

スパークリングワイン

エレタット・エル・パドルエル・ブリュット・ナチューレ

ボトル 3500

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。

青りんご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、フレッシェ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

ボトル 4500

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ェ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

ボトル 6000

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。

果実味や軽快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ヶ月、更に税関を通過つ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

ボトル 12000

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・ロワールの芳醇さや凝縮した果実味が際立つ、ふくよかさとフレッシェ感の

バランスに優れた味わいです。

ウイスキー

(ロック／水割り／ハイボール)

・アイラミスト	770
・サントリー角	550
・メガ角ハイボール	800
・碧AO	880
・NIKKKA	
FRONTIER	600
・イチローズモルト	
ホワイト	770

ビール

・生ビール	
・プレミアムモルトツ	770
・オールフリー	
(ノンアルコール)	500

※クラフトビール

別メニューあります。

果実酒

・山崎蒸溜所貯蔵 焙煎樽仕込み梅酒	630
・紀州産南高梅酒	590

ワイン

・グラスワイン (赤・白)	610
------------------	-----

レモンサワー

・こだわり酒場の レモンサワー	480
・こだわり酒場の レモンサワー濃い目	580
・小野屋の 早摘みグリーンレモン	660
・こだわり酒場の デカレモンサワー	750

ツフトドリソク

・リンゴ	400
・オレンジ	400
・グレープフルーツ	400
・ジンジャーエール	400
・コーラ	400
・烏龍茶	350
・緑茶(温・冷)	330

日本酒

4合ボトル

- ・サカナジャポン (福岡)
ボトル 3300
- ・千代寿 特別純米酒
雪々山々 (山形)
ボトル 3500
- ・繁榊 風馳せる緑 (福岡)
ボトル 4200

グラス

- ・飛良泉
FOUR SEASONS
しぼりたて(秋田)
1100 / 550
- ・浦霞 しぼりたて生 (宮城)
1340 / 670

グラス

- ・南部美人 純米
雄三スペシヤル (岩手)
920 / 460
- ・丹下左膳 池亀酒造 (福岡)
1300 / 650
- ・糸鳥 (福岡)
880 / 440
- ・七福神 純米 超辛口 (岩手)
1040 / 520
- ・雄町特別純米酒 可也 (岡山)
780 / 390
- ・夏に夢る雪 (福岡)
900 / 450
- ・浦霞 純米辛口 (宮城)
880 / 440
- ・飛良泉
FOUR SEASONS
おりらがみ (秋田)
1100 / 550
- ・ふぐのひれ酒
880

芋焼酎

(ロック、水割り、炭酸割り、お湯割り)

・侍士の門 770

・愛子 770

・北斗の拳シリーズ 770

・の馬 新焼酎 770

・白銀坂 880

・蔵内極秘稟議書
玄人 880

・復刻版銀滴 660

・梶並 770

・年号焼酎 660

・系鳥 660

麦焼酎

・ムードメーカー 660

・小野屋 770

・悪 770

米焼酎

・流石 660

・野うさぎの走り 1100

酒粕焼酎

・繁樹 660



HP



Instagram

ワイン

(赤) ヴェガサン

ボトル 3500

甘さとスパイス感が見事にマッチし、野イチゴのようなフルーティーで口当たりの優しい味わいと、ソフトなタンニンを感じられます。

(赤) シヤトー・フォンガバン

ボトル 4600

ヴェイスガンサンテミリオンの粘土質、石灰質土壌で造られます。果実味豊かで、なめらかなタンニン。タバコのニュアンスもあります。

(赤) デコイ

ボトル 5800

MLB 大谷翔平選手の愛犬デコピンがこのボトルを啜っていたことで有名に。カリフォルニアの果実味深いコクのある味わいです。

(赤) ブルゴーニュ・ルージュ アンリ

ボトル 6500

ラズベリーやブラムなどの赤系果実のアロマにスパイスのニュアンスが感じられます。果実の風味が広がる滑らかな口当たりです。エレガントな味わいがお楽しみいただけます。

(白) ヴィラマリア・プライベートビン

ボトル 4000

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に広がりますが、後味はスツキリと辛口に仕上がっています。ニュージラントのソーヴィニヨン・ブランの美味しさを実感させる味わいです。

(白) ドメーヌ・ジャン・コレ シヤブリ

ボトル 6000

ルビーがかった美しい紫色。ストロベリージャムやペッパーマイント、すみれなどの複雑な香り、柔らかいタンニンがまろやかな果実味にとけこみ、アロマティックな余韻が長く続きます。

(白) レ・ゼリテイエール・デュ・コント・ラフォン

マコン・ヴィラージュ

ボトル 7000

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ワインです。豊かな果実味が主役の濃厚な白ワインです。