



ハンバーグ 赤ワイントマトソース Red wine tomato sauce

トマトをベースに赤ワインと 数種類のスパイスを合わせた 香り豊かなソース

1,364yen(1,500)



ハンバーグ 濃厚チーズソース Cheese sause

モッツァレラチーズと グラスフェッドチーズ (乳牛のミルク) を合わせた 濃厚チーズソース

1,409 yen(1,550)



全てのステーキ&コンボメニューにライス付き。ライスはおかわり無料! ソースは全てオリジナルステーキソースです。



ビーフハンバーグ& ビーフステーキ Beef hamburger steak & Beef steak

2,046yen(2,250)



ビーフステーキ Beefsteak

2,091 yen(2,300)



ビーフハンバーグ& チキンステーキ Beef hamburger steak and chicken steak

1,364yen(1,500)



チキンステーキ Chicken steak 1,182 yen(1,300)



ブッチャーキーマカレー

Butcher Keema curry

*添えてあるお肉をお選びください。 *白米に変更可能。 *パクチーが苦手な方はお申し付けください。

鶏むね肉のコンフィ

Chicken confit

1,319 yen(1,450)

大豆ミートハンバーグ Soy bean hamgurger steak

1,410 yen(1,550)

ローストポーク Roast pork

1,500 yen(1,650)



サラダ&ミートプレート

Salad & meat plate *メインのお肉をお選びください。

鶏むね肉のコンフィ Chicken confit

1,455 yen(1,600)

大豆ミートハンバーグ Soy bean hamgurger steak

1,546 yen(1,700)

ローストポーク Roast pork

1,637 yen(1,800)

Set Henu

*ランチメニューをご注文された方のみ注文可。

本日のスープ&サラダセット Today's Soup & Salad Set

*本日のスープ staff ask

273yen(300)

デザートセット Dessert Set

*staff ask

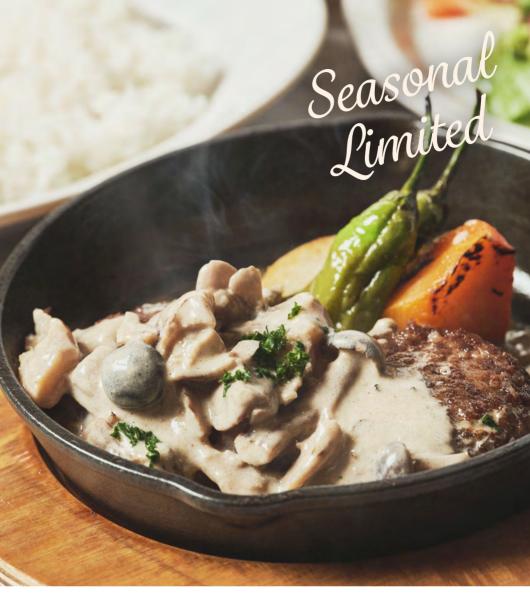
364yen(400)

ドリンクセット Drink Set

*おかわりされる場合は単品料金をいただきます。

182 yen(200)

・エスプレッソ ・コーヒー(Hot/Iced) ・カフェオレ(Hot/Iced) ・カモミール ・ダージリン(Hot/Iced) ・アールグレイ(Hot/Iced) ・オレンジジュース ・アップルジュース



国産牛100%ハンバーグステーキ ポルチーニ香るきのこクリームソース

100% Japanese Beef Hamburger Steak Porcini Mushroom Cream Sauce

旬のイタリア産ポルチーニ茸と 濃厚な生クリームを合わせた秋限定のハンバーグステーキ。 ポルチーニ茸の香り・味わい・旨みがつまったクリームソースは、 ハンバーグやご飯との相性が抜群です。

※ランチライス付き

Lunch menu include rice.

1,682 yen (1,850)



お得なランチセット

Lunch Set

国産牛100%ハンバーグステーキ ポルチーニ香るきのこクリームソース

100% Japanese Beef Hamburger Steak Porcini Mushroom Cream Sauce

2,091 yen (2,300)

※Drinkは以下よりお選び下さい。

エスプレッソ / コーヒー (ICE or HOT) / カフェオレ(ICE or HOT) カモミール / ダージリン(ICE or HOT) / アールグレイ(ICE or HOT) オレンジジュース / アップルジュース

※おかわりされる場合は単品料金をいただきます。





ハンバーグ 赤ワイントマトソース Red wine tomato sauce

トマトをベースに赤ワインと 数種類のスパイスを合わせた 香り豊かなソース

1,591 yen(1,750)



ハンバーグ 濃厚チーズソース Cheese sause

モッツァレラチーズと グラスフェッドチーズ (乳牛のミルク)を合わせた 濃厚チーズソース

1,637 yen(1,800)



全てのステーキ&コンボメニューにライス付き。ライスはおかわり無料! ソースは全てオリジナルステーキソースです。



ビーフハンバーグ& ビーフステーキ Beef hamburger steak & Beef steak

2,273 yen(2,500)



ビーフステーキ Beef steak 2,091 yen(2,300)



ビーフハンバーグ& チキンステーキ Beef hamburger steak and chicken steak

1,591 yen(1,750)



チキンステーキ Chicken steak



ブッチャーキーマカレー

Butcher Keema curry

*添えてあるお肉をお選びください。 *白米に変更可能。 *パクチーが苦手な方はお申し付けください。

鶏むね肉のコンフィ

Chicken confit

1,637 yen(1,800)

大豆ミートハンバーグ Soy bean hamgurger steak

1,591 yen(1,750)

ローストポーク Roast pork

1,682 yen(1,850)



サラダ&ミートプレート

Salad & meat plate *メインのお肉をお選びください。

鶏むね肉のコンフィ Chicken confit

1,637 yen(1,800)

大豆ミートハンバーグ Soy bean hamgurger steak

1,728 yen(1,900)

ローストポーク Roast pork

1,891 yen(2,000)

*ランチメニューをご注文された方のみ注文可。

本日のスープ&サラダセット Today's Soup & Salad Set

*本日のスープ staff ask

273 yen(300)

デザートセット **Dessert Set**

*staff ask

364yen(400)

ドリンクセット Drink Set

*おかわりされる場合は単品料金をいただきます。

182 yen(200)

・エスプレッソ ・コーヒー(Hot/Iced) ・カフェオレ(Hot/Iced) ・カモミール ・ダージリン(Hot/Iced) ・アールグレイ(Hot/Iced) ・オレンジジュース ・アップルジュース



国産牛100%ハンバーグステーキ ポルチーニ香るきのこクリームソース

100% Japanese Beef Hamburger Steak Porcini Mushroom Cream Sauce

旬のイタリア産ポルチーニ茸と 濃厚な生クリームを合わせた秋限定のハンバーグステーキ。 ポルチーニ茸の香り・味わい・旨みがつまったクリームソースは、 ハンバーグやご飯との相性が抜群です。

※ランチライス付き

Lunch menu include rice.

1,909 yen (2,100)



お得なランチセット

Lunch Set

国産牛100%ハンバーグステーキ ポルチーニ香るきのこクリームソース

100% Japanese Beef Hamburger Steak Porcini Mushroom Cream Sauce

2,318yen(2,550)

※Drinkは以下よりお選び下さい。

エスプレッソ / コーヒー (ICE or HOT) / カフェオレ(ICE or HOT) カモミール / ダージリン(ICE or HOT) / アールグレイ(ICE or HOT) オレンジジュース / アップルジュース

※おかわりされる場合は単品料金をいただきます。











TAPAS

前菜3種 1,091yen(1,200) *内容はおまかせになります。

キャロットラペ オレンジ風味 Carrot rapé with orange flavor

455yen(500)

紫キャベツのマリネ 455yen(500)

米茄子とトマトの ラタトゥイユ Eggplant & tomato ratatouille 545yen(600)

オリーブマリネ ローストスパイスナッツ Olive marinade 455yen(500) 455yen(500)

トルティージャ ピクルス 455ven(500) 455yen(500)

魚介のエスカベッシュ Seafood escabeche

セミドライイチジクのマリネ 727yen(800)



アンチョビのピンチョス Onion & anchovy pinchos 545yen(600)

飴色タマネギと

スモークサーモンと サワークリームのピンチョス



ガリシア風 Octopus & potato in Galician-style 636yen(700)





マッシュルームと 生ハムのオーブン焼き 727ven(800)

ジャガバタ 455yen(500)

オリーブのフリット 727yen(800)



岩手県産 岩中豚骨付きロース 魚醬マリネのロースト Roasted bone-in pork loir with fish sauce marinade 3,182yen(3,500)











▼ ソースをお選びください Please choose the sauce

> Original steak sauce 赤ワイントマトソース

> > **SAUSAGE**

燻製された豚肉のソーセージ

591yen(650)

オリジナルステーキソース

濃厚チーズソース

Red wine tomato sauce

チキンステーキ Chicken steak 1,364yen(1,500)

しし唐のガーリックソテー

727ven(800)

ビーフハンバーグ& チキンステーキコンボ Beef hamburger steak & chicken steak 1,545yen(1,700)

ビーフハンバーグ& ステーキコンボ Beef hamburger steak & beef steak 2,227yen(2,450)

*1本単位でのご用意です。

鹿肉とクランベリー

アンドゥイエット

773yen(850)

クランベリーを入れた鹿肉のソーセージ

CURRY

ブッチャーキーマカレー BUTCHER Keema curry 1,091yen(1,200)



フライドポテト

545yen(600)

818yen(900)

273yen(300)

273yen(300)

500yen(550)

シーザーサラダ

818yen(900)

ハーブサラダ

エビのアヒージョ 1,091yen(1,200) バケット付

CHARCUTERIE

ハモンセラーノ スペイン産白豚の生ハム 1,000 yen(1,100)

ジャンボンアルデュード 14ヶ月熟成生ハム 1,200 yen(1,320)

ジャンボンキントア 幻の黒豚の生ハム 1,600 yen(1,760)

パテドカンパーニュ 豚肉とレバーの田舎風パテ 909yen(1,000)

ソシソンアルデュード 5-7週間熟成させたサラミ 1,091yen(1,200)

チョリソアルデュード 辛味と旨味のサラミ 1,091yen(1,200)

生ハム2種盛り **1,700**yen(1,870)

生ハム3種盛り ミュンヘンソーセージ Herbs pork sausage 2,400yen(2,640) ハーブ香る豚肉のソーセージ

シャルキュトリー 盛り合わせ Assorted charcuterie パテ、サラミ、生ハム、ソーセージ 3,182yen(3,500)



CHEESE

カマンベール 600yen(660) ミモレット 600yen(660)

ゴルゴンゾーラ トリュフチーズ 600yen(660)

チーズ3種盛り 1,636yen(1,800)

チーズ4種盛り 2,091yen(2,300)

チーズとご一緒に

セミドライ 727yen(800) イチジクのマリネ

OTHER

バケット

カンパーニュ

ライス 273yen(300)

DESSERT

クレームブリュレ

バスク風チーズケーキ 727yen(800)

季節のガトーバスク

BAR TIME MENU

前菜3種

1,091yen(1,200)

*内容はおまかせになります。 *Please ask for details.

TAPAS

飴色タマネギと アンチョビのピンチョス Onion & anchovy pinchos 545yen(600)

Pickles **455**yen(500) オリーブマリネ Olive marinade 455yen(500)

紫キャベツのマリネ Marinated purple cabbage 455yen(500)

> トルティージャ Spanish omelette 455yen(500)

ローストスパイスナッツ

マッシュルームと 生ハムのオーブン焼き Oven roasted mushroom & prosciutto 727yen(800)

魚介のエスカベッシュ Seafood escabeche 455yen(500)

455yen(500)

スモークサーモンと サワークリームのピンチョス Smoked salmon & sour cream pinchos 545yen(600)

> チーズとご一緒に セミドライ イチジクのマリネ Marinated semi-dried fig 727yen(800)

キャロットラペ オレンジ風味 Carrot rapé with orange flavor 455yen(500)

米茄子とトマトのラタトゥイユ Eggplant & tomato ratatouille 545yen(600)

生ハム3種盛り

オリーブのフリット Olive frites 727yen(800)

CHARCUTERIE



生ハム2種盛り 2 assorted prosciutto

3 assorted prosciutto **2,400**yen(2,640) 1,700yen(1,870)

シャルキュトリー盛り合わせ Assorted charcuterie パテ、サラミ、生ハム、ソーセージ 3,182yen(3,500)

ハモンセラーノ スペイン産白豚の生ハム 1,000 yen(1,100)

パテドカンパーニュ 豚肉とレバーの田舎風パテ 909yen(1,000)

ジャンボンアルデュード Jambon aldudes 14ヶ月熟成生ハム 1,200yen(1,320)

ソシソンアルデュード 5-7週間熟成させたサラミ

1,091yen(1,200)

ジャンボンキントア 幻の黒豚の生ハム 1,600 yen(1,760)

チョリソアルデュード 辛味と旨味のサラミ 1,091yen(1,200)

CHEESE

カマンベール Camembert cheese

600yen(660)

ミモレット Mimolette cheese

600yen(660)

ゴルゴンゾーラ Gorgonzola cheese

600yen(660)

トリュフチーズ 600yen(660)

チーズ3種盛り 3 assorted cheese

1,636yen(1,800)

チーズ4種盛り 4 assorted cheese

2,091yen(2,300)

ONE MORE

チーズとご一緒に

セミドライイチジクのマリネ Marinated semi-dried fig

727yen(800)

DESSERT

季節のガトーバスク Seasonal tart 727yen(800)

クレームブリュし Creme brulee 500yen(550)



バスク風チーズケーキ Basque cheesecake 727yen(800)

BEER

=== BEER LIST

Draft Beer {生ビール}

ハートランド生 880 ven

BOTTLE



雪ほたかビール Yukihotaka

{ Alc. 6.0% }

330ml 1,050 yen

"雪ほたか米"を副原料に使用した、スッキリとした口当たり のビール。芳醇な香りの後に、米のほのかな甘みが広がりま す。(限定醸造商品)



わびさび Wabisabi



{ Alc. 6.0% }

330ml 1,200 yen

わさびと緑茶、数種類のハーブ系のホップを組み合わせた ユニークなビール。わびさびの理念のごとく、簡素で清澄、 洗練された味わい。

ジャパンペールエール Japan PaleAle



山田錦 Yamadanishiki

{ Alc. 5.0% }

330ml 1,400 yen

最高級の日本酒にのみ使われる、酒造好適米「山田錦」を、 使用。きめ細かな泡で柔らかな風味のビールです。





{ Alc. 5.0% }

330ml **1,300** yen

「セレブを迎えるためのビール」をコンセプトにした、フルー ティーで繊細な今までにない高級ビール。

> ホワイトラガー White lager



パトラッシュ Patrasche

{ Alc. 8.0% }

330ml 1,400 yen

1896年にフランダース地方で創業した醸造所のビール。柔 らかいアロマと、香ばしくほのかに甘い後味が魅力的なブ ラウンエール。



バラデンイザック

Baladin Issac {Alc. 5.0%}

330ml 1,600 yen

イタリア初のホワイトタイプビール。クリーミーな泡立ちに 少し濁りがかったリコットカラー。オレンジピールやコリア ンダーの爽快な香りが特徴。

Belgian White



ビアデザミー ブロンド

Baladin Issac

330ml 1,300 yen

シャンパンと同じ瓶内二次発酵が特徴。フレッシュな酸味 と心地よい苦味とのバランス。オレンジピールの香りを加 えたスッキリとした味。 ブロンドエール

Blonde Ale



ケストリッツァー シュヴァルツ

Köstritzer Schwarz

{ Alc. 4.8% }

330ml 1,300 yen

特別に栽培された大麦による繊細な芳香。味わいは上品 で軽快、清涼感が心地よく、詩人ゲーテがこよなく愛した ビールで有名。

Black Lager



ブリュー

ドッグ パンク IPA Brewdog Punk IPA

{ Alc. 5.4% } 330ml 1,200 yen

クリアなゴールデンカラー、香りは麦芽とトロピカルフルー

ツ、ブリュードッグらしいグレープフルーツ香が特徴。 評価サイトでは98点の高得点を獲得したパンクIPA。





フェダ ブロイ Federbrau

{ Alc. 4.0% }

320ml 1,100 yen

ドイツ発祥のヘレスを手本とし、タイ米を使用。 ドイツとタイのビール文化が融合した、伝統的かつ革新的 な新しい味わいのビール。



オハラズ アイリッシュ レッド

{ Alc. 4.3% }

O'hara's Irish Red

330ml 1,200 yen

カラメル調のカラーと、調和のとれた苦味。信じられない程 滑らかでモルトの優しく、控えめな甘味が特徴のオハラズ

レッドエール Red Ale



3 3 3 (N-N-N-N-)

理にぴったりの相性です。

{ Alc. 5.0% }

330ml 1,100 yen

ベトナム最大のビールメーカーで作られるビール。泡立ちが

良く、甘いアロマとスッキリとした味わい。スパイシーな料 ピルスナー



テカテ Tecate

{Alc. 4.5%}

330ml 1,100 yen

メキシコで最も愛されているビール。由来はバハカリフォル ニア・テカテ市発祥から。原材料にコーンを使用した甘味 と苦味が特徴。

Pale Lager



ライオンスタウト

Lion Stout

{ Alc. 8.8% }

330ml 1,200 yen

モンドセレクション最高金賞を受賞。リキュールのような甘 さ、ほのかな甘い香りの後に感じられる濃厚な味わいが特

\equiv WINE LIST \equiv



Champagne {シャンパーニュ}

モエ エ シャンドン アンペリアル



数量限定

Moet & Chandon Moet Imperial

品種:シャルドネ,ピノ・ノワール,ピノ・ムニエ主体 Chardonnay,Pinot Noir,Pinot Meunier

優しい果実香にフローラルな香りが合わさり、 しなやかな口当たりと長続きする余韻が特徴。 世界中で最も愛されているシャンパン。



8,300 yen

ヴーヴ クリコ ローズラベル



数量限定

Veuve Clicquot Rose Label

品種:シャルドネ,ピノ・ノワール,ピノ・ムニエ主体 Chardonnay,Pinot Noir,Pinot Meunier

1818年マダム・クリコが造った、最初のロゼシャンパーニュ。フルーティーかつフルボディ。 ヴーヴスタイルを表現したシャンパーニュ。



シャトージュン スパークリング



Chateau Jun Sparking

品種:甲州100% Koshu

日本固有の葡萄、甲州を使用した、フレッシュでほん のり甘みを感じる中口。食前酒としても食中酒としても 楽しめます。 900 yen

5,200 yen

プレステージ・ブランド・ブラン・ブリュット



Brouette Prestige Blanc de Blancs Brut

品種:シャルドネ100% Chardonnay

フレッシュな柑橘系の爽やかな香りがとても心地よく、そこに溶け込むハーブのような香りのアクセントと、ほんのり甘さを感じるような果実味が特徴。

₹ 1,000 yen

5,800 yen

マスティオ・デッラ・ロッジア グラン・キュヴェ ブリュット



Mastio della Loggia Gran Cuvée Brut

品種:ガルガーネガ100% Garganega

淡い黄色。白い果実、ピーチ、リンゴの香り。柔らかい 泡立ちと、非常にフルーティーでフレッシュなミネラル 感。爽やかな酸味、余韻に甘みを感じられるワイン。 ₹ 850 yen

4,900 yen

Cidre {シードル}

シードル・フェルミエ



Cidre Fermier

品種:ブルターニュ産りんご100% Brittany apples

完熟りんごのうま味と奥行きのある味わい。 オーガニックならではのナチュラルな泡の柔らかな舌 ざわりが特徴。ドゥミセックで蜂蜜のような甘さも。 900 yen

5,400 yen

シャトージュン 甲州

Chateau Jun Koshu

品種:甲州100% Koshu

洋梨、花梨、柑橘類の穏やかな香り。味わいはすっきり として甘みはやや控えめ、後味に渋みの少ないバラン スの良い中ロタイプのワイン。 950 yen 5,600 yen

ヴェゼーボ ファランギーナ



Beneventano Falanghina

品種:ファランギーナ 100% Falanghina

ドイツのゲヴュルツトラミナーを思わせる様な、スパイシーで白い花や紅茶、ラムネやミントの洗練された香りを持っています。タンクでの醸造、熟成だが、樽で熟成しているかの様なポリュームがある。

Y 950 yen **1** 5,500 yen

ヴァルモンブラン



Valmont Blanc

品種: テレ・ブラン 50% , シャサン 40% , ソーヴィニヨンブラン 10% Terret blanc Chasan Sauvignon Blanc

飲み口は辛口のライト〜ミディアムボディ。まろやかな 口当たりで、柑橘類やメロンのような果実味と優しい 酸のバランスが良く、料理に合わせやすい、さっぱりと した印象のワイン。 ▼ 800 yen

4,700 yen

アイアンストーン オブセッション シンフォニー



Ironstone Obsession Symphony

品種:シンフォニー主体 Symphony

シンフォニーはマスカット種と、グルナッシュ・グリ種の交配によって生まれたアメリカ原産品種。華やかなマスカットや白桃の香りに、ピリッとスパイシーな風味が特徴の白ワインです。

Y 950 yen

6,000 yen

ロベティア シャルドネ

Lobetia Chardonnay

品種:シャルドネ 100% Chardonnay

有機栽培ブドウを100%使ったシャルドネ。フレッシュな口当たりと爽やかさシャルドネ特有のコクが楽しめます。

₹ 850 yen

5,200 yen

デル スール ソーヴィニヨンブラン レセルバ



Aves del sur Sauvignon Blanc Reserva

品種:ソーヴィニヨンブラン 100% Sauvignon blanc

ハーブ香が随所に現れる清々しい香りの白ワイン。 ハラベーニョやレモンの花の様な香りも持ち、クリス ピーな口当たりでジューシーな柑橘果実のフレーバー が魅力の|本です。 **T** 900 yen

5,300 yen

ピースポーター・ミヒェルスベルグ・ リースリング ・アウスレーゼ



Piesporter Michelsberg Riesling Auslese

品種:リースリング 100% Riesling

モーゼルワインの中でも特に人気の高い、「ピースポート村の房選りワイン。瑞々しく、フレッシュ感溢れる甘口で、デザートワインとしても最適です。

1,000 yen

1 5,800 yen

Txakoli {チャコリ}

エウケニ チャコリ

Eukeni Txakoli



品種:オンダラビスリ 70% , プティマンサン 10% , グロマンサン 10% Hondarrabi zuri Petit manseng Gros manseng

プティクリュブ 10%

Petit courbu

伝統的なバスクの地酒。きめ細かな舌ざわりと柑橘系 の爽やかな果実味が特徴。前菜との相性がとても良 く、バスクの風土を感じるワイン。 ▼ 1,000 yen

6,000 ven



本日のシャトージュン

Today's Chateau Jun

品種: 仕入れ状況により、品種の変更がございます Please ask our staff for details

シャトージュンからBUTCHER厳選の赤ワインをお届 け致します。仕入れ状況により、品種の変更がござい ますので、詳細はスタッフまでお尋ねください。

T 1,200 yen

6,800 ven

ヴァルモンルージュ

Valmont Rouge

品種:カリニャン 50%, サンソー 20%, グルナッシュ 20%, メルロー 10% Carignan Cinsault Grenache Merlot

フルーティーさを引き立たせる為に、フリーランジュー ス(ぶどうを圧搾して自然に流れ出る果汁)のいを用 い、低温発酵。サクランボやラズベリーの果実間と 共にフローラルな香りで、スッキリとした辛口です。

800 yen

4,700 ven

デル・スール メルロー レセルバ



Aves del sur Merlot Reserva

品種:メルロー 100%

Merlot

完熟したプラムやブラックチェリーのあふれるアロマ、 バニンラやキャラメルのアクセント。口当たりは柔らか なタンニンが溶け合う様なメルローです。

850 yen

1 5,000 yen

ウガルテ リオハ



Ugarte Rioja

品種:テンプラニーリョ主体

Tempranillo

スペイン最高の赤ワイン産地として名高い「ラ・リオ ハ」地方の名門「ウガルテ社」のスタンダードレンジ。新 鮮なブドウの果実味と芳醇な樽熟成の風味のバラン スが持ち味。

950 yen

1 5,600 yen

トスカーナ ロッソ



Toscana Rosso

品種:サンジョヴェーゼ 60%, モンテプルチアーノ 20%, チリエジョーロ 20% Sangiovese Montepulciano Ciliegiolo

トスカーナ州の赤ワイン、鮮やかなルビー色、チェリー

やプラムの香りがあり、豊かな 果実味と心地よいタンニンが広がります。牛肉のス

テーキやお肉料理の相性も良いです。

950 yen

5,600 yen

370 レグアス ドウロ レゼルヴァ



370 Leguas Douro Reserva

品種:トウリガフランカ 35%, ティンタロリス 35%, トウリガ ナシオナル 30% Touriga franca Tinta roriz Touriga nacional

銘醸地 ドウロ産の濃厚でリッチな赤ワイン。熟したブ ルーベリーやカシスを思わせる業種感のある果実味 に、樽熟成由来のチョコレートやバニラの風味も感じ られる。

900 yen 5,100 yen

ヒドゥン・バール シラーズ



Hidden Pearl Shiraz

品種:シラーズ主体 Shiraz

プラムやスグリなどのフレッシュで、ジューシーな果実 味とモカを思わせる風味を持ちます。長い余韻が特徴 でスパイス感も随所に現れる、飲み応えバツグンの オーストラリアンシラーズです。

850 yen

5,000 yen

アルタ マルベック



品種:マルベック 100%

Malbec

標高630m、アンデスの尾根で生まれるアルゼンチン を代表するブドウ品種。

950 yen

ジューシーな果実味、コーヒー、チョコを思わせる複雑 なフレーバーが特徴です。

5,600 yen



WHISKEY ===

HIGHBALL {ハイボール }

デュワーズ ホワイトラベル

Dewar's WHITE LABEL

香り: フローラルやヘザー、ハチミツの香り

味わい:スムースでクリーン、フレッシュバニラ、わずかに洋ナシ

「ハイボールに合う滑らかなプレンデッド スコッチ」1899年に誕生したプレンデッド・スコッチウィスキー。スムースな味わいと華やかな香りはハイボールに最適。

650 yen

ジョニーウォーカー レッドラベル

Johnnie Walker Red Label

香り:シナモンとペッパーの力強く弾ける香りとスモーキーな余韻 味わい:リンゴや洋ナシの様なフルーティーな甘みとバニラのコク

2020年と2021年に2年連続で金賞を獲得。 力強い香りと個性的な味わいは世界中で称賛され、180か国以上で 販売されています。

700 yen

バランタイン 12年



Ballantine's 12 years

香り: ハチミツやバニラを思わせる、甘く華やかな香り

味わい:複雑ながらもバランスのとれた、クリーミーで飲み応えのある味わい

厳選された数十種類を超える原酒を最低12年以上熟成。

上品でキレのある味わいの贅沢なスコッチ。

850 yen

シーバス リーガル 12年



Chivas Regal 12 years

香り: ハーブ、ハチミツ、果物の香り

味わい:バニラとヘーゼルナッツの風味、熟したリンゴとハチミツの味わい

モルトとグレーンウィスキーのプレンドとしての先駆者としての膨大な技術を蓄積させ発展し、100以上の国や地域で愛飲されているスコッチウィスキー。

950 yen

シングル グレーン ウィスキー富士



Fuji Single Grain Whiskey

香り:パウンドケーキやマロングラッセを思わせる香りや、ブドウ等のフルーツ香味わい: 口当たりは柔らかく、マーマレードやラズベリージャムライ麦パンやシナモンをおもわせるスパイシーな香り

富士御殿場蒸留所のグレーンウィスキーのみをブレンドした、シングルグレーンウィスキー。甘く華やかで複層的な味わいが特徴。

1,000 ven

アードベック ウィー ビースティー 5年



Rdbeg Wee Beastie 5 years

香り:砕いた黒胡椒、松脂、強い煙香

味わい:チョコレートやクレオソート、潮の風味

スコットランドの言葉で「リトルモンスター」の意味を持ち熟成年数の若さを武器に、スモーキーさの際立つアイラモルト。強烈な煙の

香りや、チョコレートの風味が爆発し滋味溢れる肉や潮の風味の 余韻が長く残ります。

1,050 yen

グレンモーレンジ オリジナル



Glenmorangie Original

香り:砂糖漬けのオレンジピール、シナモンやジンジャー、ドライフルーツ、デーツ味わい:スパイスでモカの苦み、アプリコットの焼き菓子や、オレンジピールの味わい

柑橘の爽やかな香りが特徴。

繊細かつ複雑な味わいは、世界モルト愛好家に広く知られている。 1

カリラ 12年

Caol Lla 12 years

香り: 柑橘系の香り、細くしっかり感じる煙香

味わい:甘いスタート、胡椒の様なスパイス、スムースな甘い煙香の余韻

アイラ島で作られるシングルモルトウィスキー。人気蒸留所がひしめくアイラ島で、最大のウィスキー生産量。アイラらしいスモーキーフレーバー、軽やかな口当たり、蜂蜜の甘味はラフロイグやラヴガーリンとも違う唯一無二の風味。

1,200 yen

ザ・マッカラン ダブルカスク 12年



The Macallan Double cask 12 years

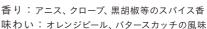
香り: クリーミーなバタースコッチ、アップルキャンディー、バニラカスタード味わい: 蜂蜜の甘味、シトラス系の果実味、少量のスパイス味

12年以上熟成させたアメリカンオーク、スパニッシュオークヨーロピアンオーク樽原酒をヴァッティングした「ザ・マッカラン」らしい芳醇さとバニラを思わせるような香りや、滑らかな甘みのバランスが特徴。

1,500 ven

ホイッスル ピッグ





2007年から世界最高クラスのライ・ウィスキーを造り続け、ヴァージンアメリカンオーク樽で熟成、ピークに達したタイミングでボトリングし生まれた奇跡の作品。世界で最も多くのアワードを獲得し、ライ・ウィスキーの歴史を塗り替えたウィスキー。

1,600 yen

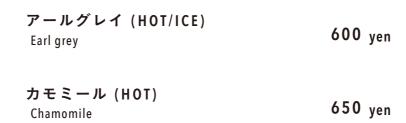


※ストレート、ロックご希望の方はお申し付けください。 Straight or on the rocks, please ask us.

= COCKTAIL = DRINKS =

| オペレーター Operator (白ワイン+ジンジャエール) カリモーチョ | 800 yen | CAFÉS {カフェ } | | | |
|---|-----------|--|----------|--|---------|
| | | コーヒー (HOT/ICE) Coffee | 600 yen | コーラ Cola | 600 yen |
| Calimocho (赤ワイン+コーラ) | 800 yen | | , | ジンジャーエール | /00 |
| キティ Kitty (赤ワイン+ジンジャエール) | 800 yen | エスプレッソ Espresso | 600 yen | Ginger ale | 600 yen |
| 自家製レモンサワー Homemade Lemon Sour | 800 yen | カフェオレ (HOT/ICE) Cafe au lait (ドリップ コーヒー + ホットミルク) | 650 yen | ノンアルコールビール Non alcoholic beer | 700 yen |
| サングリア Sangria (自家製サングリアシロップ+赤ワイン) | 900 yen | カフェ クレーム (HOT) Cafe claim | 700 yen | シャーリーテンプル Shirley Temple (ジンジャーエール + グレナデンシロップ) | 700 yen |
| キールロワイヤル Kir Royale (スパークリングワイン+カシス) | 1,000 yen | (エスプレッソ + フォームミルク) カフェモカ (HOT) | 700 yen | BUTCHERスカッシュ Homemade Squash | 800 yen |
| ミモザ Mimosa (スパークリングワイン+オレンジ) | 1,000 yen | Cafe mocha (エスプレッソ + フォームミルク + チョコレート) | 700 yen | ※下記からお選びください。 (ローズマリー×ジンジャー/ミント×ライム/ タイム×オレンジ/シナモン×アップル) | ooo yen |
| サングリアスパークリング Sangria Sparkling (自家製サングリアシロップ+スパークリング) | 1,000 yen | TEA {ティー} | | | |





600 yen

ダージリン (HOT/ICE)

Darjeeling

