

◇麦酒◇

◎生ビール

アサヒ スーパードライ	850円
アサヒ スーパードライ (小)	650円
サントリー マスターズドリーム	950円

◎瓶ビール [中瓶]

アサヒ スーパードライ	850円
キリン 一番搾り	850円
サントリー プレミアム・モルツ	950円
サッポロ 恵比寿	950円

◎ノンアルコールビール

アサヒ ドライゼロ	700円
サントリー オールフリー	700円

◇梅酒◇

タカラボシ梅酒	850円
にがり梅酒梅太夫	850円
上等梅酒	850円
赤兎馬柚子梅酒	850円
知覧茶上等梅酒	850円
角玉梅酒	850円

※ロック・水割り・ソーダ割りをお伝え下さい。

※ディナーに関しましては、サービス料としてご飲食代の10%を頂戴致しております。

※金額はすべて税込表示です。

◇ノンアルコール◇

ノンアルコール レモンサワー	700円
ノンアルコール ゆずレモンサワー	700円
ノンアルコール りんごサワー	700円

◇ソフトドリンク◇

ウーロン茶	500円
ウーロン茶 ピッチャー	2,300円
黒ウーロン茶	650円
黒ウーロン茶 ピッチャー	2,700円
かごしま冷茶	500円
かごしま冷茶 ピッチャー	2,300円
コカ・コーラ	500円
ジンジャーエール	500円
みかんジュース100%	500円
りんごジュース100%	500円
ゆずジュース	500円
薩摩西郷梅 梅ジュース	750円

※水割り・ソーダ割りをお伝え下さい。

※ディナーに関しましては、サービス料としてご飲食代の10%を頂戴致しております。

※金額はすべて税込表示です。

◇ウイスキー◇

角	800円
角メガハイボール	1,350円
ブラックニッカ	800円
ジャックダニエル	900円
知多	1,300円
富士山麓	1,300円
余市	1,400円
山崎12年	2,600円
響ブレンダーチョイス	2,600円

※ロック・水割り・ソーダ割りをお伝え下さい。

※ジンジャーエール割り・コーラ割りはプラス100円頂戴致します。

◇サワー・カクテル◇

レモンサワー	750円
ゆずレモンサワー	750円
りんごサワー	750円
グレープフルーツサワー	750円
ジントニック	750円
モスコミュール	750円
カシスソーダ	750円
カシスオレンジ	750円
カンパリソーダ	750円
カンパリオレンジ	750円
ウーロンハイ	750円

※ディナーに関しましては、サービス料としてご飲食代の10%を頂戴致しております。

※金額はすべて税込表示です。

J Aの芋焼酎

焼酎水割り用の割り水には「屋久島の縄文水」を使用しております。
緑茶割り、ウーロン茶割りはプラス一〇〇円頂戴致します。

鹿児島黒牛を使った料理をもっと美味しく
食べられるように開発された芋焼酎です。

黒麹仕込み（鹿児島酒造）
「ギュージンガー・ブラック」
グラス 650円 5合瓶 5,500円



J A 所お鹿児島管内で生
産された黄金千貫とお米
を使用した芋焼酎です。

J A 所お鹿児島（白金酒造）
「所お千貫」
グラス 650円 4合瓶 5,000円

J A 北さつま（軸屋酒造）
「薩摩のさつま」
グラス 650円 5合瓶 5,500円

口当たりがまろやかで、
香りが高い芋焼酎です。



J A 鹿児島きもつき（大海酒造）
「特選きもつき浪漫」
グラス 650円 4合瓶 5,000円



大隅半島にある肝属は良質なさつま
芋を生産している農業地帯です。

※この焼酎に関してはキープはできませんのであしからずご了承ください。
※ディナーに關しましては、サービス料としてご飲食代の10%を頂戴致しております

プレミアム焼酎◆3M◆



森伊蔵（もりいぞう）

入手困難度No.1と言われる
「幻の焼酎」。
旨味の際立つきめ細かな味
わいは至極の味わいです。

グラス	1, 800円
3合徳利	8, 400円
1升瓶	25, 000円



魔王（まおう）

焼酎を得て熟成させる時に蒸発してしまう分を「天使の分け前」と呼び、その天使を誘惑し、魔界への最高のお酒を調達する魔王たちによってもたらされた特別なお酒という意味でつけられました。

グラス 1, 800円



村尾（むらお）

村尾を造るのは“焼酎造りの天才”とも云われる村尾寿彦氏。
芋の香ばしい香り、滑らかな口当たりをお楽しみ下さい。

グラス 1, 800円

★プレミアム3M飲み比べセット★



「森伊蔵」「村尾」「魔王」

各45ml（ストレート）

2, 800円

黒千代香（くろじょか）



JAの焼酎での提供となりますので左記より銘柄をお選び下さい。

黒千代香は鹿児島県の伝統酒器です。

まろやかな口当たりをお楽しみいただけます。

割水にも拘り、屋久島のお水を使用しております。

燗をしてのご提供になりますのでお時間を少し頂戴致します。

2合 1, 800円

緑茶割り、ウーロン茶割りはプラス100円頂戴致します。

※焼酎ボトルキープは6ヶ月となります。

※ディナーに關しましては、サービス料としてご飲食代の10%を頂戴いたしております。

※金額はすべて税込表示です。

KAREN



Kagoshima Shochu

焼

緑茶割り、ウーロン茶割りはプラス100円頂戴致します。

◇ 芋焼酎 ◇



三岳

グラス 800円
5合瓶 6,500円



もぐら

グラス 750円
3合徳利 3,800円



黒伊佐錦

グラス 600円
3合徳利 3,200円



明るい農村

グラス 750円
3合徳利 3,800円



島美人

グラス 600円
3合徳利 3,200円



海

グラス 750円
3合徳利 3,800円



屋久杉

グラス 950円
3合徳利 4,800円



薩州 赤兎馬

グラス 950円
3合徳利 4,800円



富乃宝山

グラス 850円
3合徳利 4,300円



佐藤「黒」

グラス 1,200円
3合徳利 6,600円



吉兆宝山

グラス 850円
3合徳利 4,300円



一どん

グラス 950円
3合徳利 4,800円
1升瓶 14,000円

※焼酎ボトルキーブは6ヶ月となります。

※ディナーに関しましては、サービス料としてご飲食代の10%を頂戴いたしております。

酎

Sakurajima

大隅

◇ 茅・麦焼酎 ◇



元老院

「魔王」の蔵元の麦・茅ブレンドの長期貯蔵焼酎。麦焼酎の香ばしく軽やかな旨味と、茅焼酎の甘くふくよかな味わいがバランス良くブレンドされており、極樽による長期貯蔵熟成を経た、まろやかさのある逸品です。

グラス 850円 3合徳利 4,300円

◇ 麦焼酎 ◇



神の河

グラス 700円
4合瓶 5,500円



佐藤「麦」

グラス 850円
3合徳利 4,300円

◇ 米焼酎 ◇



白の匠

グラス 700円
3合徳利 3,600円

国内産の米を黒麹で仕込み、独自の低温発酵、減圧蒸留、竹炭ろ過の香り仕立て製法で仕上げました。おだやかで澄んだ香りと、軽くなめらかなでほんのり甘い味わいが特長です。

◇ 黒糖焼酎 ◇



れんと

グラス 700円
3合徳利 3,600円



朝日 飛乃流

グラス 850円
3合徳利 4,300円

緑茶割り、ウーロン茶割りはプラス100円頂戴致します。

※金額はすべて税込表示です。

※焼酎ボトルキープは6ヶ月となります。

※ディナーに關しましては、サービス料としてご飲食代の10%を頂戴いたしております。

◇日本酒◇



あずまいち

東一 [特別純米酒] (佐賀)

飲用温度：ぬる燗・常温・冷

穏やかな香りで、すっきり上品さの中に山田錦らしい本来のふくよかな旨みを感じ、バランスの良さは絶品です。お燗にしても抜群の美味しさがあります。

一合 1,100円

二合 2,100円



なべしま

鍋島 [特別純米] (佐賀)

飲用温度：燗・常温・冷

2011インターナショナル・ワイン・チャレンジ(IWC) 日本酒部門最高賞受賞ブランド。上品な香りと端正な味わいがあり、透明感を感じさせるすっきりとした飲み口です。

一合 1,200円

二合 2,300円



せんちゅうはっさく

船中八策 [純米超辛口] (高知)

飲用温度：燗・常温・冷

坂本竜馬が船中にて考えたという策が、その名の由来。土佐のロマン漂う逸品は、抜群のキレの超辛口。

一合 1,300円

二合 2,500円



しげます

繁樹 [大吟醸] (福岡)

飲用温度：常温・冷

ほのかな果実に似た香。キリッと冷やすと爽やかに冴える、きめ細やかにバランスのとれたのどごしの酒。

一合 1,400円

二合 2,700円



しらいと

白糸 [純米吟醸] (福岡)

飲用温度：常温・冷

酒米の王様と呼ばれる山田錦の有数の産地である福岡県糸島市で、糸島産の山田錦を55%まで磨き、丹念に仕込んだフルーティーな香りの純米吟醸酒です。

一合 1,500円

二合 2,900円



はっかいさん

八海山 [純米大吟醸] (新潟)

飲用温度：燗・常温・冷

すべて手づくりの麴と、八海山の雪解け水が湧き水となった「雷電様の清水」で醸した純米大吟醸。45%にまで精米した山田錦と五百万石に加え、美山錦を組み合わせることで、純米でありながら八海山らしい、切れのよい飽きの来ない純米酒です。

一合 1,800円

二合 3,500円

※ディナーに用しましては、サービス料としてご飲食代の10%を頂戴いたしております。
※金額はすべて税込表示です。

厳選ワイン



○赤ワイン



シャトー カロン セギュール

原産国：フランス/ボルドー/サン・テステフ

750ml

49,800円



長い熟成を経て花開く伝統的なボルドースタイルのワイン。カシスやプラム、チェリーなどの果実の香りやナッツ、スパイスなどが次々と香り、濃く甘いタンニンと凝縮した果実味が口いっぱいに広がります。豊かな酸味が力強く重いパワフルな味わいに新鮮さとエレガントさを添えています。

○白ワイン



シャブリプルミエ・クリュフルショーム

原産国：フランス/ブルゴーニュ/シャブリ

750ml

16,800円



最高ランクと認められたキュヴェだけに冠せられる「シャブリジェンヌ」。樽のニュアンスがありながらも、爽やかな印象が残るプルミエ・クリュ。



ガヤ カマルカンダ ヴィスタマーレ

原産国：イタリア・トスカーナ

750ml

24,800円



ガヤシリーズにおいて生産量が極僅かという大変希少な白ワインです。ブドウの特徴がうまく重なりあい、豊かな香りと複雑さ、爽快感が生み出されています。

おすすめワイン



カベルネ・ベリーA 穂坂収穫



5,500円

ほのかに香る樽香に、小さな赤い果実、ブラックベリー香に、ベリーA特有の濃縮感のある香り（木イチゴや土の香り）が調和しているのが特徴です。



甲州ヴェルディーニョ



5,000円

新鮮な果実味と酸味が口の中に広がるのが特徴、舌先にわずかに発酵由来の炭酸ガスを感じ、キレのある爽快感がクリーンな印象を与えます。

※ディナーに際しましては、サービス料としてご飲食代の10%を頂戴いたしております。
※金額はすべて税込表示です。

○グラスワイン[赤・白] 850円

※当店指定銘柄になります。

■ 赤ワイン ■



ロス・ヴァスコス

品種：カベルネソーヴィニョン100%

ドメーヌの名を世に知らしめたロス・ヴァスコスの典型的なワインです。
よく熟した果実の特徴と新鮮なアロマを持ち合わせています。

ミディアムボディ

5,500円

産地：チリ



テッレ デル バローロ ネッピオーロ ダルバ

品種：ネッピオーロ

スミレ色の縁取りがある典型的なネッピオーロの赤色。
スミレやバラ。ベリーの香りです。力強いタンニンがあります。

フルボディ

6,600円

産地：イタリア



ドメーヌ ガルディエ コート ド ルション マラカーブ

品種：シラー・グルナッシュ

濃い紫赤色で新鮮なブラックチェリーの香りがあります。
目の詰まったタンニンと豊かなアルコール。ふくよかでボリュームのある味わいです。

フルボディ

6,600円

産地：フランス
ラングドック・ルション



スカイサイド レッドブレンド

品種：メルロー44%、プティ・シラー29%、カベルネ・ソーヴィニョン24%、カリニャン2%、シラー1%

クランベリーやプラムの果実、温かみのあるペーキングスパイス、紫色の花（スミレ）、チョコレートのアロマが広がります。
豊かな果実とスパイス、タンニンが全てまろやかに馴染んだ口当たりで心地よく長い余韻が楽しめます。

ミディアムボディ

8,800円

産地：アメリカ
カリフォルニア



ブルゴーニュ ピノ・ノワール ルイ・ラトゥール

品種：ピノ ノワール

ブルゴーニュ全土のピノ・ノワール種から選別した典型的なブルゴーニュワインの秀作。チェリーやプラムなどの果実を
思わせる芳醇な香り、なめらかなタンニンと豊かな果実味、ミネラルの香りが見事に調和しています。

ミディアムボディ

8,800円

産地：フランス



シャトー オルム・ド・ペズ

品種：カベルネソーヴィニョン80%、メルロー20%

1940年からカーズ・ファミリーが所有。名前はかつて林立していたオルムの木に由来。
スパイシーでふくよか、バランスが素晴らしく、テロワールをうまく表現しています。

フルボディ

18,700円

産地：フランス
ポルドー



* 価格は全て税込み金額です。

* ディナーに関しましては、サービス料としてご飲食代の10%を頂戴いたしております。

■ 白ワイン ■



ロス ヴァスコス ソーヴィニヨン・ブラン

産地：チリ



品種：ソーヴィニヨンブラン

ほどよいコクとすっきりした酸味が心地よい、切れ味のいい白ワインです。ぜひ、せいろ蒸し、しゃぶしゃぶ（ボン酢が良いです）と合わせたいワインです。ステーキの場合は塩・レモンでお召し上がり下さい。

●やや辛口 5,000円



リースリング トロッケン（ヨーゼフ ビファー醸造所）

産地：ドイツ



品種：リースリング

フレッシュな柑橘系のアロマを持ち、リースリング独特のリッチな果実味と生き生きとした酸味とのバランスが心地良い辛口白ワイン。

●やや辛口 5,500円



シャブリ サンマルタン

産地：フランス
シャブリ



品種：シャルドネ

ドメヌが所有する60haのアペラシオン・シャブリの畑のブレンドで、全てキンメリジャンの土壌。新鮮さとフィネスと共にエネルギーを持ち合わせ、シャブリのテロワールのもつ独特なミネラルが感じられます。

●辛口 9,900円

■ スパークリングワイン・シャンパン ■

セグラヴェューダス ブルート レゼルバ



産地：スペイン



品種：チャレロ・マカベオ・パレリャータ

エレガントな泡立ちと、程よい酸味が口の中にひろがります。どのようなお料理にも相性の良い1本です。

●辛口 フルボトル 5,000円

ジェイコブス クリーク わ スパークリング



産地：オーストラリア



品種：シャルドネ、ピノ・ノワール
ピノグリージョ

青りんご、とれたてのピーナッツ、スベアミント、グレープフルーツの白いわた部分などを思わせる複層のアロマ。生き生きとしたフレッシュな酸味とミネラル感。そして心地よいフルーティさ。わずかに感じる苦みが食事との相性を引き立たせすっきりとした余韻を残します。

●辛口 フルボトル 6,000円

ガンチア ブリュット スブマンテ



産地：イタリア



品種：シャルドネ主体

イタリア・ピエモンテ産のスパマンテです。きめの細かい泡立ちと、果実の香り。繊細でフルーティな味わいの、スタイリッシュな辛口です。ハーフサイズの飲みきりサイズです。

●辛口 ハーフ 3,500円

モエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアル



産地：フランス
シャンパーニュ



品種：ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、
シャルドネ

モエ・エ・シャンドン アンペリアルはシャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエの3種類の葡萄が完璧に調和した、濃厚でダイナミックな味わい。

●辛口 フルボトル 15,000円 ハーフ 9,000円

*価格は全て税込み金額です。

*ディナーに関しましては、サービス料としてご飲食代の10%を頂戴いたしております。

お飲み物



お一人様一コースをお願い致しております。
表示価格は税込価格です。サービス料として御飲食代の10%を頂戴致しております。