

ビール

アサヒ スーパードライ	700円(税込770円)
アサヒ ドライゼロ(ノンアルコール)	650円(税込715円)
シャンディガフ	650円(税込715円)

フルーツビア

マンゴー ビア マンゴーの甘味がジューシーなフルーツビア。	650円(税込715円)
パイナップル ビア パイナップルの甘味と酸味がビールにマッチ。	650円(税込715円)
レモン ビア レモネードとビールでさっぱりな味わい。	650円(税込715円)

スタンダードカクテル

カシスオレンジ	650円(税込715円)
カシスソーダ	650円(税込715円)
ファジーネーブル	650円(税込715円)
キティ	650円(税込715円)

ソフトドリンク

マンゴージュース	500円(税込550円)
パイナップルジュース	500円(税込550円)
クランベリージュース	500円(税込550円)
オレンジジュース	500円(税込550円)
グレープフルーツジュース	500円(税込550円)
ジンジャーエール	500円(税込550円)
ウーロン茶	500円(税込550円)

カフェ

ホットまたはアイスをお選びください

ブレンドコーヒー	500円(税込550円)
アールグレイ	500円(税込550円)

ち
き
づ
か
ひ

GRAND MENU

Place to be able to talk about while adult looks at the night view.
How do you feel that set a shoulder beside the person whom the neighbor has now.

※席料・先付代金として、別途お一人様500円頂戴しております。

お食事

鮮物

本日のお造り
3種盛り合わせ
2名様盛り

1,100円(税込1,210円)

追加1人前

550円(税込605円)

◎市場からの入荷状況により異なります。
本日の内容はスタッフにお尋ねください。



海の贅沢ワンスプーン
～ひとくちの口福～
あわび・うに・いくら・の鮑肝醤油和え

1ヶ 650円(税込715円)

熊本直送 馬刺し
3種盛り合わせ
特上赤身・ふたえご・たてがみ
1,000円(税込1,100円)



豆腐

特濃豆乳と本にがりを特殊な製法で合わせた

特製すくい
“生とうふ”

700円(税込770円)

オリーブオイルと
わさびの香る
金山寺味噌で
お召し上がり
ください。



【豆腐のこだわり】

日本橋黒門市場大正14年創業
老舗“豆腐の匠、高橋”の
特濃豆乳を使用しています。



野菜



9種野菜の冷製バーニャカウダー
アンチヨビの香る冷製バーニャソース

950円(税込1,045円)

逸品

黒毛和牛の うに巻き

1ヶ 650円(税込715円)

黒毛和牛の間から雲丹の
濃厚な旨味が口一杯に
広がる贅沢な逸品。



かつお出汁を効かせた だし巻き

650円(税込715円)

こだわりのかつお出汁を効かせただし巻き。
ぜひご賞味ください。

創作天ぷら

天ぷら串 3種盛り合わせ

1,000円(税込1,100円)

海老と桜海老・真鯛のすだちおろしポン酢
とろサーモンとカマンベール
※各種1串ずつとなります。

大海老の桜海老包み ～桜海老塩～

1串 400円(税込440円)

海老の風味を最大限活かすため、
桜海老を衣と塩にアレンジを加えました。
海老好きにはたまらない一品。

とろサーモンと カマンベールチーズ ～バジルソース～

1串 350円(税込385円)

脂がのったとろサーモンとコクのあるチーズを閉じ込めた
濃厚な逸品。アクセントは爽やかなバジルソースで。

真鯛のすだちおろしポン酢

1串 350円(税込385円)

ふっくらとした真鯛をさっぱりと
香ばしいおろしポン酢でどうぞ。



写真はイメージです。

和×アヒージョ



和×チーズ



2ピース 650円(税込715円)



2本 600円(税込660円)

肉料理

黒牛(ブラックアンガス)の
富士溶岩焼き
～遠赤効果でしっとり旨味を閉じ込めて～

1,250円(税込1,375円)

バランスの取れた赤身とサシが特徴。
肉のうまみをしっかり感じられる濃厚な味わい。
おろし大根のソースと、
イギリス王室ご御用達マルドンクリスタルソルトで
さっぱりとお召し上がりください。



甘 味



濃厚ガトーショコラ
バニラアイスクリーム添え

650円(税込715円)

DRINK MENU

ドリンクメニュー

Place to be able to talk about while adult looks at the night view.
How do you feel that set a shoulder beside the person whom the neighbor has now.



辻利兵衛本店の
抹茶ベイクドチーズケーキ

650円(税込715円)



安納芋と黒糖わらびもちの
和パフェ

650円(税込715円)

和牛すし

料理長
オススメ

和牛すし盛り合わせ

1人前 1,300円(税込1,430円)

黒毛和牛赤身肉の炙りにぎり・黒毛和牛とろサーロインの炙りにぎり・和牛いくら軍艦
※各種1貫ずつとなります。



黒毛和牛赤身肉の
炙りにぎり

2貫 650円(税込715円)

黒毛和牛
とろサーロインの
炙りにぎり

2貫 800円(税込880円)



和牛いくら軍艦

1貫 650円(税込715円)

しめ

※当店のお米は拘りの国産米を使用しています。

釜めしはご注文後30分ほどお時間を頂きます



鯛とうにの釜めし 2人前 1,200円(税込1,320円)



炙り鮭はらすと
イクラの釜めし 2人前 1,200円(税込1,320円)

BIRTHSTONE

誕生石カクテル



1

ガーネット

赤ワインに炭酸を加え
イチゴの風味を加えた
乾杯カクテル。



2

アメジスト

ざくろとスミレの
リキュールの組み合わせ
妖艶な味わいが楽しめます。



3

アクアマリン

オレンジリキュールを加え
レモンでさっぱりさせた
大人のカクテル。



4

ダイヤモンド

ライチリキュールとトニックで
バランスの良い味わいに
ほんのり甘さを閉じ込めました。



5

エメラルド

青りんごのリキュールに
グレープフルーツと
トニックで爽やかな
一杯に仕上げました。



6

パール

ココナッツのリキュールに
カルピスを加え
パイナップルジュースで
仕上げた大人乳酸カクテル。

COCKTAILS

800円(税込880円)

ノンアルコール変更できます

7

ルビー

黒すぐりのリキュールに
クランベリーを加え
炭酸で仕上げた
華やかな一杯です。



8

ペリトッド

スパークリングワインに
キウイとオレンジの風味を
加えた、大人のサマーカクテル。

9

ブルーサファイア

ピーチリキュールに
オレンジの風味を加え
トニックでさっぱり
爽やかに仕上げました。



10

トルマリン

カシスリキュールと
マンゴーの香りが炭酸の
泡によってグラスから
溢れ出します。

11

トパーズ

ピーチリキュールに
マンゴーとオレンジを加え
クリーミーに仕上げた
デザートカクテル。



12

ターコイズ

ココナッツとオレンジの
リキュールにパイナップル
ジュースで仕上げた
トロピカルカクテル。

「和」のハイボール

～和食に合うハイボールをご用意しました～



徳島すだちハイボール 650円(税込715円)

柚子ハイボール 650円(税込715円)

山椒ハイボール 650円(税込715円)

梅ハイボール 650円(税込715円)

辛口 生しょうがハイボール 650円(税込715円)

～通常のハイボールもご用意しております～

スタンダードハイボール 650円(税込715円)

レモンハイボール 650円(税込715円)

彩りフルーツのノンアルカクテル

柚子とピーチのシンデレラ
(柚子 + ピーチ + ジンジャーエール)

650円(税込715円)



ベリーベリーレモネード
(クランベリー+ミックスベリー
+自家製レモネード)

650円(税込715円)



クールレモン
(自家製レモネード+ジンジャーエール
+フレッシュレモン)

650円(税込715円)



マンゴーサンライズ
(マンゴー + オレンジ + グレナデン)

650円(税込715円)



トロピカルクーラー
(ピーチ + パイン + ジンジャーエール)

650円(税込715円)





スパークリングワイン

G...グラス B...ボトル

カステル ロック

〈スペイン・辛口〉

350年以上のワイン作りの歴史あるワイナリーが届ける、スペイン最高級スパークリングワイン。

G... 650円(税込715円)

B... 4,200円(税込4,620円)

サングリア

濃厚赤サングリア

700円(税込770円)

さっぱり白サングリア

700円(税込770円)

オリジナルワインカクテル

ハニーレモネードスプリッター

700円(税込770円)

ハニーレモネードスプリッター・ルージュ

700円(税込770円)

キティサングリア

700円(税込770円)

スプリッツァサングリア

700円(税込770円)

果肉入りフルーツサワー

れもんサワー

650円(税込715円)

みかんサワー

650円(税込715円)

ももサワー

650円(税込715円)

唎き酒師厳選日本酒

くずりゅう いっぴん

九頭龍 逸品

〈福井〉 酒度 +3.5

まろやかさが特徴のうまさ抜群の逸品です。

650円(税込715円)

紀土-K I D-きつど

〈純米・和歌山〉 酒度 +4

ほのかに甘い香りと余韻の酸味が特徴、食中酒におすすめです。

650円(税込715円)

ばんしゅういっこん

播州一献

〈純米 超辛口 兵庫〉 酒度 +15

キレのある酸味と滑らかな後味が特徴、冷でも燗でも楽しめます。

750円(税込825円)

はっかいざん

八海山

〈特別本醸造・新潟〉 酒度 +4

やわらかな口当たりと淡麗な味わい。

750円(税込825円)

焼酎

きんくろ

金黒

〈芋〉

通常より丁寧に時間をかけて蒸留し、とろりとしたコクとすっきりした後キレの芋焼酎。全量黄金千貫。

650円(税込715円)

とみのほうざん

富乃宝山

〈芋〉

ロックがオススメの飲み方。フルーティーさが特徴で飲みやすい。

750円(税込825円)

なかなか

中々

〈麦〉

口当たりの軽さと軽快な風味が特徴です。

650円(税込715円)

かねはち

兼八

〈麦〉

驚くほど濃厚で深みがあり、麦の香ばしさが特徴です。

750円(税込825円)

梅酒

もぎたて梅酒

600円(税込660円)

紀州の鶯宿梅を使用した、もぎたてのフレッシュな香りとまろやかな口あたりの梅酒です。

柚子梅酒

700円(税込770円)

香り高く甘酸っぱく、純和風テイストの柔らかなさのある梅酒です。

産地直送赤ワイン

自社で輸入するこだわりのワイン

G,グラス…100ml D,デキャンタ…360ml

A. イタリアワインの最先端を走る、オーガニックワイン

	オーガニック トスカーノ ロッソ Organic Toscano Rosso	G ...	700円(税込770円)
		D ...	2,500円(税込2,750円)
		B ...	4,500円(税込4,950円)

全体的にバランスの取れた味わいで、甘酸っぱい酸味が、和食にもおすすめのワイン。

 サンジョベーゼ/チリエージョ [ミディアム]

B. スパイシーさの中に眠る、コクや果実味を感じる味わい

	ル カレドン シラー Le Carredon Syrah	G ...	700円(税込770円)
		D ...	2,500円(税込2,750円)
		B ...	4,500円(税込4,950円)

コショウのようなスパイシーさの後を、コクや果実味がやさしく覆うようなワイン。

 シラー [ミディアム]

C. 南フランスの温暖な気候の下育った、マルベック種単一ワイン

	ヘヴンリー マルベック Heavenly Malbec	G ...	700円(税込770円)
		D ...	2,500円(税込2,750円)
		B ...	4,500円(税込4,950円)

さっぱりとした赤身肉と合わせていただきたい果実味満載の「黒ワイン」。

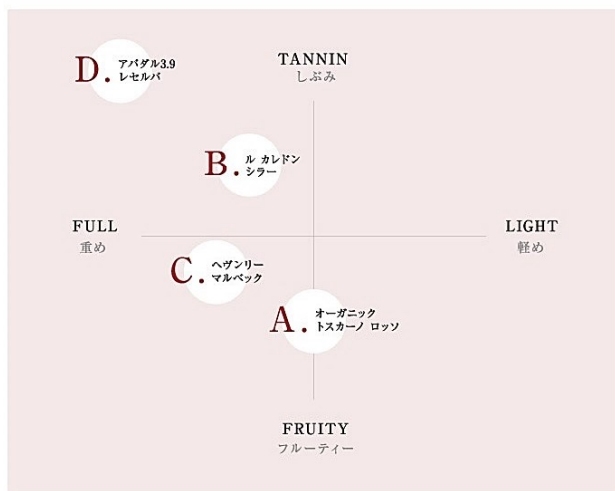
 マルベック [ミディアム]

D. 世界最高峰のレストランで認められた1本

	アバダル3.9レセルバ Abadal Reserva	B ...	6,000円(税込6,600円)
---	--------------------------------------	-------	------------------

世界中の美食が集まるバルセロナで認められる「ABADAL」非常にパワフルな香りで濃厚な味わい。世界のワイン通が認めるワンランク上の1本。

 カベルネソーヴィニヨン/シラー [フル]



産地直送白ワイン

ソムリエが各国現地にて厳選

G,グラス…100ml D,デキャンタ…360ml

A. イタリアワインの本場、トスカーナ州のオーガニック白ワイン

	オーガニック ヴェルメンティーノ Organic Vermentino	G ...	700円(税込770円)
		D ...	2,500円(税込2,750円)
		B ...	4,500円(税込4,950円)

レモンや柚子などの柑橘系の味わいを持ち、天ぷらやアヒージョなどに合います。

 ヴェルメンティーノ [辛口]

B. フレッシュで甘みたっぷりのワイン

	ラインマスター Rhein Muster	G ...	700円(税込770円)
		D ...	2,500円(税込2,750円)
		B ...	4,500円(税込4,950円)

もぎたてぶどうの優しい甘みがギュッと詰まったセミスイートワイン。

 リヴァーナー [中甘口]

C. イキイキとした酸味とフルーティーな果実味が詰まったワイン

	バッフィーノ ピノグリージョ Baffino Pinot Grigio	G ...	700円(税込770円)
		D ...	2,500円(税込2,750円)
		B ...	4,500円(税込4,950円)

地中海に浮かぶ楽園、シチリアの恩恵をたっぷり受けた、もぎたてライムのような味わいのワイン。

 ピノグリージョ [辛口]

D. ミシュラン三ツ星レストラン採用ワイン

	アバダルピカボル Abadal Picapoll	B ...	6,000円(税込6,600円)
---	------------------------------------	-------	------------------

世界最高峰のレストラン「エルブジ」のオーナーも惚れ込んだ究極の白ワイン、香りとミネラル感の違いを実感して下さい。

 ピカボル [辛口]

