

BEVERAGE MENU

ビール Beer

サッポロクラシック 樽生(中:330ml) SAPPORO CLASSIC DRAFT (medium-sized glass)	¥550
サッポロクラシック 樽生(小:200ml) SAPPORO CLASSIC DRAFT (small-sized glass)	¥400
サッポロエビス(中瓶) SAPPORO YEBISU (medium-sized bottle)	¥750
サッポロプレミアムアルコールフリー SAPPORO PREMIUM ALCOHOL FREE	¥600
シャンディガフ(330ml) Shandy Gaff	¥550
レッドアイ(330ml) Red Eye	¥550

ワイン Wine

グラス Glass ボトル Bottle

・スパークリング Sparkling	
ピエールラルース ブリュット ブランドブラン Pierre Larousse Brut Blanc de Blancs	¥550 ¥3,000
プロジェクト・クワトロ・カヴァ ロゼ PROYECTO CU4TTO CAVA ROSE	¥700 ¥4,000
・白ワイン White wine	
ラ・フォルジュ・エステート シャルドネ La Forge Estate Chardonnay	¥550 ¥3,000
ミュスカデ・セブル・エ・メヌシュール・リール・ソレイユ・ナンテ Muscadet Sevre et Maine Sur Lie le Soleil Nantais	¥700 ¥3,800
・赤ワイン Red wine	
ラ・フォルジュ・エステート メルロー La Forge Estate Merlot	¥550 ¥3,000
シャトー ド ペノティエ CHATEAU DE PENNAUTIER	¥800 ¥4,500

焼酎(70ml) Shochyu 70ml

ロック/水割り/お湯割り
on the rocks/with water/with hot water

亀宮焼酎 金宮 Kikkoumiya Shochyu "KINMIYA"	¥500
喜多里 さつま芋 KITASATO "Sweet potato"	¥500
薩摩 赤兎馬(紫芋) SATSUMA SEKITOBAMA "Sweet Potato"	¥650

日本酒(1合) Sake 180ml

冷/燗
cold/hot

初孫(きもと純米) 山形県 HATUMAGO (sweet flavor) from Yamagata	¥850
竜乃涙(純米吟醸) 秋田県 RYUNONAMIDA (smooth and sweet flavor) from Akita	¥900
越乃影虎(本醸造) 新潟県 KOSHINOKAGETORA (dry and smooth flavor) from Niigata	¥900
金滴 きたしずく(純米吟醸) 北海道 KINTEKI KITASHIZUKU (smooth and sweet flavor) from Hokkaido	¥1,100
八海山(本醸造) 新潟県 HAKKAISAN (dry and smooth flavor) from Niigata	¥1,200
浦霞(純米酒) 宮城県 URAKASUMI (pure rice) from Miyagi	¥1,000

ウィスキー(シングル) Whiskey single

ロック/水割り/ハイボール
on the rocks/with water/high ball

バランタイン ファイネスト Ballantine finest	¥500
---------------------------------	------

果実酒 Fruit wine

八海山 梅酒 HAKKAISAN UMESYU(plum wine)	¥650
リモンチェッロ Limoncello	¥650
サングリア Sangria	¥380

サワー Sour

レモン/ライム/グレープフルーツ Lemon / Lime / Grapefruit	
柚子/青りんご Yuzu / Green apple	各 ¥500 Each

ソフトドリンク Soft drink

オレンジジュース Orange juice	アップルジュース Apple juice	
ウーロン茶 Oolong tea	コーラ Coke	
パイナップルジュース Pineapple juice	ジンジャーエール Ginger ale	
グレープフルーツジュース Grapefruit juice	トマトジュース Tomato juice	各 ¥350 Each
コーヒー Coffee	紅茶 English tea	各 ¥400 Each

- ・メニュー内料金は税金 8%が含まれた価格となっております。
The tax (8%) is included in the price.
- ・未成年者、車を運転する方への酒類の提供はお断りします。
年齢の確認、車の運転の有無についてお声掛けすることがありますので承知ください。
Alcohols shall not be served to minors and drivers.
Please be advised that the restaurant staff will request for verification upon serving.
- ・仕入状況により内容が変わる場合がございます。
Please note the menu is subject to change due to supply situation.

APPETIZER おつまみ

Dinner
ディナー限定
Only



霜降り牛ローストビーフの アペタイザー

Roasted marble beef ¥2,500

霜降り肉の「*らんいち」を低温でじっくりと焼き上げ、冷前菜として仕立てました。大ぶりに卸した大根や王様しいたけ、きのこ葱のマリネと一緒にどうぞ。醸造醤油ソースやポン酢醤油、天然塩、山わさびなどお好みでお楽しみください。

*らんいち…サーロイン後方に位置する風味の強い赤身部位の「らんぷ」と、その上につく稀少部位「いちぼ」。ともにフィレと似た柔らかさと、肉本来の風味に優れる部位です。



生ハム&サラダ

Salad with prosciutto, smoked cheese, avocado, olive, and fresh greens, served with grissini.

¥1,200

本鮪漬け炙りのカルパッチョ仕立て

Lightly grilled marinated tuna, carpaccio style with avocado

¥1,500

赤身の風味をよりお楽しみいただける鮪の漬けを、クリーミーな味わいのアヴォカドや自家製のポン酢醤油で和えた大根おろしなどとともにカルパッチョに仕立てました。