



店外不出！

日本酒

日本酒

マデナ

一ノ蔵(宮城)

純米生酀古酒

2014 ビンテージ 大七(福島)

純米吟醸
初搾り

義左衛門ヌーボー(三重)

特別純米

一ノ蔵ふゆみずたんぼ(宮城)

純米吟醸
熊本9号酵母

繁樹9(福岡)

純米中取り

司牡丹なかま酒(高知)

純米吟醸

南部美人雄三スペシャル(山形)

生酀純米原酒

春鹿鬼斬(奈良)

特別純米生詰

大山 ひやおろし(山形)

特別純米

サカナジヤポン(福岡)

純米ひやおろし

巨牡丹(高知)

本醸造

宗玄にぎり(石川)

土佐の超辛口

司牡丹ひやおろし(高知)

※全て税込価格表示です

600	660	880	810	970	970	970	860	1,050	1,000	1,300	1,500	1合	
300	330	440	410	490	490	490	430	530	500	650	750	2,200	ハーフ

司牡丹酒

純米超辛口槽搾り

黒船中八策（高知）

純米生酀

花と恋して

純米中取り

司牡丹なかま酒

純米

米鶴 超辛口 1合瓶

純米しぼりたて

匠牡丹

純米ひやおろし

匠牡丹

本醸造

金鳳司牡丹

600	880	880	860	860	1,000	1,050	1合
300	440	440	430	430	500	580	ハーフ

米鶴酒

純米大吟醸

自然流

大吟醸

盗み吟醸

純米吟醸

三十四号

純米

生酏

特別純米酒

田恵

純米酒

ひやおろし

純米

超辛口

800

980

1,050

750

1,160

1500

1590

1合

490

530

380

580

750

800

ハーフ



店外不出！

焼酎

銀だこ & 正春酒造のコラボ唐辛子焼酎

CRAZY OCTOPUS
600

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) 3,500 ・白銀坂 800

・池の露桜咲く 800 ・池の露ちんたら蒸留白豊 1500

北斗の拳

※世紀末覇者 or 救世主がお相手します

・ラオウ ・トキ ・ジヤギ

・レイ ・サウザー (芋) 770 ・北斗5種飲み比べ 1600

新酒

・なかむら 800 ・収穫する者達 770 ・大海冬の華 770

・田苑ヌーボー 770 ・桜島年号焼酎 770

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

・大和桜紅芋 ・よはらく ・甕州 ・蔵の志 ・白玉の露

・浜小町の女王 ・ボイトラ ・錫神 ・甕仙人 ・薩摩茶屋

・克 ・蔵の志 ・ウオンテッドマン 各 600

・まだこ ・千代吉 ・五手門 ・大堂津浜ブルース ・侍士の門

各 800

・悪AQ ・村主 ・海鵜 ・麦銀滴(麦) 600

・繁樹(酒粕) 500 0

ウイスキー

・ブラックニッカナイトクルーズ 700 ・アイラミスト 700 ・アラン 800

・シーバスリーガル ・ミズナラ 700 ・ラフロイグ 800 ・タリスカー 800

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



ドメヌ・パラン ブルゴーニュ・ルージュ 2015

生産地：フランス ブルゴーニュ

葡萄品種：ピノ・ノワール 100%

有機栽培ならびにビオダイナミ農法を採用し収穫はすべて手積み。

ブルゴーニュ赤のグレートヴィンテージ 2015 年らしく果実味溢れるアロマがありながらも

エレガントで非常にバランスの良い造りになっています。

ボトル ¥6,000

ライトボディ



ラ・クロズリー・ド・カマンサック 2006

生産地：フランス ボルドー

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 60%/メルロー 40%

ビターチョコレートのような濃厚な色合い。

2006～というエイジングでタンニンの角は丸くなり

ボルドーワインの良さが上手く現れています。

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に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



ドメヌ・コスタル 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%

ドメヌ・ジャン・コレ（コスタル）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 ¥5,000

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 ¥6,000

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。



エレタット・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：レリャーダ マカベオ シャレロ

ボトル ¥2,500

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 ¥3,500

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 ¥5,000

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 ブリュット・プルミエ

生産地：フランス シャンパーニュ

葡萄品種：ピノ・ノワール 40% シャルドネ 40% ピノ・ムニエ 20%

ボトル ¥9,000

芳醇かつエレガント。ナンバーワンという名前のシャンパーニュです。

「フレッシュさと熟成感」、「エレガンスと強さ」これらの相対する要素を見事に融和させた

バランスの良さは食前・食中問わず、どんな場面でも飲み手に寄り添ってくれます。