

# 江戸前握り

赤出汁付

特上

四、五〇〇円

九貫..大とろ・赤身・旬の白身・  
旬の貝・子持昆布・雲丹・  
いくら・煮穴子・甘海老  
※玉子焼き

竹

二、五五〇円

七貫..中とろ・赤身・旬の白身・  
いくら・煮穴子・帆立・  
海老  
※鉄火巻・玉子焼き

梅

二、〇五〇円

七貫..赤身二貫・旬の白身・  
サーモン・帆立・海老・  
煮穴子  
※鉄火巻・玉子焼き



魚種は仕入状況により異なる場合がございます

\*価格はすべて税込、写真はすべてイメージです

# 江戸前握り

赤出汁付

特選満腹握り

三、四八〇円

十二貫…中とろ・赤身二貫・旬の白身・

旬の貝二種・いくら・煮穴子・

いか・海老・鱈・サーモン

※鉄火巻・かっぱ巻・玉子焼き

板長おまかせ握り

三、八七〇円

十貫…当店板長が、その日の仕入れで

おすすめのネタを握ります

鮪づくし梅

二、〇〇〇円

(八貫…赤身)



特選満腹握り



サーモンづくし

二、〇〇〇円

(八貫…サーモン)

お子様バラエティプレート一、二〇〇円

手まり寿司四貫・ミニ饅頭・

鶏唐揚げ一個・海老フライ一本・

プリン・ジュース

魚種は仕入状況により異なる場合がございます

\*価格はすべて税込、写真はすべてイメージです

# 重

赤出汁・  
茶碗蒸し付

## 江戸前散らし

松

三、五八〇円

中とろ・赤身・旬の白身・いくら・  
雲丹・甘海老・鱈・いか 他

梅

二、一〇〇円

赤身・旬の白身・小肌・海老・鱈・  
サーモン・いくら 他

## 北海三色重

五、〇〇〇円

雲丹・いくら・蟹  
◆小鉢セット付

## ま・い・う重

五、〇〇〇円

「ま」ぐろ中とろ・「い」くら・「う」に  
◆小鉢セット付

## やわらか穴子重

二、九〇〇円

(煮穴子)



江戸前散らし 松



北海三色重

魚種は仕入状況により異なる場合がございます

\*価格はすべて税込、写真はすべてイメージです

# 丼

赤出汁・  
茶碗蒸し付

## 特選 天井

二、五〇〇円

（車海老二本・穴子・きす・鱈  
かぼちゃ・茄子・ししとう・焼のり）

## 鉄火丼

### 日替りネタ丼

一、九八〇円

松

（中とろ・赤身・ねぎとろ）

三、五〇〇円

（本日の内容は従業員まで  
◆茶漬出汁付）

梅

（赤身・ねぎとろ）

二、五〇〇円



## お好み小丼・蕎麦又は鯉鮎セット

小鉢セット・  
漬物付

写真は、一例の「鮪漬け丼と蕎麦セット」です。  
左記八種の中から、お好みの小丼と  
蕎麦又は鯉鮎をお選びください。

※蕎麦と鯉鮎は同じ釜で茹でていきます

・鮪漬け丼

・鮭いくら親子丼

・天井

・うな丼

・バラちらし

各一、八〇〇円

・かつ丼

一、三五〇円

・親子丼

・焼鳥丼

各一、二五〇円



魚種は仕入状況により異なる場合がございます

\*価格はすべて税込、写真はすべてイメージです

# 御膳

赤出汁付

特上日本料理膳

三、八〇〇円

上段 刺身三点・野菜煮物・

鶏の照焼・塩辛・

下段 焼魚・玉子焼・黒豆煮・

生麩田楽

◆季節の天布羅・漬物



魚種は仕入状況により異なる場合がございます

\*価格はすべて税込、写真はすべてイメージです

魚種は仕入状況により異なる場合がございます

\*価格はすべて税込、写真はすべてイメージです



上刺身膳

### 上刺身膳

二、八〇〇円

中とろ・旬の白身・甘海老二本・  
鰯・帆立・いか・とびっこ  
◆茶碗蒸・赤出汁付

### 特上刺身膳

三、八〇〇円

中とろ・旬の白身二種・旬の貝・  
鰯・ぼたん海老・サーモン・  
いくら・雲丹  
◆茶碗蒸・赤出汁付



特上刺身膳

特上天布羅膳

三、五〇〇円

生ずわい蟹二本・車海老二本・  
春菊・かぼちゃ・茄子・れんこん・  
さつま芋・ししとう  
◆茶碗蒸・赤出汁付

キンキ煮付け膳

三、四八〇円

◆赤出汁・小鉢セツト付

銀鱈西京焼き膳

二、〇〇〇円

◆赤出汁・小鉢セツト付

近海アジづくし膳

二、二〇〇円

(アジフライ一尾・アジ姿造り)  
◆赤出汁・小鉢セツト付



ミックスフライ盛合せ膳

ミックスフライ盛合せ膳 三、五〇〇円

特選 鹿児島黒豚 ヒレ

牡蠣・海老・蟹クリームコロッケ  
◆赤出汁・小鉢セツト付



特上天布羅膳

魚種は仕入状況により異なる場合がございます

\*価格はすべて税込、写真はすべてイメージです

# 特選刺身

松風 八点盛合せ

一人前 二、三〇〇円

\*二人前より承ります

(中とろ・ぼたん海老・旬の白身二種・旬の貝二種・鰹・生たこ)

富士 五点盛合せ

一人前 一、八〇〇円

\*二人前より承ります

(赤身・旬の白身二種・旬の貝・生たこ)



松風 八点盛合せ \*写真は三人前6,900円のイメージです



おまかせ一人前

一、五〇〇円

\*その日の仕入れておすすめのネタをご提供します

鮪三種盛合せ

二、五〇〇円

(大とろ・中とろ・赤身)

季節の貝三種盛合せ

二、五〇〇円

\*内容は従業員にお尋ねください

旬魚のなめろう 味噌和え 七八〇円

魚種は仕入状況により異なる場合がございます

\*価格はすべて税込、写真はすべてイメージです



# 特選天布羅



特選 天布羅盛合せ

三、〇〇〇円

生ずわい蟹二本・車海老二本・  
春菊・かぼちゃ・茄子・れんこん・  
さつま芋・ししとう

季節の野菜天布羅盛合せ一、〇〇〇円

\*内容は従業員にお尋ねください

桜海老と小柱のかき揚げ 九八〇円

# 揚物

蟹身ぎっしり

九八〇円

クリームコロッケ(二個)

アジフライ(一尾)

九〇〇円

大粒牡蠣フライ(二個)

八〇〇円

若鶏唐揚げ

八五〇円

やめられないとまらないポテトフライ

六五〇円



魚種は仕入状況により異なる場合がございます

\*価格はすべて税込、写真はすべてイメージです

# 焼物



大海老開き焼き(一尾) 一、八〇〇円

銀鱈西京焼き 一、五〇〇円

蟹味噌甲羅焼き 一、二〇〇円

焼き牡蠣(三個) 一、二〇〇円

するめいか一夜干し 九八〇円

焼きたらば蟹(二〇〇g) 三、八〇〇円

本日の焼魚 時価

\*内容は従業員にお尋ねください

本日の貝焼き 時価

\*内容は従業員にお尋ねください

アスパラ岩塩焼き(二本) 六八〇円

うなぎ串焼き(一本) 六〇〇円



魚種は仕入状況により異なる場合がございます

\*価格はすべて税込、写真はすべてイメージです

# 肴

本日の煮魚

時価

\*内容は従業員にお尋ねください

本日の鮮魚あら煮

六八〇円

\*内容は従業員にお尋ねください

からすみ大根

一、二〇〇円

下足わさ

六八〇円

ほたるいか沖漬け

四五〇円



うなぎ柳川

一、二〇〇円

出汁巻き玉子

七五〇円

魚介出汁の茶碗蒸し

五八〇円

梅きゅうもろきゅう

五八〇円

季節の漬物盛合せ

七五〇円

\*内容は従業員にお尋ねください

魚種は仕入状況により異なる場合がございます

\*価格はすべて税込、写真はすべてイメージです

# 野菜

# 甘味

海鮮サラダ

一、五〇〇円

蟹シーザーサラダ

一、四五〇円

揚げ茄子ジャコサラダ

九八〇円

子持昆布と豆腐のサラダ 九五〇円

冷やしトマト

五五〇円



抹茶わらび金時アイス

チョコレートパフェ

八八〇円

クリーム白玉信玄アイス 六八〇円

抹茶わらび金時アイス 七八〇円

ソフトクリーム

・バニラ    ・ストロベリー

・抹茶    ・チョコレート

各五八〇円



魚種は仕入状況により異なる場合がございます

\*価格はすべて税込、写真はすべてイメージです

# お好み寿司 ~ 握り

Hand-Formed Sushi A La Carte / 单品握寿司

1貫の値段です  
Each price is for one piece  
显示价格是1个的价钱

	<p>まぐろ 大とろ Fatty Tuna 大肥金枪鱼 1,100円</p>		<p>まぐろ 中とろ Medium Fatty Tuna 中肥金枪鱼 900円</p>		<p>まぐろ 赤身 Lean Tuna 赤味金枪鱼 450円</p>				
	<p>雲丹 Sea Urchin 生海胆 1,100円</p>		<p>ぼたん 海老 Botan Shrimp 牡丹虾 900円</p>		<p>鮑 Abalone 鲍鱼 900円</p>				
	<p>蟹 Crab / 蟹肉 550円</p>		<p>真鯛 Sea Bream / 鯛鱼 630円</p>		<p>しまあじ White Trevally / 纵带鲹 630円</p>		<p>甘海老 Sweet Shrimp / 甜虾 630円</p>		
	<p>いくら Salmon Roe / 三文鱼籽 670円</p>		<p>帆立貝 Scallop / 扇贝 450円</p>		<p>穴子 Conger Eel / 星鳎 450円</p>		<p>サーモン Salmon / 三文鱼 (鲑鱼) 400円</p>		
	<p>数の子 Herring Roe / 干青鱼籽 670円</p>		<p>白みる貝 Geoduck Clam / 象拔蚌 900円</p>		<p>北寄貝 Sakhalin Surf Clam / 北寄贝 670円</p>		<p>赤貝 Ark Shell / 赤贝 670円</p>		<p>平目 Flounder / 比目鱼 630円</p>
	<p>さば Mackerel / 青花鱼 450円</p>		<p>あじ Horse Mackerel / 竹荚鱼 450円</p>		<p>かんぱち Greater Amberjack / 杜氏鲷 450円</p>		<p>いわし Sardine / 沙丁鱼 450円</p>		<p>子持ち昆布 Herring Spawn on Kelp 带卵海带 450円</p>
	<p>シャコ Mantis Shrimp 皮皮虾 450円</p>		<p>小肌 Medium-Sized Gizzard Shad / 海鲫仔 450円</p>		<p>北海生だこ Hokkai Octopus 北海生章鱼 450円</p>		<p>芽ネギ Green Onion Sprouts 青葱芽 450円</p>		<p>海老 Shrimp / 虾 400円</p>
	<p>いか Squid / 乌贼 400円</p>		<p>とびっ子 Frying-Fish Roe 飞鱼子 400円</p>		<p>ゲソ Squid Tentacles 乌贼须 380円</p>		<p>玉子 Omelet 鸡蛋卷 250円</p>		<p>いなり Inari / 稻荷 150円</p>

表示価格は全て税込です。 / Display prices are including tax. / 显示为含税价格

# お好み寿司 ~ 巻物

Sushi Roll A La Carte / 单品握寿司卷

1本の値段です  
Each price is for one piece  
显示价格是1个的价钱



ねぎとろ巻  
特上  
Mashed Tuna with  
Green Onions  
金枪鱼泥  
1,850円



雲丹巻  
Sea Urchin  
生海胆  
2,200円



いくら巻  
Salmon Roe  
三文鱼籽  
1,250円



三色巻 かつば・かんぴょう・お新香  
Cucumber, Pickled Gourd, Pickled Daikon Radish  
930円  
黄瓜, 干瓢, 腌萝卜

鉄火巻  
Tuna  
金枪鱼  
730円



サーモン巻  
Salmon  
三文鱼  
730円



明太きゅうり巻 680円  
Seasoned Cod Roe & Cucumber  
明太子黄瓜



かんぴょう巻 330円  
Pickled Gourd  
干瓢



納豆巻 330円  
Fermented Soybeans  
纳豆



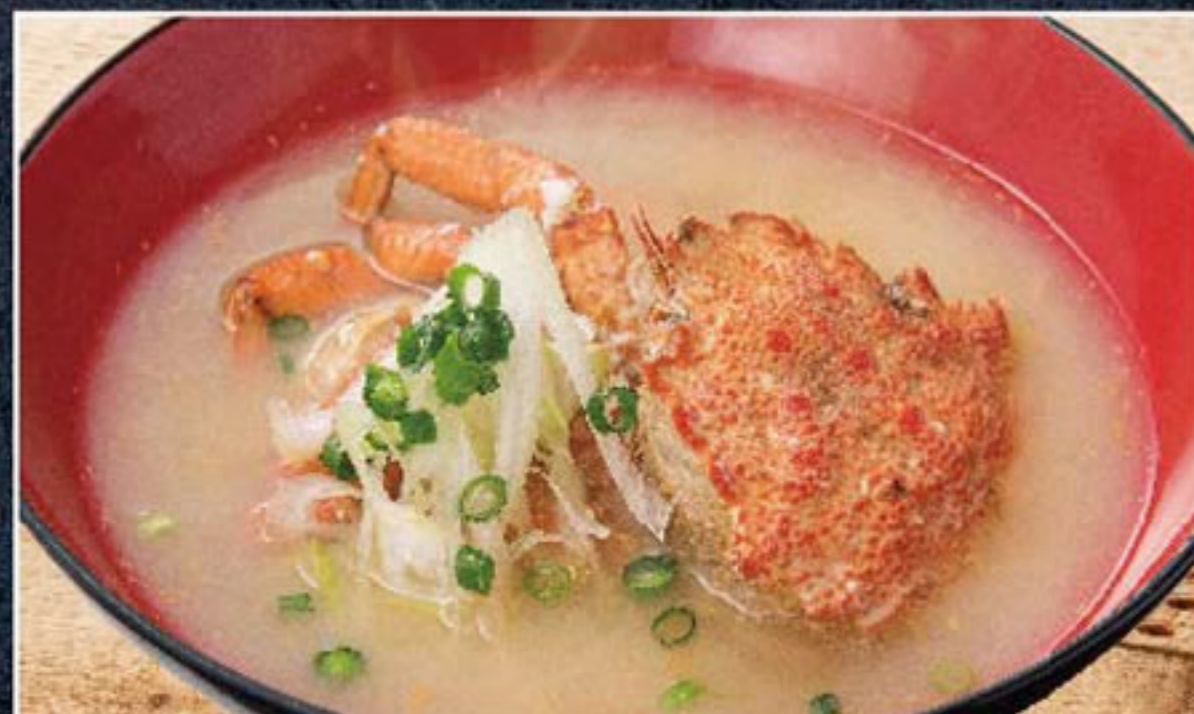
かつば巻 330円  
Cucumber  
黄瓜



お新香巻 330円  
Pickled Daikon Radish  
腌萝卜

## 御椀

Miso Soup / 味噌汤



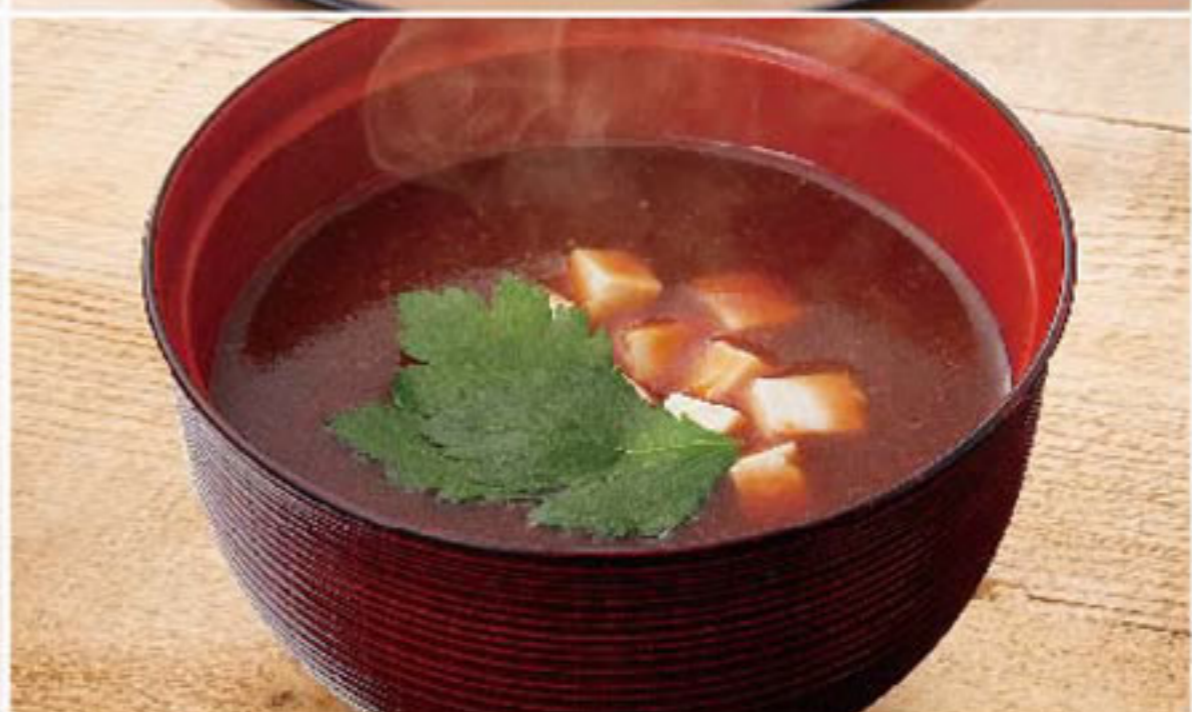
蟹大名椀 480円  
Miso Soup with  
Crab  
螃蟹味噌汤



あさり  
大名椀 480円  
Miso Soup with  
Asari Clam  
蛤蜊味噌汤



生海苔  
大名椀 400円  
Miso Soup with  
Raw Seaweed  
生海苔味噌汤



赤出汁  
なめこ汁 200円  
Red Miso Soup  
with Nameko  
Mushrooms  
朴草红味噌汤

# 日本酒

Sake  
日本清酒  
일본주



## 冷酒 おすすめ10選

10 Sakes Recommended to Drink Cold/ 推荐十选冷饮日本酒/ 차가운 술 추천

### 北海道 純米酒 国士無双 モシリ

コクと旨みのバランスが整った一本。モシリはアイヌ語で“人間の静かなる大地”の意。 <90ml> 750円 <180ml> 1,400円

[Hokkaido] Junmaishu Kokushi Muso Moshiri  
[北海道] 純米酒 国士無双 Moshiri | [홋카이도] 순미주 국사무쌍 모시리

### 青森 陸奥八仙 赤ラベル 特別純米

果実のような華やかな香り。旨味や酸味のバランスが良くまろやかな味わい。 <90ml> 700円 <180ml> 1,350円

[Aomori] Mutsuhassen Red Label  
[青森] 陸奥八仙紅标签 | [아오모리] 무쓰햏센 레드라벨 특별순미주

### 宮城 伯楽星 特別純米

コンセプトは「究極の食中酒」。優しい爽やかな酸味と抜群のキレが魅力です。 <90ml> 650円 <180ml> 1,150円

[Miyagi] Hakurakusei Tokubetsu Junmai  
[宮城] 伯楽星 特別純米 | [미야기] 불레 싱 특별순미

### 宮城 浦霞 特別純米酒 生一本

宮城県産「ササニシキ」100%使用。ふくよかな旨味と程良い酸味のハーモニー。 <90ml> 550円 <180ml> 1,000円

[Miyagi] Urakasumi Tokubetsu Junmaishu Ki-ippou  
[宮城] 浦霞 特別純米清酒 生一本 | [미야기] 우라카스미 특별순미주 기잇폰

### 山形 出羽桜 桜花 吟醸酒

フルーティな吟醸香とふくよかな味わいで、女性にも人気です。 <90ml> 550円 <180ml> 1,000円

[Yamagata] Dewazakura Oka Ginjo  
[山形] 出羽桜 桜花吟醸酒 | [야마가타] 데와자쿠라 앵화음양주

### 新潟 鶴齢 雪男 純米酒

米の旨味を活かしながら、後味はシャープでキリッと締まる辛口。 <90ml> 650円 <180ml> 1,150円

[Niigata] Kakurei Yukiotoko Junmaishu  
[新潟] 鶴齢 雪男 純米清酒 | [니가타] 가쿠레이 유키오토코 순미주

### 長野 真澄 辛口 生一本

透明感ある味わいを目指して改良を重ねた定番酒。軽快でキレのよい飲み口。 <90ml> 600円 <180ml> 1,100円

[Nagano] Masumi Karakuchi Ki-ippou  
[長野] 真澄 辛口生一本 | [나가노] 마스미 가라쿠치 기잇폰

### 石川 農口尚彦研究所 純米無濾過 生原酒 <90ml> 750円

花の香り、滑らかな口当たりとシルキーなコク。魚介料理と好相性です。 <180ml> 1,400円

[Ishikawa] Noguchi Naohiko Sake Institute Junmai Muroka Raw Unprocessed Sake  
[石川] 農口尚彦研究所 純米無過濾 生原酒 | [이시카와] 노구치 나오히코 사케 연구소 순미 무로카 이쿠하라 술

### 山口 獺祭 磨き三割九分 純米大吟醸 <90ml> 800円

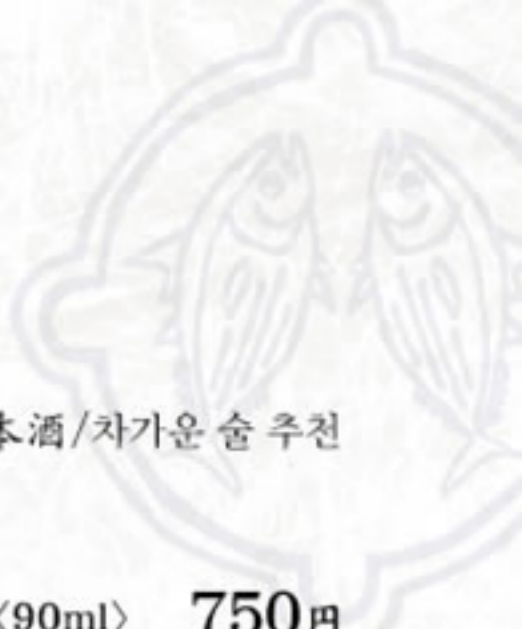
不動の人気。飲みやすく、爽やかな旨さが愉しめます。 <180ml> 1,500円

[Yamaguchi] DASSAI 39 Junmai Daiginjo  
[山口] 獺祭 磨き三割九分 純米大吟醸 | [야마구치] 닷사이 정미율 39% 순미대음양

### 高知 土佐鶴 辛口純米吟醸 銘鶴 限定酒 <90ml> 600円

やわらかな純米の旨味と程良い吟醸香、そしてキレのある喉越し。 <180ml> 1,100円

[Kochi] Tosatsuru Karakuchi Junmai Ginjo Meikaku Limited Sake  
[高知] 土佐鶴 辛口純米吟醸 銘鶴 限定酒 | [고지] 도사쓰루 가라쿠치 순미음양 메이카쿠 한정주



\* 価格はすべて税込です \* お酒をご注文のお客様は別途お通し代450円(税込)をいただきます。  
\* Display Prices are including tax \* A small appetizer 450 yen (tax included) will be included with any alcoholic beverage order.  
\* 显示为含税价格 \* 本店将向每位饮酒的顾客收取450日元含税的前菜费用  
\* 표시 가격은 모두 부가세 포함입니다 \* 주류 주문시 식전 요리 450엔(세금 포함)이 포함됩니다.

## ぬる燗 おすすめ10選

10 Sakes Recommended to Drink Warmed/ 推荐十选温饮日本酒/ 따뜻한 술 추천

**秋田 高清水 稲波 無濾過純米酒 一回火入れ** <90ml> 550円  
淡麗な酒とはひと味違った香味、複雑さが魅力の無濾過純米酒。 <180ml> 1,000円

[Akita] Takashimizu Inanami Muroka Junmaishu  
[秋田] 高清水 稲波 无过滤纯米酒 | [아키타] 타카시미즈 이나미 무로카 순미주

**秋田 刈穂 山麩純米 超辛口** <90ml> 650円  
もろみを極限まで発酵させ、きめ細やかな上質な旨味を実現。 <180ml> 1,150円

[Akita] Kariho Yamahai Junmai Cho-Karakuchi  
[秋田] 刈穂 山麩純米 超辛口 | [아키타] 가리호 야마하이 순미 초카라쿠치

**福島 大七 辛口生酛** <90ml> 700円  
生酛造りで、しっかりとしたボディ、そしてキレと旨味を備えた美酒に。 <180ml> 1,300円

[Fukushima] Daishichi Karakuchi Kimoto  
[福島] 大七 辛口 生酛 | [후쿠시마] 다이시치 가라쿠치 기모토

**新潟 八海山 純米吟醸** <90ml> 700円  
柔らかな喉ごしと米の旨み。晴れた日の雪解けのような穏やかさを感ずる酒。 <180ml> 1,300円

[Niigata] Hakkaisan Junmai Ginjo  
[新潟] 八海山 純米吟醸 | [니가타] 핫카이산 순미음양

**石川 五凜 純米酒** <90ml> 550円  
軽やかにして豊かな味わい。絶妙の酸味、口当たりの良さも魅力。 <180ml> 1,000円

[Ishikawa] Gorin Junmaishu  
[石川] 五凜 純米清酒 | [이시카와] 고린 순미주

**長野 真澄 辛口ゴールド** <90ml> 550円  
辛口ながら優しい口当たり、軽快な喉越し。あっさりとした辛口。 <180ml> 1,000円

[Nagano] Masumi Karakuchi Gold  
[長野] 真澄 辛口黄金 | [나가노] 마스미 가라쿠치 골드

**東京 澤乃井 純米大辛口** <90ml> 550円  
スッキリとした香り、キリッとした味わいとともにおくも愉しめます。 <180ml> 1,000円

[Tokyo] Sawanoi Junmai Dai-karakuchi  
[東京] 泽乃井 純米大辛口 | [도쿄] 사와노이 순미 다이카라쿠치

**静岡 開運 祝酒 特別本醸造** <90ml> 550円  
土井酒造場のフラッグシップといえる祝酒。ほのかな甘さ、優しい口当たり、すっきり辛い後味 <180ml> 1,000円

[Shizuoka] Kaiun Iwaizake Tokubetsu Honjozo  
[静岡] 开运 祝酒 特别本醸造 | [시즈오카] 가이운 축주 특별본양조

**静岡 臥龍梅 吟醸55** <90ml> 650円  
酒米「五百万石」を丁寧に精米した一度火入れの生貯蔵酒。ふくらみの旨味、キレの良さが魅力です <180ml> 1,150円

[Shizuoka] Garyubai Ginjo 55  
[静岡] 卧龙梅 吟醸 55 | [시즈오카] 가류바이 음양 55

**高知 司牡丹 かまわぬ 純米酒** <90ml> 750円  
酒米は高知県産山田錦。上品な酸味、土佐の淡麗辛口の特徴であるキレを両立。 <180ml> 1,400円

[Kochi] Tsukasabotan Kamawanu Junmaishu  
[高知] 司牡丹 Kamawanu 純米酒 | [고지] 쓰카사보탄 카마와누 순미주

\* 価格はすべて税込です \* お酒をご注文のお客様は別途お通し代450円(税込)をいただきます。  
\* Display Prices are including tax. \* A small appetizer 450 yen (tax included) will be included with any alcoholic beverage order.

## 燗酒 おすすめ7選

7 Sakes Recommended to Drink Hot/ 推荐七选热饮日本酒/ 뜨거운 술 추천

**宮城 浦霞 本仕込 本醸造** <90ml> 550円  
飲み飽きない爽やかな香気、柔らかな味わい、そして端正なキレ。 <180ml> 1,000円

[Miyagi] Urakasumi Honjikomi Honjozo  
[宮城] 浦霞 本仕込 本醸造 | [미야기] 우라카스미 혼지코미 본양조

**福島 榮川 純米酒** <90ml> 550円  
会津磐梯山麓の水、会津産の米を使用。まろやかでふくらみのある味わい。 <180ml> 1,000円

[Fukushima] Eisen Junmaishu  
[福島] 榮川 純米清酒 | [후쿠시마] 에이센 순미주

**新潟 八海山 特別本醸造** <90ml> 650円  
やわらかな口当たりと淡麗な味わい。燗をつけた時に、ほのかな麴の香り。 <180ml> 1,150円

[Niigata] Hakkaisan Tokubetsu Honjozo  
[新潟] 八海山 特別本醸造 | [니가타] 핫카이산 특별본양조

**新潟 張鶴 本醸造 月** <90ml> 650円  
淡麗、やや辛口のスッキリとした味わい。滑らかな口当たりです。 <180ml> 1,150円

[Niigata] Shimeharitsuru Honjozo Tsuki  
[新潟] 張鶴 本醸造 月 | [니가타] 시메하리츠루 본양조 달

**新潟 北雪 特別本醸造** <90ml> 550円  
燗よし、冷やよし。しっかりとした酸を感じる骨のあるお酒。 <180ml> 1,000円

[Niigata] Hokusetsu Tokubetsu Honjozo  
[新潟] 北雪 特別本醸造 | [니가타] 호쿠세쓰 특별본양조

**石川 天狗舞 山麩仕込 純米酒** <90ml> 650円  
濃厚な香味と酸味が絶妙に調和。天狗舞ブランドを代表する一本です。 <180ml> 1,150円

[Ishikawa] Tengumai Yamahai Jikomi Junmaishu  
[石川] 天狗舞 山麩仕込 純米清酒 | [이시카와] 텐구마이 야마하이 순미주

**福井 黒龍 九頭龍 逸品 本醸造** <90ml> 650円  
飲み飽きないやわらかな味わいと爽やかな口当たり。 <180ml> 1,150円

[Fukui] Kokuryu Kuzuryu Ippin Honjozo  
[福井] 黒龍 九頭龍 逸品 本醸造 | [후쿠이] 고쿠류 구즈류 일품 본양조

\* 显示为含税价格 \* 本店将向每位饮酒的顾客收取450日元含税的前菜费用  
\* 표시 가격은 모두 부가세 포함입니다 \* 주류 주문시 식전 요리 450엔(세금 포함)이 포함됩니다.



# ビール

Beer / 啤酒 / 맥주

SUPER  
"DRY"

"KARAKUCHI"

BREWED FROM QUALITY INGREDIENTS BY USING OUR  
PURE CULTURED YEAST AND OUR ADVANCED BREWING  
TECHNIQUES. ASAHI BEER HAS EXCELLENT RICHNESS, TRULY  
REFRESHING DRINKABILITY AND SATIN SMOOTHNESS.

これぞ、日本のビール。

This is Japan's leading beer.

这是日本的主要啤酒

이것이 일본을 대표하는 맥주입니다.

SUPER  
"DRY"

アサヒスーパードライ / タンブラー 800円

Asahi Super Dry / Tumbler  
朝日超爽 生啤 大玻璃杯 | 아사히 슈퍼 드라이 / 얇은 유리잔

アサヒスーパードライ / 大ジョッキ 1,500円

Asahi Super Dry / Large Jug  
朝日超爽 生啤 大杯 | 아사히 슈퍼 드라이 / 유리 머그잔 대

アサヒスーパードライ / 中瓶 850円

Asahi Super Dry / Medium Bottle  
朝日超爽 生啤 中瓶 | 아사히 슈퍼 드라이 / 중병



アサヒマルエフ / タンブラー 800円

Asahi Maruef Draft / Tumbler  
朝日马鲁夫 生啤 大玻璃杯 | 아사히 마루에프 / 전용잔

ノンアルコールビールテイスト 清涼飲料

アサヒドライゼロ / 小瓶 550円

Asahi Dry Zero Non-alcoholic Beer / Small Bottle  
朝日 无酒精啤酒味饮料 小瓶 | 아사히 드라이 제로 / 소병

\* 価格はすべて税込です \* お酒をご注文のお客様は別途お通し代450円(税込)をいただきます。  
\* Display Prices are including tax. \* A small appetizer 450 yen (tax included) will be included with any alcoholic beverage order.

\* 显示为含税价格 \* 本店将向每位饮酒的顾客收取450日元含税的前菜费用  
\* 표시 가격은 모두 부가세 포함입니다 \* 주류 주문시 식전 요리 450엔(세금 포함)이 포함됩니다.

# ワイン

Wine / 葡萄酒 / 와인



## ■ グラス [ Glass / 单杯 / 글라스 ]

### —— シャンパーニュ [ Champagne / 香槟酒 / 샴페인 ]

**プロワイエ・ジャックマール・マリーワイス・ブリュット** 辛口  
はつらつとした酸にトースト香、バターの香り、そしてリッチ感際立つパニ  
ラの香り。 **980円**

Ployez Jacquemart Marie Weiss Brut / Glass  
Ployez Jacquemart Marie Weiss Brut 单杯 | 플로에 자크마르 마리바이스 브뤼 / 글라스

### —— 白 [ White Wine / 白葡萄酒 / 화이트 ]

**アラン・スコット・ソーヴィニヨン・ブラン** 辛口  
柑橘、パッションフルーツ、ハーブのアロマ。生き生きとした酸とみずみず  
しい果実味。 **850円**

Allan Scott Sauvignon Blanc / Glass  
Allan Scott Sauvignon Blanc 单杯 | 앨런 스콧 소비뇽 블랑 / 글라스

### —— 赤 [ Red Wine / 红葡萄酒 / 레드 ]

**アラン・スコット・ブラックラベル・ピノ・ノワール** ミディアム  
チェリーのアロマにスパイスやチョコレートのニュアンス。濃縮感溢れる  
立地な味わい。 **850円**

Allan Scott Black Label Pinot Noir / Glass  
Allan Scott Black Label Pinot Noir 单杯 | 앨런 스콧 블랙라벨 피노 누아 / 글라스

## ■ ボトル [ Bottle / 整瓶 / 보틀 ]

### —— シャンパーニュ [ Champagne / 香槟酒 / 샴페인 ]

**プロワイエ・ジャックマール・マリーワイス・ブリュット** 辛口  
はつらつとした酸にトースト香、バターの香り、そしてリッチ感際立つパニ  
ラの香り。 **8,800円**

Ployez Jacquemart Marie Weiss Brut / Bottle  
Ployez Jacquemart Marie Weiss Brut 整瓶 | 플로에 자크마르 마리바이스 브뤼 / 보틀

### —— 白 [ White Wine / 白葡萄酒 / 화이트 ]

**アラン・スコット・ソーヴィニヨン・ブラン** 辛口  
柑橘、パッションフルーツ、ハーブのアロマ。生き生きとした酸とみずみず  
しい果実味。 **3,700円**

Allan Scott Sauvignon Blanc / Bottle  
Allan Scott Sauvignon Blanc 整瓶 | 앨런 스콧 소비뇽 블랑 / 보틀

### —— 赤 [ Red Wine / 红葡萄酒 / 레드 ]

**アラン・スコット・ブラックラベル・ピノ・ノワール** ミディアム  
チェリーのアロマにスパイスやチョコレートのニュアンス。濃縮感溢れる  
立地な味わい。 **4,400円**

Allan Scott Black Label Pinot Noir / Bottle  
Allan Scott Black Label Pinot Noir 整瓶 | 앨런 스콧 블랙라벨 피노 누아 / 보틀

\* 显示为含税价格 \* 本店将向每位饮酒的顾客收取450日元含税的前菜费用  
\* 표시 가격은 모두 부가세 포함입니다 \* 주류 주문시 식전 요리 450엔(세금 포함)이 포함됩니다.

\* 価格はすべて税込です \* お酒をご注文の際は別途お通し代450円(税込)をいただきます。  
\* Display Prices are including tax. \* A small appetizer 450 yen (tax included) will be included with any alcoholic beverage order.

## レモンサワー

Lemon Sour / 柠檬沙瓦 / 레몬 사워

最強レモンサワー 700円

Frozen Lemon Sour  
冷冻柠檬沙瓦 | 최강 레몬 사워

鬼レモンサワー 750円

Oni Lemon Sour  
鬼柠檬沙瓦 | 오니 레몬 사워

生搾りレモンサワー 750円

Fresh-squeezed Lemon Sour  
鲜榨柠檬沙瓦 | 생즙 레몬 사워

蜂蜜レモンサワー 750円

Honey Lemon Sour  
柠檬蜂蜜沙瓦 | 벌꿀 레몬 사워

## サワー

Sour / 沙瓦 / 사워

生梅干しサワー 750円

Pickled Plum Sour  
梅干沙瓦 | 매실장아찌 사워

生すだちサワー 750円

Fresh Sudachi Citrus Sour  
新鲜酢橘沙瓦 | 생영귤 사워

生グレープフルーツサワー 750円

Fresh Grapefruit Sour  
新鲜葡萄柚沙瓦 | 생그рей프프루트 사워

生キウイサワー 750円

Fresh Kiwi Fruit Sour  
新鲜猕猴桃沙瓦 | 생키위 사워

## お茶ハイ

Shochu with Tea / 茶烧酒 / 엄선 차 하이볼

宇治抹茶割り 650円

Shochu with Uji Matcha Green Tea  
宇治抹茶烧酒 | 우지 말차 믹스

黒烏龍茶割り 650円

Shochu with Black Oolong Tea  
黑乌龙茶烧酒 | 흑우롱차 믹스

緑茶割り 650円

Shochu with Green Tea  
绿茶烧酒 | 녹차 믹스

ほうじ茶割り 650円

Shochu with Roasted Green Tea  
烘焙茶烧酒 | 호지차 믹스

## ハイボール

Highball / 高杯酒 / 하이볼

スタンダードハイボール 700円

Nikka Session Whiskey & Soda  
尼卡奏乐威士忌高杯酒 | 스탠더드 하이볼

ジェムソンハイボール 700円

JAMESON Whiskey & Soda  
詹姆森威士忌高杯酒 | 제임슨 하이볼

余市ハイボール 800円

Yoichi Whisky & Soda  
余市威士忌高杯酒 | 요이치 하이볼

## 焼酎

Shochu / 烧酒 / 소주

[芋/25度] 黒霧島 グラス 650円

[Sweet Potato / 25%] Kuro Kirishima / Glass  
[甘薯/25度] 黑雾岛 单杯 | [고구마/25도] 구로키리시마 글라스

[麦/25度] 二階堂 吉四六 グラス 650円

[Barley / 25%] Nikaido Kicchomu / Glass  
[麦/25度] 二阶堂 吉四六 单杯 | [보리/25도] 니카이도 깃초무 글라스

[米/25度] よろしく千萬あるべし グラス 650円

[Rice / 25%] Yoroshiku Senman Arubeshi / Glass  
[米/25度] 宜有千万 单杯 | [쌀/25도] 요로시쿠 센만 아루베시 글라스

## 果実酒

Fruit Wine / 果酒 / 과일주

濃醇梅酒 650円

Noujum Plum Wine  
浓醇梅酒 | 노준 매실주

## カクテル

Cocktails / 鸡尾酒 / 칵테일

ジャパングイントニック 700円

Wilkinson Gin & Tonic  
威尔金森金汤利鸡尾酒 | 재팬 진 토닉

桜モヒート 700円

Sakura Mojito  
樱花莫吉托鸡尾酒 | 벚꽃 모히토

\* 価格はすべて税込です \* お酒をご注文のお客様は別途お通し代450円(税込)をいただきます。  
\* Display Prices are including tax. \* A small appetizer 450 yen (tax included) will be included with any alcoholic beverage order.

\* 显示为含税价格 \* 本店将向每位饮酒的顾客收取450日元含税的前菜费用  
\* 표시 가격은 모두 부가세 포함입니다 \* 주류 주문시 식전 요리 450엔(세금 포함)이 포함됩니다.

# 御飲物

DRINKS

飲料  
음료수

## ソフトドリンク Soft Drink / 清凉饮料 / 소프트드링크

緑茶 400円

Green Tea  
绿茶 | 녹차

冷抹茶 400円

Cold Matcha  
冰抹茶 | 냉말차

黒烏龍茶 400円

Black Oolong Tea  
黑乌龙茶 | 흑우롱차

ほうじ茶 400円

Roasted Green Tea  
烘焙茶 | 호지차

オレンジジュース / 瓶 400円

Orange Juice / Bottle  
橙汁 瓶装 | 오렌지주스 병

ジンジャーエール / 瓶 400円

Ginger Ale / Bottle  
姜汁汽水 瓶装 | 진저에일 병

コカ・コーラ ゼロ 400円

Coca-Cola Zero  
可口可乐 无糖 | 코카콜라 제로슈거

ペリエ 400円

Perrier  
沛绿雅 | 페리에

おいしい水 富士山のバナジウム天然水  
600mlペットボトル 300円

Mt.Fuji Vanadium Natural Water / 600ml Bottle  
富士山天然含钒矿泉水 600ml瓶装  
아사히 맛있는 물 후지산의 바나듐 천연수 600ml 페트병