

前菜

前菜の盛り合わせ	1,800円
旬菜とフルーツのテリーヌ 焼き茄子のソース	980円
馬肉のタルタル温卵乗せ ケッパーソース	1,380円

サラダ

ベーコンエッグシーザーサラダ	880円
メランジェ カプレーゼサラダ風	880円

一品

明太子チーズ出し巻き玉子	880円
鶏の唐揚げ 3色ソース	880円
豚バラ肉のセイロン紅茶煮 八角の香	1,200円
豆腐と大和芋の揚げ蛸ボール揚げ出し	780円
海老と鰻の真丈レンコンはさみ揚げ	980円
和牛の焼きすき クラウドメレンゲ仕立て	1,480円

肴

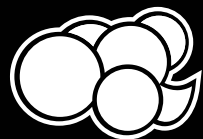
レーズンとドライいちぢくバター	580円
鶏レバーのパテ	580円
フライドポテト 3色ソース	580円
親鶏直火焼き	680円
雲仙ハム直火焼き	580円
炙り鯛わた	480円
チャンジャ	380円
梅たく	380円
瓢箪漬け	380円
冷やし枝豆	380円

食事

鯛茶漬け明庵ごまだれ	980円
ピザトマトソース	1,200円
ピザ ホワイトソース	1,200円

甘味

自家製蒸しプリン メープルシロップと果実のコンポート	980円
今日のアイス(スタッフに聞いてください^_^)	1,200円



Food Menu

※全て税別、お席料/お通し料500円

ビール

アサヒスーパードライ生	680円
アサヒスーパードライ中瓶	880円
アサヒゼロ小瓶(ノンアルコール)	580円
GINONレモンサワー	500円

ウイスキー(ロック、ストレートは+100円頂きます。)

角ハイボール	680円
ジャックダニエル	680円
Nニッカフロンティア	680円
フォアローゼス	680円
マッカラン12年	1,800円
山崎12年	2,000円
ラフロイグ10年	1,500円
山崎	1,200円
白州	1,200円

カクテル 700円～

ジン(ボンベイサファイア、タンカレー)
ピーチツリー
ルジェ クレームド カシス
ウィルキンソン ウォッカ
マリブココナッツ
カルアコーヒー
Sヨーグリート
カンパリ
ボルス メロンリキュール
Sマンゴヤン
マイヤーズ ラム
レッドアイ



Drink Menu

※全て税別、お席料/お通し料500円

ワイン

グラスワイン	600円
5C「サンク・シー」カベルネソーヴィニヨン 赤	4,200円
パヴィヨン・デュ・ラックメドック2020バロン 赤	6,400円
カリフォルニアメルロー2022デコイ 赤	6,400円
MYST「ミスト」シャルドネ 白	4,200円
モンテスアルファシャルドネ2020/2021 白	6,400円
アートシリーズ リースリング2023ルーウィンエステ 白	6,400円

スパークリング

グラス	800円
アペリティフメゾン 苺 ブルーベリー パイン マンゴー	1,000円

ボトルシャンパン

モエ・エ・シャンドンブリュット	1,2000円
ヴーヴクリコ イエローラベル	15,000円
ヴーヴクリコ ホワイトラベルドゥミセック	22,000円
ドンペリニヨン 2015白	52,000円

テキーラ

クエルボ アネホ1800	1,500円
ドンフリオ アネホテキーラ	2,000円

焼酎

白岳しろ	500円
銀しろ	600円
KAORU	600円
DAIYAME	600円
黒霧島	500円
二階堂	500円
鍛高譚	600円
黒糖 濃醇梅酒	500円
チルグリーン	500円

ソフトドリンク 各600円

ウーロン茶
パインジュース
トマトジュース
緑茶
ジンジャエール
オレンジジュース
コーラ



Drink Menu

※全て税別、お席料/お通し料500円