  シャトー・モンペラ・ルージュ '12 【フルボディ】 ￥4,800


黒々と輝く液面から立ち上る艶やかな香りは、カシス、ブラックベリーの黒果実味に、焙煎したてのコーヒー豆や炭火の香ばしさと、アニスやクローヴなどの甘くスパイシーな香り…なんと濃密で妖艶なアロマ!! とろけるようにまるやかな味わいは甘みを感じるワイン。 <オークの新樽100%使用。12ヶ月間の熟成後リリース>

Chateau les Amoureuses La Barbare Cotes du Rhone  シャトー・レ・ザムルーズ・ラ・バルバール 【フルボディ】 ￥4,800

ブラックベリー、ブラックカラント、スミレなどのアロマにジャスミン、グリーンペッパー、甘草などの芳醇で複雑な香り、ほのかにレザーやスモークのニュアンスもあります。口に含むと柔らかくしっかりとした果実と引き締まったタンニン、穏やかな酸が心地よく、ジュースで南仏の完熟した果実味がたっぷりのワインです!

Michel Gassier Cotes du Rhone Cercius <世界3大激・安・旨の栄冠>  ミシェル・ガシエ・セルシウス 【フルボディ】 ￥3,900

ラズベリーやチェリーの赤果実たっぷりのいい香り、さらにハーブやふんだんなスパイスも加わり、チャーミングかつ官能的な香りが湧き出るように漂ってくる!! 口当たりは極めて滑らか、口に広がるタンニンは豊かな力強く熟している、そしてやはり何と言っても果実味が超ジュース!! さらにその余韻も複雑かつゆったりと広がっていくワイン!

Pixide Ribera del Duero ボデガス・マルタ&マテ <パーカーポイント 90点>  ピンデ・リベラ・デル・ドウエロ '13 【フルボディ】 ￥3,900

プラム、ダークチェリー、ブラックベリーなどの熟した黒果実系のアロマが弾けます! 続いてリコリス、クローブのスパイス、バルサムのスーツと鼻に抜ける清涼感、スミレ、ミネラルの印象もあります。凝縮して緻密な果実味、しっかりとした酸が豊かに広がります。きめ細かくしなやかなタンニン、じわじわとした旨み、スパイシーな味わいも好印象。余韻も長く、洗練されているながら飲み応えある一本です。ベルリン・ワイン・トロフィー2014にて【金賞】受賞!!

La Passion Grenache IGP Cotes Catalanes  ラ・パッション・グルナッシュ '15 【フルボディ】 ￥3,900

<ロマネコンティをも脅かす未知なる畑からできる怪物> 苺ジャムを煮詰めたような香りや、チョコレートの甘い香りといった果実味があり、渋味もしっかりしているながらエレガントさを感じる。産地モーリーは、南仏の中でも最もスペイン国境に近い僅か数十haの小さな産地。この地に広がる畑は、シスト土壌といって火山跡の水はけが非常に良い長期熟成に耐える偉大なワインをも生み出す超別格の土壌。

※価格は税抜表示になっております。

Tea

黒烏龍茶

¥380

ウーロン茶重合ポリフェノールを豊富に含むウーロン茶。食事と一緒に飲むことで、脂肪の吸収を抑えて食後の中性脂肪の上昇を抑制します。中国古来からウーロン茶は“健康によいお茶”として人々に親しまれてきましたが、そのウーロン茶のチカラが科学的にも証明され、特定保健用食品として認められました。焼肉と一緒にどうぞ！



烏龍茶

¥300

Juice

紀州有田・そのまんま みかんジュース

¥450

和歌山のみかんの果皮を取り除いてから、しぼった果汁をそのまま瓶詰めしています。クセのないマイルドな、優しい味というのがびったりのおいしさです！（100%ストレート果汁）

信州の白桃ジュース

¥450

信州産の完熟した川中島白桃と山根白桃をブレンドした、果肉も一緒に入っている、風味豊かなジュース。

完熟ゴールデンパインジュース

¥450

水を加えずに、完熟度が高く美味しい甘みとフルーティーな香りのパインナップルをビン詰め。デルモンテ・ゴールド・エクストラ・スウィート種のパインナップル果汁100%のストレートジュース。

ジンジャーエール (Super Dry)

¥300

辛味の強い、ハードな味わいが特徴のジンジャーエールです。本格的な大人の味わい！

ジンジャーエール

¥300

甘さと酸っぱさのバランスを整えしっかりとした炭酸感とともにソフトな口当たり。

ペプシコーラ



¥300

最初のペプシコーラは1898年、アメリカ合衆国ノースカロライナ州の薬剤師ケイレブ・ブラッドハムが消化不良の治療薬として処方したものだそうです。

カルピス

¥300

しぼったままの国産生乳と95年以上受け継いできた乳酸菌と酵母の発酵から生まれたさわやかな風味のすこやかな飲み物。

Dessert

食後にピッタリサイズ！



自家製アイスモナカ

・濃厚バニラ
・抹茶
・柚香（ゆこう）シャーベット

¥350

手作りアイスをオープンでサクッと焼きあげたモナカで挟んだ一品！ アイスクリーム ¥380



アロエとフォレストフルーツのシャーベット仕立て

¥400

アロエをシャーベット状にしてミックスベリーが入った爽やかな甘さのソースで仕上げました。



とろけるマンゴープリン

¥400

ココナッツミルクとタピオカを添えて。



ふるふる杏仁豆腐

¥400

定番の杏仁豆腐にフレッシュフルーツのコンポートを添えました。



生クリームをたっぷり使った濃厚ブリュレ

¥480

生クリーム100%で仕上げたなめらかな口当たり。



あったかデザート

鳴門金時のガレット（スイートポテト風）

¥480

さつま芋の優しい甘さと、黒蜜ソースの懐かしい味。



自家製バニラアイスと季節のフルーツコンポートを添えて

¥480

季節のフルーツをバニラ風味のシロップで軽く煮込み、爽やかなフランボワーズソースをかけました。



チョコレートムースのクレープ包み

¥500

フランス産クーベルチュール・ド・オペラをムースにしました。季節のフルーツと共にどうぞ。

Coffee

手作りデザートとともに！

岡本珈琲（ホット）

¥380

コロンビアをベースにしっかりとした苦味、コク、香ばしさが特徴の通好みのコーヒーです。

アイスコーヒー

¥380

自社焙煎の強みを生かし、つねに鮮度の高いコーヒー豆にこだわる岡本珈琲のアイスコーヒー。

※価格は税抜表示になっております。