



獺祭 挑む (山口) — 限定1本の特別販売・事前予約制・優待対象外 —

DASSAI Ambition (Yamaguchi) (Limited Quantity)

ボトル 720ml ¥500,000

酒瓶にチタンを採用。

お酒を冷凍保存することで、解凍後搾りたての新鮮な状態をお楽しみいただけます。冷凍商品につき解凍してからの提供となる為、事前予約制で承っております。



獺祭 磨き その先へ (山口)

DASSAI Beyond (Yamaguchi)

ボトル 720ml ¥105,000

獺祭の最高峰に位置する酒。

美しい香りと両立する味の複雑性・重層性と長い余韻が感じられます。

【純米大吟醸】 Junmai-Daiginjo

獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分 (山口)

ボトル 720ml ¥25,000

DASSAI 23 (Yamaguchi)

一合 180ml 6,300

獺祭 純米大吟醸 45 (山口)

ボトル 720ml 9,500

DASSAI 45 (Yamaguchi)

一合 180ml 2,500

【スパークリング】 Sparkling

獺祭 純米大吟醸45 にごりスパークリング (山口)

ボトル 180ml ¥2,600

DASSAI NIGORI Sparkling 45 (Yamaguchi)

【梅酒】 Plum Wine

獺祭 梅酒 純米大吟醸磨き二割三分仕込み (山口)

グラス 60ml ¥3,800

DASSAI Umeshu (Yamaguchi)

●記載の料金はすべて15%のサービス料・税金が含まれたお支払い金額です。●食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。●写真はイメージです。季節・天候、仕入状況により料理内容、器等が変更になる場合がございます。●当店では環境に配慮した生分解性ストローまたは紙ストローを使用しております。

●All prices include 15% service charge and consumption tax. ●Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions. ●The actual presentations may differ from what you see in the photos. ●Menu items are subject to change based on season and availability. ●We use environmentally friendly straws.

日本酒 Sake

【限定酒】 Limited Edition Sake



鷹ノ目 無濾過 生原酒 (山口)

TAKANOME (Yamaguchi)

ボトル 720ml ¥50,000

パイナップルのような甘みと爽やかな酸味、オレンジの皮のような軽やかな苦みが全体をまとめます。

【純米大吟醸】 Junmai-Daiginjo

天狗舞 山廃 生 (石川)

Tengumai Yamahai (Ishikawa)



ボトル 720ml ¥65,000

磯自慢 雄町40 (静岡)

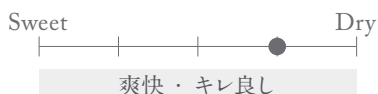
Isojiman Omachi40 (Shizuoka)



ボトル 720ml 40,000

開運 (静岡)

Kaiun (Shizuoka)



ボトル 720ml 26,000

一合 180ml 6,600

久保田 萬寿 (新潟)

Kubota Manjyu (Niigata)



ボトル 720ml 24,000

一合 180ml 6,100

【大吟醸】 Daiginjo

黒龍 (福井)

Kokuryu (Fukui)



ボトル 720ml 19,000

一合 180ml 4,800

氷室 生酒 (岐阜)

Himuro (Gifu)



ボトル 720ml 16,000

一合 180ml 4,100

日本酒 Sake

【純米吟醸】 Junmai-Ginjo

金婚 江戸酒王子 (東京)
Kinkon Edo Sakeoji (Tokyo)



ボトル 720ml ¥14,300
一合 180ml 3,600

張鶴 純 (新潟)
Shimeharitsuru Jun (Niigata)



一合 180ml 2,400

乾坤一 (宮城)
Kenkonichi (Miyagi)



一合 180ml 2,000

真澄 辛口生一本 (長野)
Masumi (Nagano)



一合 180ml 1,900

●記載の料金はすべて15%のサービス料・税金が含まれたお支払い金額です。●食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。●写真はイメージです。季節・天候、仕入状況により料理内容、器等が変更になる場合がございます。●当店では環境に配慮した生分解性ストローまたは紙ストローを使用しております。

●All prices include 15% service charge and consumption tax. ●Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions. ●The actual presentations may differ from what you see in the photos. ●Menu items are subject to change based on season and availability. ●We use environmentally friendly straws.

日本酒 Sake

【純米】 Junmai

超王祿 無濾過本生（島根）
Ouroku (Shimane)



ボトル 720ml ¥13,800
一合 180ml 3,500

惣嘗
生酏仕込み 特別純米（栃木）
Sohomare (Tochigi)



ボトル 720ml 13,000
一合 180ml 3,300

米鶴 超辛純米（山形）
Yonetsuru (Yamagata)



ボトル 720ml 8,500
一合 180ml 2,200

十右衛門
純米無濾過（東京）
Juemon (Tokyo)



一合 180ml 2,600

奈良萬
中垂れ 無濾過生原酒（福島）
Naraman (Fukushima)



一合 180ml 2,000

酌右衛門（岩手）
Yoemon (Iwate)



一合 180ml 2,000

日本酒 Sake

【純米】 Junmai

鶴齢 雪男 純米 (新潟)
Kakurei Yukiotoko (Niigata)



一合 180ml ¥2,100

久礼 (高知)
Kure (Kochi)



一合 180ml 2,000

鍋島 特別純米 (佐賀)
Nabeshima (Saga)



一合 180ml 2,300

奥播磨 山廃純米 (兵庫)
Okuharima (Hyogo)



一合 180ml 2,100

竹鶴 (広島)
Taketsumi (Hiroshima)



一合 180ml 1,700

●記載の料金はすべて15%のサービス料・税金が含まれたお支払い金額です。●食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。●写真はイメージです。季節・天候、仕入状況により料理内容、器等が変更になる場合がございます。●当店では環境に配慮した生分解性ストローまたは紙ストローを使用しております。

●All prices include 15% service charge and consumption tax. ●Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions. ●The actual presentations may differ from what you see in the photos. ●Menu items are subject to change based on season and availability. ●We use environmentally friendly straws.

日本酒 Sake

【本醸造】 Honjozo

立山 特別本醸造（富山）
Tateyama (Toyama)



一合 180ml

¥1,800

喜久酔 特別本醸造（静岡）
Kikuyoi (Shizuoka)



一合 180ml

1,900

澤乃井 本醸造大辛口（東京）
Sawanoi (Tokyo)



一合 180ml

1,600

【長期熟成古酒】 Aged Sake

金婚 貴醸酒（東京）
Kinkon Kijoshu (Tokyo)



60ml

1,900

ビール Beer

サントリー ザ・プレミアムモルツ (生ビール) ￥1,750
Suntory The Premium Malt's Draft

アサヒ スーパードライ (中瓶) Bottle 500ml 1,750
Asahi Super Dry

ウイスキー Whisky

ニッカ 竹鶴 ピュアモルト 30ml ￥2,450 700ml ￥39,000
Nikka TAKETSURU Pure Malt

サントリー 碧 -AO- 30ml 2,000 700ml 36,000
Suntory World Whisky -AO-

シーバス リーガル 12年 30ml 1,650 700ml 26,000
Chivas Regal 12years

焼酎 Shochu

芋 佐藤 黒 (鹿児島) 60ml ￥1,400 720ml ￥14,000
Satoh Black (Kagoshima)

紫尾の露 (鹿児島) 60ml 1,300 900ml 15,000
Shibinotsuyu (Kagoshima)

麦 吉四六 (大分) 60ml 1,400 720ml 14,000
Kitchomu (Oita)

天草 (熊本) 60ml 1,400 720ml 14,000
Amakusa (Kumamoto)

●記載の料金はすべて15%のサービス料・税金が含まれたお支払い金額です。●食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。●写真はイメージです。季節・天候、仕入状況により料理内容、器等が変更になる場合がございます。●当店では環境に配慮した生分解性ストローまたは紙ストローを使用しております。

●All prices include 15% service charge and consumption tax. ●Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions. ●The actual presentations may differ from what you see in the photos. ●Menu items are subject to change based on season and availability. ●We use environmentally friendly straws.

カクテル&リキュール Cocktails & Liqueur

和風ジントニック サントリージャパニーズクラフトジンROKU<六> Gin & Tonic -The Japanese Craft ROKU Suntory GIN	¥1,600
かぼすのリキュール 滋賀県・波乃音酒造「かぼスッキリ」 Japanese Lime Flavored Liqueur	1,400
雑賀 梅清酒 Plum Wine	1,400
レモンサワー Lemon Sour Cocktail	1,400
かぼすポワール Kabosu Poire - Japanese Lime Flavored Liqueur, White Wine, Pear Juice - かぼすりキュール、白ワイン、洋梨ジュースを合わせた和風カクテル 爽やかな酸味とフルーティーな甘みが絶妙な一杯	1,600

シャンパン&スパークリングワイン Champagne & Sparkling Wine

	グラス Glass	ボトル Bottle
ローラン ペリエ キュヴェ ブリュット ロゼ Laurent-Perrier Cuvée Brut Rosé	¥3,500	¥22,000
ローランペリエ ラ キュヴェ Laurent-Perrier La Cuvée	2,700	17,000
モエ エ シヤンドン ブリュット アンペリアル Moët et Chandon Brut Impérial		19,000
サンテロ ピノ シャルドネ スプマンテ Santero Pino Chardonnay Spumante	200ml	2,700

白ワイン White Wine

	グラス Glass	ボトル Bottle
シャトー クシュロワ ブラン (フランス・ボルドー) Château Coucheroy Blanc (France/Bordeaux)	¥2,000	¥10,000
シャブリ プルミエ クリュ フルジョーム (フランス・ブルゴーニュ) Chablis 1er cru Fourchaume (France/Bourgogne)	375ml	17,000 9,000
プリンチペッサ ガヴィア ガヴィ (イタリア・ピエモンテ) Principessa Gavia Gavi (Italy/Piemonte)		9,000
シャトー メルシャン 北信 シャルドネ (日本・長野) Château Mercian HOKUSHIN Chardonnay (Japan/Nagano)		10,500

赤ワイン Red Wine

	グラス Glass	ボトル Bottle
クロ アンリ エステート ピノ ノワール (ニュージーランド) Clos Henri Estate Pinot Noir (New Zealand)	¥2,200	¥11,000
シャトー ベルナトー (フランス・ボルドー) Château Bernateau (France/Bordeaux)		16,000
バローロ (イタリア・ピエモンテ) Barolo (Italy/Piemonte)		20,000
キャンティ スペリオール (イタリア・トスカーナ) Chianti Superiore (Italy/Toscana)		9,000
シャトー メルシャン 長野 メルロー (日本・長野) Château Mercian NAGANO Merlot (Japan/Nagano)		11,500
サントリー フロム ファーム マスカット ベーリー A (日本・山梨) Suntory From Farm Muscat Bailley A (Japan/Yamanashi)		8,500

●記載の料金はすべて15%のサービス料・税金が含まれたお支払い金額です。●食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。●写真はイメージです。季節・天候、仕入状況により料理内容、器等が変更になる場合がございます。●当店では環境に配慮した生分解性ストローまたは紙ストローを使用しております。

●All prices include 15% service charge and consumption tax. ●Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions. ●The actual presentations may differ from what you see in the photos. ●Menu items are subject to change based on season and availability. ●We use environmentally friendly straws.

ウェルネスドリンク&ノンアルコールカクテル Wellness Drinks & Non-Alcoholic Cocktails

ゆず酢プリッツァー

¥1,400

Yuzu Vinegar Spritzer

- Yuzu Citron Syrup, Apple Vinegar Chardonnay Grape Refresh, Soda -

ゆずシロップ・りんご酢仕立てのシャルドネ酢・ソーダ

シャルドネ酢カッシュ

1,200

Chardonnay Vinegar Spritzer

- Apple Vinegar Chardonnay Grape Refresh, Pear Juice, Soda -

りんご酢仕立てのシャルドネ酢・洋梨ジュース・ソーダ

愛媛みかん酢ソーダ

1,100

Mandarin Orange Vinegar with Soda

- Apple Vinegar Mandarin Orange Refresh, Soda -

りんご酢仕立てのみかん酢・ソーダ

柚子ソーダ

1,000

Yuzu Citron Syrup with Soda



ソフトドリンク Soft Drinks

サントリー オールフリー（ノンアルコールビール） ￥1,400
Suntory All-Free Non-alcoholic Beer

コカ・コーラ または コカ・コーラ ゼロ 1,100
Coca-Cola or Coca-Cola Zero

ジンジャーエール 1,100
Ginger Ale

ペリエ 330ml 1,000
Perrier Sparkling Mineral Water

龍泉洞の水 500ml 1,000
Japanese Mineral Water

烏龍茶 850
Oolong Tea

ジュース 林檎・洋梨・白桃 850
Chilled Juice Apple, Pear or White Peach

紅茶 または コーヒー 900
Tea or Coffee

●記載の料金はすべて15%のサービス料・税金が含まれたお支払い金額です。●食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。●写真はイメージです。季節・天候、仕入状況により料理内容、器等が変更になる場合がございます。●当店では環境に配慮した生分解性ストローまたは紙ストローを使用しております。

●All prices include 15% service charge and consumption tax. ●Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions. ●The actual presentations may differ from what you see in the photos. ●Menu items are subject to change based on season and availability. ●We use environmentally friendly straws.