

DINNER

DRINK

# FRUITS SOUR

果物本来の甘さにこだわった甘くないサワーです。  
フレッシュな果実を、是非お楽しみください!!

- ★ 宮崎日向市産“有機へべす” 夏の酢みかん!酸味、香り味のバランスが絶妙! 650
- 青森産 富士りんご フレッシュな酸味と果実味溢れる秋のサワーです。 700
- 長野産 巨峰 葡萄をそのまま皮ごと使用。今だけの旬の一杯! 700
- 完熟桃“暁” 贅沢に桃の風味を楽しんで下さい。 700
- 完熟苺“あまおう” 完熟苺を瞬間冷凍! 本来の香り、酸味を追求した一杯! 700

## 赤玉パンチ 780 ★

赤玉スイートワインをソーダで割ったワインサワー。  
まさに弾ける美味しさです!

## SPICY! MARGARITA

ライムとハラペーニョ。グラスの淵にはソルト。  
フレッシュ&スパイシーなマルガリータです。

- クラシカル ★ 600  
ライムの爽やかさが引き立つ、クラシカルな一杯!
- パイナップル 650  
クラシカルにパインを合わせた、フレッシュなマルガリータです。

## LEMON SOUR

無農薬、NOワックスのレモン!

- 搾りたてレモン 580  
まずはここから! 搾り立てのレモンをそのまま。
- 麦香るレモン 600  
王道は麦焼酎割り!
- [自家製]
- 塩レモン 650  
果肉のみを塩漬けた、爽やかな一杯。
- 生はちみつレモン 650  
生はちみつと皮ごとレモン。水は一切使用していません!
- リモンチェッロ 650  
レモン皮とキビ砂糖のリキュール。お好みの濃さで。

(tax out)

## SUNTORY OLD WHISKY

### “だるま”

1970年代の代表格!

味わいは深く濃い甘さでどこか懐かしい。

- ハイボール 500
- レモンハイボール 550
- ジンジャーハイボール(甘口/辛口) 600

## JAPANESE

日本の食材を合わせたこだわりの一杯!

- 大人の梅干しサワー 580  
完熟梅と麦焼酎。梅肉のエキスたっぷりの大人な一杯。
- 鳥取自然熟成“日光生姜”サワー 600  
400年続く伝統の生姜作り。香りとコクの最高峰。

## BEER

[ BAIRD BEER ]

ALL B:980

伝統的な製法と、独自の個性を持ち合わせた職人の、愛情溢れるビールです!

- 沼津ラガー  
ソフトでやさしく、クリーンなあと味。(5.5%)
- シングルテイク セッションエール  
ベルギー酵母のスパイシーで爽やかな風味。(4.5%)

- わびさび ジャパンペールエール  
簡素・清澄・閑寂な趣を追求した日本のペールエール。(6.0%)

[ SUNTORY ]

B:780

- マスターズドリーム  
上質な深いコクが特徴。

## 自然派WINE

ALL B:3,800 / G:600

[ WHITE ]

- ムツォ シャルドネ / スペイン  
心地よいフレッシュさと厚みのある味わい。

- ルイ ファブル ソーヴィニョンブラン / フランス  
グレープフルーツのような柑橘系のニュアンス。  
ドライでキレのある味わい。

[ RED ]

- ムツォ ピノ・ノワール / スペイン  
ジューシーな果実味とエレガントな酸を持つピノ・ノワール。

- ルイ ファブル カベルネ・ソーヴィニョン / フランス  
タンニンがやさしく、バランスが心地良い味わい。

## 焼酎

飲み方は自由に!

- 猿川 長崎壱岐 麦 500  
伝承のカメ仕込み、甘く柔らかくていてさっぱり。
- 伊佐大泉 鹿児島伊佐 芋 500  
白麴の代表格!  
香り、口当たり、コク、旨味、余韻、全てのバランスが良し。

## 《 BOTTLE & KEEP 》

- 猿川 長崎壱岐 麦 900ml 4,000
- 伊佐大泉 鹿児島伊佐 芋 900ml 4,000
- SUNTORY OLD WHISKY “だるま” 700ml 4,800

[ SET ] 300

[ レモン / 梅干し ] 各200

## PREMIUM JUICE

- 自家製ジンジャーソーダ 600  
鳥取“日光生姜”を使用した自家製ジンジャーコーディアル。
- 自家製レモネード 【water / soda】 600  
無農薬NOワックスレモンとニュージーランド産生ハチミツ。

- アルフォンソマンゴー 700  
マンゴーの王様“アルフォンソマンゴー”にココナッツミルクを加えたマイルドな味わい。
- シシリアンオレンジ 700  
ブラッドオレンジとマンダリンオレンジにレモンを合わせた黄金ブレンドです。

(tax out)