



# 千の庭

鮮魚と地鶏

職人が丹精こめて  
作る料理と美酒で  
千の庭でのひと時を  
ご堪能ください。



\*別途チャージ料 [420円 (税込 462円) / 20歳未満を除く] を頂戴しております。予めご了承ください。  
\*20歳未満および車両を運転してお帰りになるお客様へのアルコール販売は固くお断りしております。



# 鮮魚

自慢の海の幸。

お造り

三種盛り合わせ

一、二〇〇  
(税込一、三二〇)

五種盛り合わせ

一、八〇〇  
(税込一、九八〇)

七種盛り合わせ

二、二〇〇  
(税込二、四二〇)

本日の鮮魚

◆ おすすめ別メニューを  
ご覧ください。



画像はイメージです。  
季節により内容は変更いたします。  
詳細はスタッフにお尋ねください。



# 阿波尾鶏

徳島県の名産「阿波尾鶏」。  
自然に恵まれ、ゆったりとした環境の中で  
七十五日以上かけて丹念に飼育された地鶏です。  
適度な柔らかさ、もっちりとした食感に加え、  
甘味とコクがあります。

## 串焼き

「塩・タレからお選びください。」

### 串焼き盛り合わせ

一、四〇〇  
(税込一、五四〇)

### もも串

一本 二四〇  
(税込二六四)

### ねぎ身串

一本 二四〇  
(税込二六四)

### ハツ串

一本 二四〇  
(税込二六四)

### 砂肝串

一本 二四〇  
(税込二六四)

### レバー串

一本 二四〇  
(税込二六四)

### 鶏皮串

一本 二四〇  
(税込二六四)

### 希少部位

## 白レバー

数量限定

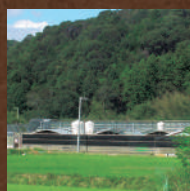
### 白レバー串

一本 二五〇  
(税込二七五)

白レバーは、普通のレバーに比べ、  
脂肪分が多いため、臭みが少なく、  
口当たりが滑かなのが特徴です。



※時期によって入荷が無い場合がございます。





# 阿波尾鶏

徳島県の名産「阿波尾鶏」。  
自然に恵まれ、ゆったりとした環境の中で  
七十五日以上かけて丹念に飼育された地鶏です。  
適度な柔らかさ、もっちりとした食感に加え、  
甘味とコクがあります。

阿波尾鶏 極み粗挽き

旨味つくね

六二〇  
(税込六八二)



阿波尾鶏 八幡巻

七八〇  
(税込八五八)

阿波尾鶏 皮ぽん酢

四二〇  
(税込四六二)

阿波尾鶏 もも肉の

白レバーソース焼き

七二〇  
(税込七九二)



阿波尾鶏 ぼんじり岩塩焼き

徳島すだちポン酢

五九〇  
(税込六四九)





阿波尾鶏 土鍋まぶし

一、四五〇  
(税込一、五九五)



阿波尾鶏  
砂肝の  
塩レモンアヒージョ

六二〇  
(税込六八二)



阿波尾鶏 ささみ梅紫蘇チキン南蛮

六八〇  
(税込七四八)



希少部位

阿波尾鶏 はらみの唐揚げ

四九〇  
(税込五三九)

はらみは1羽から4g〜10g程しかとれない希少部位です。





# 酒肴

まずは、これをあてに一杯。

スモークサーモン

——  
セニ〇  
(税込七九二)



ローストビーフ

——  
ハ五〇  
(税込九三五)



海鮮とクリームチーズの  
湯葉巻き

——  
ハ二〇  
(税込九〇二)



牛生ハムユッケ

——  
ハ九〇  
(税込九七九)



北海道産  
つぶわさび

——  
四六〇  
(税込五〇六)

蜆烏賊黒造り

——  
四二〇  
(税込四六二)

胡瓜スティック

酒盗チーズ

——  
四八〇  
(税込五二八)

枝豆の風味漬け

——  
四九〇  
(税込五三九)

漬物盛り合わせ

——  
五〇〇  
(税込五五〇)



# 旬菜



二年熟成  
手毬ポテトサラダ

七二〇  
(税込七九二)

唐墨大根サラダ

七二〇  
(税込七九二)



千の庭風 シーザーサラダ

七二〇  
(税込七九二)

クルトンの代わりにお麴を揚げた  
「フルトン」をトッピングしました。

トマトと冷製豚しゃぶサラダ

七五〇  
(税込八二五)



千の庭風 シーザーサラダ



トマトと冷製豚しゃぶサラダ

# 豆腐

当店自慢のこだわり抜いた逸品です。

北海道産大豆

すくい豆腐

五五〇  
(税込六〇五)

北海道産大豆

造りたて拵豆腐

六〇〇  
(税込六六〇)

ご注文を頂いてから豆腐を造ります。





# 焼物

季節の鮮魚と野菜の  
串焼き五種盛り

一、三八〇  
(税込一、五一八)



画像はイメージです。  
季節により内容は変更いたします。  
詳細はスタッフにお尋ねください。

栃尾の  
肉厚油揚げ  
葱挟み焼き

七〇〇  
(税込七七〇)



栃尾揚げは新潟県栃尾の名産品で通常の油揚げの約三倍の大きさです。ふっくらと香ばしく焼き上げました。

特大 鰻ほっけ

片身 九〇〇  
(税込九九〇)  
一尾 一、七八〇  
(税込一、九五八)



特大 鰻ほっけ

湯葉と長芋のチーズ焼き

六八〇  
(税込七四八)



湯葉と長芋のチーズ焼き

栃尾揚げ

生ハムとアボカドのピザ

七〇〇  
(税込七七〇)



栃尾揚げ 生ハムとアボカドのピザ

焼きたて 出汁巻き玉子

六〇〇  
(税込六六〇)

焼きたて 出汁巻き玉子

生海苔あん掛け

六八〇  
(税込七四八)

京都九条葱 一口ぎょうざ

七〇〇  
(税込七七〇)

炙りえいひれ

五九〇  
(税込六四九)



# 石焼

牛たん杉板焼き

一、四八〇

(税込一、六二八)



# 蒸し 煮込み

穴子の飯蒸し

べっこう餡かけ

六二〇

(税込六八二)



和牛スジの煮込み

五八〇

(税込六三八)



もつ煮込み

六九〇

(税込七五九)





特選

# しゃぶしゃぶ

千の度の素材を活かした  
「しゃぶしゃぶ」をお楽しみください。

## 和牛

肩ロース

100g 1,000  
(税込1,100)

和牛しゃぶしゃぶ

## 鮮魚

価格はスタッフに  
お尋ねください。

旬鮮魚の海鮮しゃぶしゃぶ

追加のトッピング

◆和牛

肩ロース

100g 1,500

(税込1,650)

◆野菜盛り

450

(税込495)

◆味の

うどん又は雑炊

280

(税込308)

スープを  
一つお選び  
頂けます。



旨味  
旨塩スープ



シンプル  
醤油スープ



定番  
昆布出汁  
ポン酢・薬味付き



三田ばさら監修

# 和牛トマトすき焼き

日本料理 三田ばさら

ミシュラン1つ星を3年連続で獲得した  
「日本料理 三田ばさら」本店監修、  
伝統的な技法の中に、トマトやニンニク、  
オリーブオイルを使って仕上げる  
名物料理『トマトすき焼き』を  
千の庭にてお楽しみください。

※二名様よりご注文を承ります。

一名様分 二、四八〇  
(税込二、七二八)

※写真は二名様分です。





# 揚げ物

旬野菜の  
天婦羅盛り合わせ

八八〇  
(税込九六八)

画像はイメージです。  
季節により内容は変更いたします。  
詳細はスタッフにお尋ねください。

帆立貝の生海苔揚げ

六三〇  
(税込六九三)



アボカドの天婦羅

スモークサーモン巻き

六二〇  
(税込六八二)



大和芋のふわり揚げ

七二〇  
(税込七九二)



大和芋のふわり揚げ

若鶏の唐揚げ

おろしぽん酢添え

六二〇  
(税込六八二)

フライドポテト

和風スパイス和え

五〇〇  
(税込五五〇)



# 食事

しっかり  
召し上がりたい方へ。

## 土鍋

北海道産

千し貝柱の土鍋御飯

一、六五〇  
(税込一、八一五)

北海道産帆立の旨味が染み込んだ御飯は絶品です。



## 飯

焼きおにぎり

鯛味噌添え

五五〇  
(税込六〇五)



イクラと雲丹と唐墨の

餡かけ玉子丼

八八〇  
(税込九六八)



唐墨そば

七八〇  
(税込八五八)



和牛スジ石焼きご飯

八〇〇  
(税込八八〇)

熱々の石焼きご飯を  
混ぜて召し上がりください。



お茶漬け

梅／鮭

各五〇〇  
(税込五五〇)



# 甘味

千の庭の  
甘味は別腹。  
食後のお楽しみ。

北海道産あずき使用  
あんこフォンデュ

七六〇  
(税込八三六)

北海道産  
炙りチーズケーキ

五八〇  
(税込六三八)

チョコパフェ  
ブラウニー添え

五六〇  
(税込六一六)



炙りチーズケーキ



あんこフォンデュ

フォンダンショコラ

バナラアイス添え

五六〇  
(税込六一六)

抹茶アイス



三八〇  
(税込四一八)

バナラアイス

三五〇  
(税込三八五)

北海道産生クリーム使用  
カタラーナ

五二〇  
(税込五七二)



抹茶パフェ

五二〇  
(税込五七二)





## ソフトドリンク

オレンジジュース

三四〇  
(税込三七四)

グレープフルーツジュース

三四〇  
(税込三七四)

トマトジュース

三四〇  
(税込三七四)

カルピスウォーター

三四〇  
(税込三七四)

カルピスソーダ

三四〇  
(税込三七四)

ペプシコーラ

三四〇  
(税込三七四)

ジンジャーエール

三四〇  
(税込三七四)

「ウーロン茶」「緑茶」「ほうじ茶」などの  
『お茶』につきましては、  
次のページをご覧ください。

## ノンアルコールカクテル

柚子カルピス

四五〇  
(税込四九五)

柚子コンク+カルピスソーダ



シトラスコーラ

四五〇  
(税込四九五)

コーラ+レモンコンク  
+柚子コンク+ライム



瀬戸内レモンコンク使用  
瀬戸内レモネード

四五〇  
(税込四九五)

瀬戸内レモンコンク  
+ソーダ+レモン



まるで梅酒なノンアルコール

四五〇  
(税込四九五)

ロックまたはソーダ割り





# お茶

ノンアルコール

ウーロン茶

三四〇  
(税込二七四)

ホットウーロン茶

三四〇  
(税込二七四)

黒ウーロン茶

三六〇  
(税込三九六)

アイス抹茶

三六〇  
(税込三九六)

玄米緑茶

三四〇  
(税込二七四)

ほうじ茶

三四〇  
(税込二七四)

抹茶ミルク

三六〇  
(税込三九六)

ほうじ茶ミルク

三六〇  
(税込三九六)

ジャスミン茶

四〇〇  
(税込四四〇)

ポットでご提供いたします。

## 天空の抹茶

山間地域で育てられた抹茶の原料となる  
「碾茶(てんちゃ)」を、丁寧に微粉末化した抹茶です。

山間地茶園のお茶の特徴として  
強い香気があり、緑色が濃く、  
優しい甘みと濃厚な旨みが上げられます。  
濃厚な抹茶の風味をお楽しみください。





# 茶割り

焼酎割り

\*焼酎ダブルは一五〇円(税込)六五円増

抹茶割り

五〇〇  
(税込五五〇)

ほうじ茶割り

四八〇  
(税込五二八)

玄米緑茶割り

四八〇  
(税込五二八)

ウーロン茶割り

四八〇  
(税込五二八)

ホットウーロン茶割り

四八〇  
(税込五二八)

黒ウーロン茶割り

四八〇  
(税込五二八)

ブラックティーサワー

五〇〇  
(税込五五〇)



ジャスミン茶



アイス抹茶



抹茶ミルク



ほうじ茶ミルク



抹茶割り



ほうじ茶割り



※写真はイメージです。



# ハイボール



\*角ハイボールダブルは二〇〇円(税込二二〇円)増

角ハイボール

五〇〇  
(税込五五〇)

角ハイ

ジンジャー&ライム

五二〇  
(税込五七二)

角ハイ

ペプシコーラ&レモン

五二〇  
(税込五七二)

角ハイ  
シールド乳酸菌®入り

ブルーベリー

五二〇  
(税込五七二)

角ハイ  
柚子はちみつ

五二〇  
(税込五七二)

数量限定

プレミアム

山崎ハイボール

九五〇  
(税込一〇四五)

# サワー・焼酎割り

\*焼酎ダブルは一五〇円(税込一六五円)増

生搾り  
レモンサワー

五五〇  
(税込六〇五)

生搾り

グレープフルーツサワー

五五〇  
(税込六〇五)

瀬戸内  
レモンサワー

四八〇  
(税込五二八)

瀬戸内  
レモン生姜サワー

四八〇  
(税込五二八)

瀬戸内  
レモンミントサワー

四八〇  
(税込五二八)

カルピス  
サワー

五〇〇  
(税込五五〇)

トマト  
ジュース割り

五〇〇  
(税込五五〇)

シールド  
乳酸菌®入り

ブルーベリー  
サワー

五〇〇  
(税込五五〇)

産直 徳島  
すだち果汁使用

五〇〇  
(税込五五〇)

産直 高知  
馬路村産ゆず使用

五〇〇  
(税込五五〇)

産直 青森  
りんご果汁使用

五〇〇  
(税込五五〇)

# ビール

生ビール  
麒麟一番搾り

六〇〇  
(税込六六〇)

冷やした陶器でお持ちいたします。

瓶ビール (中瓶)

六八〇  
(税込七四八)

麒麟一番搾り

ノンアルコール・ビールテイスト飲料

麒麟グリーンズフリー

四七〇  
(税込五一七)



# ジン

ロックまたはソーダ割りより  
お選びください。

クラフトジン 六



シングル

七二〇  
(税込七九二)

ダブル

九二〇  
(税込一〇一二)



# 果実酒

ロックまたはソーダ割りより  
お選びください。

産直高知馬路村産ゆず使用

## 小左衛門 純米ゆず酒 岐阜

五〇〇  
(税込五五〇)

口に含んだ瞬間に、やさしい甘味と  
爽やかなゆずの香りが広がる美味しさです。

## にがりすだち酒 徳島

五〇〇  
(税込五五〇)

徳島県特産の厳選した若いすだち果汁を  
ふんだんに使用。爽快な酸味と清涼感あふれる  
香りが特徴。

## 甘酒仕込みりんごまんさく 秋田 五〇〇

(税込五五〇)

秋田の紅玉を使用したお酒。リンゴの  
甘酸っぱさと甘酒のハーモニーを  
お楽しみください。

京都産 水尾柚子使用

## 京柚子酒

五〇〇  
(税込五五〇)

甘酸っぱく濃厚な風味を持つ水尾の柚子と  
本格麦焼酎を使用した味わい深いお酒です。

京都産 抹茶使用

## 京都千年抹茶酒

五〇〇  
(税込五五〇)

日本酒仕込みの抹茶酒。柚子の酸味を  
ほんのり感じ、抹茶の深みを感じられるお酒です。



# 梅酒

ロックまたはソーダ割りより  
お選びください。

## 梅のかほり 山口

五〇〇  
(税込五五〇)

三年熟成の米焼酎で仕込まれた梅酒です。  
梅本来の甘みと旨味を感じさせてくれます。

## 角玉梅酒 鹿児島

五〇〇  
(税込五五〇)

銘柄「晴耕雨讀」の蔵で生まれた  
昔ながらの梅酒です。上品な香り・甘み・コクの  
調和は「さすが」の一言。

## 越乃景虎梅酒 新潟

五〇〇  
(税込五五〇)

こしのかげとら  
糖分を控え、すっきりとした  
味わいに仕上げています。梅の酸味が  
心地よく、食中酒としておすすめです。

## しそ梅酒 福岡

五二〇  
(税込五七二)

紫蘇の香りが爽やかな梅酒です。  
リキュールの感覚でお楽しみください。

## 紅茶梅酒 大分

六五〇  
(税込七一五)

上品な梅の優しい香りに加え、紅茶の程良い  
味わいと香りが口いっぱいに広がります。

## 紀州

## 完熟みかん梅酒

和歌山

五〇〇  
(税込五五〇)

南高梅を使用して漬け込んだ梅酒に、  
有田みかん100%果汁を加えることで  
フレッシュな香りと味が楽しめます。

## 梅酒 飲みくらべセット

八〇〇  
(税込八八〇)

おすすめのこだわり梅酒を、  
当店で三品厳選してお持ちいたします。

## 鶴梅 完熟梅酒 和歌山

五〇〇  
(税込五五〇)

完熟梅をたっぷりを使用した、  
ジューシーな味わい。  
濃厚な旨味が口いっぱい広がります。

## ジンジャーの梅酒 和歌山

五〇〇  
(税込五五〇)

梅とレモンの爽やかさの後にくるジンジャーの  
スパイシーな刺激が心地よい大人の梅酒です。





# 焼酎

芋や麦、米に泡盛、黒糖など、  
楽しめる銘柄をご用意しました。

◎ ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り



おすすめ

熊本

恒松酒造

純粋でクセの無い  
地下水を使い、  
本格焼酎を造り続ける  
恒松酒造のお酒です。

芋

王道楽土  
おうどうらくと

25度「熊本」

原料芋の比率を上げ、無濾過にこだわる  
黒麹を使用しました。人気の焼酎です。

グラス 四五〇  
(税込四九五)

仁  
じん



25度「熊本」

純粋な天然水を使用した、  
麦・麦麹の100%純表焼酎です。

グラス 四五〇  
(税込四九五)

米

球磨拳  
くまけん



25度「熊本」

吟醸酒用の黄麹菌と酵母で低温発酵させ、  
さらに米麹を通常の二倍使用した、  
無濾過の味わい深い焼酎です。

グラス 四五〇  
(税込四九五)

芋

黒霧島  
くろきりしま

25度「宮崎」

黒麹の醸す旨さはトロリとした甘み、  
キリッとした後切れにあります。

グラス 五〇〇  
(税込五五〇)  
900ml ボトル 三、〇〇〇  
(税込三、三〇〇)

きろく  
六



25度「宮崎」

三年熟成貯蔵。  
柔らかな甘みと旨味を感じます。

グラス 五八〇  
(税込六三八)  
ボトル 四、〇〇〇  
(税込四、四〇〇)

くろせ  
黒瀬



25度「鹿児島」

雑味がなく香ばしい「焼き芋」の香りと  
甘さを兼ね備えた、キレの良い  
後味の焼酎です。

グラス 五〇〇  
(税込五五〇)

さつま寿  
ことぶき

25度「鹿児島」

芋本来の甘みと旨味を持つ、  
飲みごたえのある  
レトロラベルの芋焼酎。

グラス 四八〇  
(税込五二八)

芋

とみのほうざん  
富乃宝山

25度「鹿児島」

フルーティで柔らかな口当たりです。  
芋焼酎初心者の方だけでなく、  
通の方にも納得いただけます。

グラス 六〇〇  
(税込六六〇)  
ボトル 四、二〇〇  
(税込四、六二〇)

きつちょうほうざん  
吉兆宝山

25度「鹿児島」

芋独特の濃厚な香りと  
黒麹の深い味わいは、  
カメ壺仕込みならではの焼酎です。

グラス 六〇〇  
(税込六六〇)  
ボトル 四、二〇〇  
(税込四、六二〇)

数量限定  
せきとば  
紫の赤兎馬



25度「鹿児島」

黄金千貫と綾紫を使用した、  
紫芋の香り高い口当たりが  
絶妙な美味しさです。

グラス 六五〇  
(税込七一五)

数量限定  
なかむら



25度「鹿児島」

芋本来の上品な香りと  
綺麗な味わいが口中に広がります。

グラス 六五〇  
(税込七一五)

※記載のないボトルの容量は720mlです。





<p>本格焼酎 飲みくらべセット</p> <p>（税込一、〇四五） <b>九五〇</b></p> <p>当店で厳選した三品を お持ちいたします。</p>	<p>米</p> <p>八海山の焼酎    グラス    <b>五八〇</b> （税込六三八） よろしく千萬あるべし    ボトル    <b>四、〇〇〇</b> （税込四、四四〇）</p> <p>25度「新潟」 円熟したまるやかさと、吟醸酒を 思わせる品格のある香りが特徴です。</p>	<p>麦</p> <p>一粒の麦    グラス    <b>五〇〇</b> （税込五五〇） ボトル    <b>三、五〇〇</b> （税込三、八五〇）</p> <p>25度「鹿児島」 果実のリキュールのような 芳香を奏でる吟醸麦焼酎 として知られています。</p> <p>佐藤 麦    グラス    <b>六〇〇</b> （税込六六〇） ボトル    <b>四、二〇〇</b> （税込四、六二〇）</p> <p>25度「鹿児島」 濃厚で厚みのある味わい、ローストした 麦を連想させる香ばしさ、そしてほごよい 旨味がワンランク上のテイストを 醸し出しています。</p>
<p>しそ</p> <p>鍛高譚    グラス    <b>四五〇</b> （税込四九五） ボトル    <b>二、七〇〇</b> （税込二、九七〇）</p> <p>20度「北海道」 大雪山の清冽な水を使用した、 爽やかなしそ風味の焼酎です。</p>	<p>黒糖</p> <p>れんと    グラス    <b>五五〇</b> （税込六〇五）</p> <p>25度「鹿児島」 口の中にほんのり甘みが広がり、 すっと喉を通るまるやかさと 芳醇な香りをお楽しみください。</p>	<p>泡盛</p> <p>残波    グラス    <b>五〇〇</b> （税込五五〇）</p> <p>25度「沖縄」 フルーティな香りと爽やかな飲み口で 奥行きを感じる味わいが特徴です。</p> <p>春雨グリーン    グラス    <b>六八〇</b> （税込七四八） ボトル    <b>三、二〇〇</b> （税込三、五二〇）</p> <p>15度「沖縄」 アルコール度数15度ですが、春雨らしい 香りや味がしつかりしており、食事に 合わせやすく、優しい香りと 甘みが特徴です。</p>
<p>ボトルセット    ボトルをご注文の方に限ります。</p> <p>梅干し    一ケ    <b>八〇</b> （税込八八）</p> <p>グレープフルーツ    ハーフカット    <b>一五〇</b> （税込一六五）</p> <p>レモン    一切    <b>三〇</b>    十切    <b>一五〇</b> （税込一六五）    （税込一六五）</p> <p>割り水    一〇〇    <b>一〇〇</b> （税込一一〇）</p> <p>氷／お湯／ソーダ    各    <b>一五〇</b> （税込一六五）</p> <p>ウーロン茶    デキャンタ    <b>三五〇</b> （税込三八五）</p> <p>玄米緑茶    デキャンタ    <b>三五〇</b> （税込三八五）</p> <p>オレンジジュース    デキャンタ    <b>四〇〇</b> （税込四四〇）</p> <p>グレープフルーツ    デキャンタ    <b>四〇〇</b> （税込四四〇）</p>		<p>生姜</p> <p>しょうが庵    グラス    <b>五〇〇</b> （税込五五〇）</p> <p>25度「京都」 爽やかな生姜の高い香りと、 すっきりとした味わいが特徴です。</p> <p>オリジナル焼酎    オリジナル焼酎    <b>すつと。</b>    25度    ボトル    <b>一、七〇〇</b> （税込一、八七〇）</p> <p>すつと飲める クセの無い飲みやすさ。</p>



# カクテル

## カシスベース

カシスソーダ

五〇〇  
(税込五五〇)

カシスウーロン

五〇〇  
(税込五五〇)

カシスオレンジ

五二〇  
(税込五七二)

カシスグレープフルーツ

五二〇  
(税込五七二)

## カンパリベース

カンパリソーダ

五〇〇  
(税込五五〇)

カンパリオレンジ

五二〇  
(税込五七二)

カンパリグレープフルーツ

五二〇  
(税込五七二)



## ピーチベース

ピーチフイズ

ピーチリキュール＋ソーダ

五〇〇  
(税込五五〇)

ピーチティーソーダ

ピーチリキュール＋ブラックティー＋ソーダ

五〇〇  
(税込五五〇)

レゲエパンチ

ピーチリキュール＋ウーロン茶

五〇〇  
(税込五五〇)

ファジーネーブル

ピーチリキュール＋オレンジジュース

五二〇  
(税込五七二)

## ビールベース

レッドアイ

ビール＋トマトジュース

六〇〇  
(税込六六〇)

シャンディガフ

ビール＋ジンジャーエール

六〇〇  
(税込六六〇)

## スピリッツベース

モスコミュール

ウォッカ＋ジンジャーエール

五〇〇  
(税込五五〇)



# ワイン



ハウスワイン 赤・白

グラス

各 四八〇  
(税込五二八)

デキャンタ

各 一、〇〇〇  
(税込一、一〇〇)

サンダリア 赤・白

甘口のワインカクテルです。

グラス

各 五〇〇  
(税込五五〇)

スパークリングワイン スペイン

アンジュエールロゼ

ロゼ やや甘口

ハーフボトル

一、三〇〇  
(税込一、四三〇)

スパークリングワイン スペイン

フレッシュネグロ

白 辛口

フルボトル

三、六〇〇  
(税込三、九六〇)

シトラスを感じさせるクリーンでフレッシュな香りと、キレのあるシャープな飲み心地。

## b.io

オーガニックワイン ビプントイオ

bio (私はバイオ有機ワインを飲みます) という意味がこめられています。

「人、環境、そしてワインが調和して共存し続けられる未来を目指す」という

ミッションを掲げ、ラベルにはブドウ畑を取り囲む環境にとつて

重要な存在である昆虫たちの姿が描かれています。

オーガニックワイン イタリア

ビプントイオネーロダヴォラカベルネ

赤 辛口

プラムやカシスのような熟した果実の香りに、  
やわらかい酸のバランスがよい赤ワインです。

フルボトル

三、〇〇〇  
(税込三、三〇〇)

オーガニックワイン イタリア

ビプントイオカタラットシャルドネ

白 辛口

アプリコットやミネラルを感じる香り。  
フルーティな余韻が心地よく続きます。

フルボトル

三、〇〇〇  
(税込三、三〇〇)

## 国産ワイン

シャトーメルシャン

アンサンブル 萌黄

白 辛口

フルボトル

三、八〇〇  
(税込四、一八〇)

洋梨や白桃を思わせる香りに、柑橘系のすがすがしい香りが感じられます。  
口中では樽由来のヴァニラのニュアンスと

ふくやかな果実味が調和した厚みのある味わいです。





# ウイスキー

ストレート・ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割りよりお選びください。

角瓶



シングル

五〇〇  
(税込五五〇)

ダブル

六〇〇  
(税込六六〇)

数量限定

山崎



シングル

九五〇  
(税込一〇四五)

ダブル

一、二八〇  
(税込一四〇八)

知多



シングル

七二〇  
(税込七九二)

ダブル

九五〇  
(税込一、〇四五)

碧  
Ao



シングル

八二〇  
(税込九〇二)

ダブル

一、〇五〇  
(税込一、一五五)

