

厳選日本酒

千景
純米吟醸原酒
裏甲子



1060

千景
純米大吟醸生原酒
甲子直汲み



1060

若手
生もと純米酒
南部美人



1340

福岡
純米吟醸
熊本9号酵母
紫樹9



1050

千景
純米吟醸
甲子ロードスター



1100

宮城
特別純米
一ノ蔵ふゆみずたんぼ



1000

奈良
純米
春鹿超辛口限定品



1100

高知
純米吟醸
一蔵



960

高知
純米しぼりたて
信州丹



880

山形
純米ひやおろし
カラーズ八十八



860

千景
純米
甲子うまから



660

福岡
特別純米
サカナナジヤポン



810

新潟
純米吟醸
八海山



960

石川
本醸造
宗玄にごり



660

福岡
大吟醸
おりおり



1400

高知
純米生原酒
船中八景



1060

高知
本醸造生
司牡丹



740

山形
特別純米
大山



980

490

580

秘

店外不出！

烧酎

原酒 (35度以上)

焼酎

※全て税込価格表示です

芋焼酎 蔵なかむらの秘蔵米焼酎

- ・なかむら 20年古酒(米) 3,850
- ・池の露ちんたら蒸留白豊 1650
- ・池の露桜咲く 880
- ・白銀坂 880

北斗の拳(芋)

※世紀末覇者 or 救世主がお相手します

- ・ラオウ ・トキ ・ジヤギ ・ケンシロウ
- ・レイ ・サウザー ・ジユウザ 各 770
- ・北斗7種飲み比べセット

新酒

- ・大海冬の華 770
- ・復刻版銀滴 800
- ・田苑ヌーボー 770
- ・桜島年号焼酎 770
- ・復刻版兵六 800
- ・玄人稟議書 880

おすすめ

- ・真鶴 ・ムードメーカー ・蔵内極秘稟議書 ・磯乃花
- ・蔵内特命指示書 ・金峰 櫻井 ・涼風大海 ・芋感謝
- ・よはらく 22度 ・甑州 ・蔵の志 ・白玉の露
- ・錫神 ・甕仙人 ・薩摩茶屋 ・伊佐大泉 ・克 ・蔵の志 ・利八
- ・ウオンテッドマン ・やきいも黒瀬 ・伊佐大泉 各 660
- ・まだこ ・千代吉 ・王手門 ・侍士の門
- ・伊佐大泉ブラックZON ・ひとり歩き 各 880
- ・悪AQ ・村主 ・海鴉 ・ムードメーカー(麦) 各 660
- ・繁樹(酒粕) ・じょうご(黒糖焼酎) 各 550

ウイスキー

- ・アイラミスト 770
- ・シーバスリーガル ・ミズナラ 770
- ・アラン 880
- ・イチローズモルト ・ラフロイグ ・タリスカー 各 880
- ・バラントイン 17年 1100

赤ワイン



トレオリア グラン・レゼルバ

生産地：スペイン バレンシア

葡萄品種：テンブラニーリョ、カベルネ・ソーヴィニヨン

24カ月の樽熟を行って造られたバレンシア産赤ワイン。

ダークチョコレートの香りと、プラムのような芳醇な味わいをお楽しみいただけます。

ボトル ¥3,500
ミディアム～フルボディ



シャトー・モンペラ

生産地：フランス ボルドー

葡萄品種：メルロ 80%、カベルネ・ソーヴィニヨン 10%、カベルネ・フラン 10%

漫画『神の雫』に登場したことで大ブレイク。美しいガーネット色で、輝きと透明感のある色合い。

樽とスパイスのニュアンスをまとった完熟した果実のアロマが広がります。

ボトル ¥5,000
フルボディ



ジャン・ミシェル・モラン ブルゴーニュ・ルージュ 2018

生産地：フランス ブルゴーニュ

葡萄品種：ピノ・ノワール 100%

鮮やかで奥行きのある果実感と程よい軽やかさのあるブルゴーニュルージュ。

ほんのりと香るスモーキーな風味と白コショウのニュアンスが心地よい造りです。

ボトル ¥6,500
ライトボディ



クロ・アルベルチウス ルージュ 2015

生産地：フランス ボルドー

葡萄品種：メルロー 40% カベルネ・ソーヴィニヨン 30%
カベルネ・フラン 30%

いきいきとしたフローラルな香り。メルロー種の豊かな果実味とスモーキーでスパイシーな樽香が重なり合いフレッシュな酸味とまろやかなタンニンがバランス良く溶け合っています。長い余韻も秀逸です。

ボトル ¥6,500
フルボディ

白ワイン



ヴィラマリア・プライベートビン

生産地：ニュージーランド マルボロウ

葡萄品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%

パッションフルーツ、フレッシュシトラス、グレープフルーツなどの柑橘類のアロマが口いっぱい広がりますが後味はスッキリと辛口に仕上がっています。

ニュージーランドのソーヴィニヨン・ブランの美味しさを実感させる味わいです。

ボトル ¥4,000
フルーティ



ドメーヌ・ジャン・コレ シャブリ

生産地：フランス ブルゴーニュ

葡萄品種：シャルドネ 100%

ドメーヌ・ジャン・コレが造るミネラル感あふれる

辛口の白ワインです。食事とも合わせやすい味わいとなっています。

ボトル ¥6,000
すっきり辛口



レ・ゼリティエール・デュ・コント・ラフォン マコン・ヴィラージュ

生産地：フランス ブルゴーニュ

葡萄品種：シャルドネ 100%

世界最高ランクの白ワイン生産者であるコント・ラフォンが手がけるマコンの自然派白ワインです。

豊かな果実味が主役の濃厚な白ワインです。

ボトル ¥7,000

濃厚！

スパークリングワイン

お食事やお祝いに添える

スパークリングワインをご用意しております。



エレットット・エル・パドルエル・ブリュット・ナチュール

生産地：スペイン
葡萄品種：レジャーダ マカベオ シャレロ

ボトル ¥3,500

ハウメ・セラ社が造るカヴァの規定の9ヶ月を上回る12ヶ月瓶内二次発酵の超辛口カヴァ。麦わら色の鮮やかでクリアな色合いの外観に、豊かで持続する泡立ち。青リンゴや柑橘類の爽やかな香りが広がります。味わいは程よい酸味と、フレッシュ感あふれる果実味のバランスが素晴らしいカヴァです。酒販協力店のセラーにて更に一年以上寝かせた物をご用意しています。



アンナ・スピナット プロセッコ・ブリュット

生産地：イタリア ヴェネト
葡萄品種：グレーラ100%

ボトル ¥4,500

イタリアの伝統的なプロセッコ（辛口泡）です。食中にも寄り添うフレッシュでフルーティな仕上がりです。更に協力酒販店のセラーにて3～4年寝かせたものをオンリストしています。



ドメーヌ・ジャン・コレ クレマン・ド・ブルゴーニュ

生産地：フランス ブルゴーニュ
葡萄品種：シャルドネ100%

ボトル ¥6,000

原料となるのはなんとブルミエ・クリュクラスのシャブリに使われるブドウ。果実味や軽やかな酸味やミネラル感等、ドサージュは辛口のエクストラ・ブリュット基準の4.5g/L。瓶熟成期間は24か月、更に税関を通過してからは酒販協力店のセラーにて更に2年以上寝かせ出荷されます。生産者本人もあまりの美味しさに毎晩ビール代わりにコレを飲んでいるそうです。



ルイ・ロデレール コレクション243

生産地：フランス シャンパーニュ
葡萄品種：シャルドネ42% ピノ・ノワール40% ピノ・ムニエ18%

ボトル ¥12,000

シャンパーニュの頂点に立つメゾン、ルイ・ロデレールを代表する1本。ピノ・ノワールの芳醇さや凝縮した果実味が際立つ、ふくよかさどフレッシュ感のバランスに優れた味わいです。