



DRINK MENU

ビール

生ビール	680 (税込748円)
小生ビール	550 (税込605円)
COEDO 瑠璃 (瓶)	900 (税込990円)
東京クラフト (缶)	650 (税込715円)
サントリー生 (瓶)	800 (税込880円)
オールフリー	520 (税込572円)

ハイボール

角ハイボール	630 (税込693円)
メーカーズマーク	680 (税込748円)
知多ハイボール	900 (税込990円)
白州ハイボール	1,200 (税込1,320円)
山崎ハイボール	1,200 (税込1,320円)

サワー

生レモンサワー	650 (税込715円)
生梅サワー	680 (税込748円)
マンゴーサワー	650 (税込715円)
グアバサワー	650 (税込715円)
シークワサーサワー	580 (税込638円)
ウーロンハイ	580 (税込638円)
黒ウーロンハイ	630 (税込693円)
ジャスミンハイ	580 (税込638円)
緑茶ハイ	580 (税込638円)
紅茶ハイ	580 (税込638円)

クラフトジン

六ソーダ	630 (税込693円)
六 季節の柑橘	650 (税込715円)
六 赤胡椒	730 (税込803円)
六 黒胡椒	680 (税込748円)
六 レモン	650 (税込715円)

マッコリ

2合	1,200 (税込1,320円)
甕	2,400 (税込2,640円)

焼酎・梅酒 (ロック・水割・ソーダ)

だいやめ【芋】	630 (税込693円)
山ねこ【芋】	680 (税込748円)
中々【麦】	650 (税込715円)
兼八【麦】	680 (税込748円)
梅酒	580 (税込638円)

日本酒

吉乃川 (熱燗・冷酒)	2合	1,100 (税込1,210円)
喜久酔	ワイングラス	800 (税込880円)
飛露喜	ワイングラス	1,000 (税込1,100円)

ソフトドリンク

マンゴージュース	480 (税込528円)
グアバジュース	480 (税込528円)
オレンジジュース	450 (税込495円)
カルピスウォーター	450 (税込495円)
コーラ	450 (税込495円)
ジンジャーエール	450 (税込495円)
ウーロン茶	450 (税込495円)
黒ウーロン茶	480 (税込528円)
ジャスミン茶	450 (税込495円)
緑茶	450 (税込495円)
紅茶	450 (税込495円)

別途焼肉に合うワインリストもご用意しております。



WINE
LIST

WITH SOLT

塩に合うワイン

シャンパーニュ

Assailly Champagne Cuvée Réservee Brut Blanc de Blancs NV

アサイー シャンパーニュ・キュヴェ・レゼルヴェ
ブリュット・ブラン・ド・ブラン

ボトル **11,000**
(税込12,100円)

原産地 フランス シャンパーニュ地方

品種 シャルドネ 100%

上質で繊細な泡と酸味。乾杯から前菜、塩味のお肉まで幅広くマッチ。

Pairing: タン・ヒレ

白ワイン

Kleine Zalze Wines Cellar Selection Chenin Blanc Bush Vines 2024

クライン・ザルゼ・ワインズ セラー・セレクション
シュナン・ブラン・ブッシュ・ヴァインズ

ボトル **4,800**
(税込5,280円)

原産地 南アフリカ

品種 シュナン・ブラン 100%

グラス **800**
(税込880円)

前菜系から肉刺し、塩焼きのお肉などと合わせやすい味わいの白ワイン。

Pairing: 和牛頬肉のカルパッチョ、サガリ刺

白ワイン

Domaine Kientzler Riesling 2022

ドメーヌ・キンツレー リースリング

ボトル **6,500**
(税込7,150円)

原産地 フランス アルザス地方

品種 リースリング 100%

前菜やサラダから肉刺し、塩焼きのお肉、また醤油にも合う優等生な味わい。

Pairing: タン、昆布醤油ミノ

白ワイン

Château Le Devay Condrieu 2021

シャトー・ル・ドゥヴェイ コンドリュエ

ボトル **18,000**
(税込19,800円)

原産地 フランス ロース地方

品種 ヴィオニエ 100%

しっかりとしたボディ感のある味わいと香り。お肉でもホルモンでも。

Pairing: 【極撰】和牛タン、シャトーブリアン

赤ワイン

Bodegas Albamar O Esteiro Mencia 2022

ボデガス・アルバマル オ・エステイロ・メンシア

ボトル **11,000**
(税込12,100円)

原産地 スペイン

品種 メンシア 100%

スペインの海沿いで潮の風味をまとっているため塩焼き肉との相性が良好。

Pairing: タン・和牛頬肉のカルパッチョ

WITH SAUCE

タレに合うワイン

シャンパーニュ

Frédéric Maletrez Champagne 1er Cru Brut Réserve NV

フレデリック・マルトレ シャンパーニュ
ブルミエ・クリュ・ブリュット・レゼルヴ

ボトル **8,500**
(税込9,350円)

原産地 フランス シャンパーニュ地方

グラス **1,600**

品種 ビノ・ノワール ビノ・ムニエ シャルドネ

(税込1,760円)

黒ブドウ主体。ごま油やタレ焼肉、特にレバーとの相性は秀逸。

Pairing: 上レバー、生ユッケ

白ワイン

Thorne & Daughters Tin Soldier Semillon 2023

ソーン・ドーターズ ティン・ソルジャー・セミヨン

ボトル **8,800**
(税込9,680円)

原産地 南アフリカ

品種 セミヨン・グリ 100%

白ワインながら独特のボディとコクがありタレ味のお肉と楽しめる味わい。

Pairing: 厚切り上赤身、和牛上サガリ

赤ワイン

Kleine Zalze Wines Cellar Selection Cabernet Sauvignon 2022

クライン・ザルゼ・ワインズ セラー・セレクション
カベルネ・ソーヴィニヨン

ボトル **4,800**
(税込5,280円)

原産地 南アフリカ

グラス **800**

品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 100%

(税込880円)

果実味がたっぷり豊かでタンニンもあるので、タレ焼肉全般に合わせやすい。

Pairing: ロース、カルビ

赤ワイン

Rall Wines Cinsault 2022

ラル・ワインズ サンソー

ボトル **7,200**
(税込7,920円)

原産地 南アフリカ

品種 サンソー 100%

ソフトな飲み口とイチゴのような甘み。タレをより美味しくしてくれます。

Pairing: 生ユッケ、和牛上厚切りハラミ、炙り大判赤身

赤ワイン

Domaine Philippe LiveraGevrey-Chambertin 2021

ドメヌ・フィリップ・リヴェラ ジュヴレイ・シャンベルタン

ボトル **19,000**
(税込20,900円)

原産地 フランス ブルゴーニュ地方

品種 ビノ・ノワール 100%

ブルゴーニュらしい果実味と酸味のバランスがタレ味の赤身肉と抜群の相性。

Pairing: 上カルビ、ミソダレ

ALMIGHTY

さまざまな味に合うワイン

白ワイン

Clouds Estate Chardonnay Reserve 2022

クラウド・エステート シャルドネ・リザーヴ

ボトル 7,500

(税込8,250円)

原産地 南アフリカ

品種 シャルドネ 100%

樽熟成したシャルドネ。単体でも焼肉全般に合わせても楽しめる味わい。

Pairing: 和牛上厚切りハラミ、塩・タレホルモン

赤ワイン

Domaine Michel Sarrazin Bourgogne

Rouge Les Vieilles Vignes 2022

ドメーヌ・ミッシェル・サラザン ブルゴーニュ

ルージュ・レ・ヴィエイユ・ヴィーニュ

ボトル 7,500

(税込8,250円)

原産地 南アフリカ

品種 ピノ・ノワール 100%

薄旨系のピノ・ノワール。赤いベリーのニュアンスがタレ、

塩選ばず赤身肉と相性抜群です。

Pairing: 上ロース、炙り大判赤身