

## ジンソーダ

日本人に親しみのある和素材を使用  
清々しい香りとさわやかな味わいをお楽しみください

- ・ 翠ジンソーダ
- ・ 翠ジンソーダ 生姜
- ・ 翠ジンソーダ 胡椒
- ・ 翠ジンソーダ 柚子



## タコハイ

ほのかな柑橘の風味とやわらかに広がる余韻が  
食事のおいしさを引き立てます。

- ・ タコハイソーダ割

## ハイボール

グッとうまい!  
爽快なキレ!

- ・ ジムビームハイボール
- ・ ジンシャーハイボール
- ・ コークハイボール



## サワー

- ・ こだわり酒場のレモンサワー
- ・ ウーロンハイ
- ・ 緑茶ハイ
- ・ オレンジサワー
- ・ グレープフルーツサワー



## 日本酒

- ・ 北の勝 大海 (熱燗・冷酒)

## ワイン

スローフードの国・イタリアが誇る  
オーガニックワイン。和食にも良く合います。



### タベルネッロ オルガニコベッコ

- ・ サンジョベーゼ(赤)
- ・ トレビアーノ シャルドネ(白)



清々しい酸味と柑橘系の爽やかな味わい、  
アルコール度数 8.5%で飲みやすい  
スパークリングワイン

- ・ アンジュエール

## カクテル

- ・ クーニャン
- ・ ファジーネーブル
- ・ カシスオレンジ
- ・ カシスグレープフルーツ
- ・ キティ
- ・ オペレーター
- ・ カリモーチョ
- ・ ミモザ

## ジャパニーズ クラフト リキュール

奏 Kanade 国産の素材にこだわり贅沢に  
作ったリキュールを使用しました

- ・ 桜ソーダ
- ・ 白桃ジンジャー
- ・ 柚子ソーダ
- ・ 白桃ソーダ

## 梅酒

ロック・水割・ソーダ割から  
お選びください。

ウイスキー仕上げの芳醇な香りと、  
長くやわらかな余韻の贅沢な梅酒。

- ・ <サントリー>山崎樽熟成梅酒



## 焼酎

ロック・水割・ソーダ割から  
お選びください。



- ・ 大隅(麦・芋)
- ・ 鏡月(甲)

## フレーバー 焼酎ソーダ

- ・ 小鶴(バナナ)
- ・ だいやめ(ライチ)
- ・ 海童(焼き芋)
- ・ 田苑(リンゴ)
- ・ 伊佐小町 (パッションフルーツ)

## ビール

神泡の生ビール  
ザ・プレミアム・モルツ



## ノンアルコール

ノンアルコールビールテイスト飲料

- ・ オールフリー
- ・ レモンサワー



## ソフトドリンク

- ・ 烏龍茶
- ・ 緑茶
- ・ ペプシコーラ
- ・ ジンジャーエール
- ・ オレンジジュース
- ・ グレープフルーツジュース
- ・ ジャワティープレミアム
- ・ パッションフルーツ
- ・ ライチ
- ・ マンゴー

# プレミアム 単品

※表示価格はすべて税込み価格です。

## ウイスキー JAPAN

ロック・水割・ソーダ割からお選びください。

- ・ 角瓶 かく 100円
- ・ 知多 ちた 300円



## プレミアム JAPAN ジン

水割・ソーダ割からお選びください。

**札幌** 9148クラフトジン 300円

北海道内初のクラフトジンの蒸留所である「紅櫻蒸留所」一味違うジンとお肉のマリアージュをどうぞ

**桜尾** オリジナルジン 100円

**京都** 季の美ドライジン 300円

**北海道** 鍛高譚ジン 200円



## ワイン (ボトル)

### スッキリ系白ワイン

グレープ系の味わい、花の甘い香り、酸味が少なく飲みやすいワイン

**ラフォン・フランセーズ** 【フランス】ピクプール種他 3,900円

### 華やかな系白ワイン

スモーキーを感じさせ、フルーティーさの中にスパイシーな香りの個性的なワイン

**ボブノブ・シャルドネ** 【フランス】シャルドネ種 4,100円

### 柔らかな赤ワイン

まろやかで、少しフルーティーな味わいの中に上品さもあるワイン

**ボブノブ・ピノ・ノワール** 【フランス】ピノ・ノワール種 4,700円

### 中間の赤ワイン

少し重めの辛口、果実香りもありスパイシーでバランスのとれた赤ワイン

**シャトー・セル・メジヤン** 【フランス】シラー、カリニャン種 4,100円

### しっかりめの赤ワイン

チェリーのコンポートを思わせる香り、まろやかな厚みとやさしい香ばしさの赤ワイン

**エスト・レゼルヴァ・カルメネール** 【チリ】カルメネール種 3,900円

### 肉専用赤ワイン

ブラックベリーやプラム等の濃いベリーのフレーバーの濃厚フルボディワイン

**カーニヴォ・ジンファンデル** 【アメリカ】ジンファンデル種 6,700円

