

スパークリングワイン

エレタット・エル・パドルエル・ブリュット・ナチューレ

ボトル 3500

ハウメ・セラ社が造るカヴァの規定の9ヶ月を上回る12ヶ月瓶内二次発酵の超辛口カヴァ。

麦わら色の鮮やかでクリアな色合いの外観に、豊かで持続する泡立ち。

青りんごや柑橘類の爽やかな香りが広がります。

味わいは程よい酸味と、フレッシェ感あふれる果実味のバランスが素晴らしいカヴァです。

酒販協力店のセラーにて更に一年以上寝かせた物をご用意しています。

アンナ・スピナット プロセッコ・ブリュット

ボトル 4500

イタリアの伝統的なプロセッコ（辛口泡）です。

食中にも寄り添うフレッシェでフルーティな仕上がりです。

更に協力酒販店のセラーにて3〜4年寝かせたものをオンリストしています。

ドメーヌ・ジャン・コレ クレマン・ド・ブルゴーニュ

ボトル 6000

原料となるのはなんとブルミエ・クリュクラスのシャブリに使われるブドウ。

果実味や軽快な酸味やミネラル感等、ドサージュは辛口のエクストラ・ブリュット

基準の4・5g/L。

瓶熟成期間は24ヶ月、更に税関を通過つてからは酒販協力店のセラーにて更に2年以上寝かせ出荷されます。

生産者本人もあまりの美味しさに毎晩ビール代わりにコレを飲んでいるそうです。

ルイ・ロデレール コレクション243

ボトル 12000

シャンパーニュの頂点に立つメゾン、ルイ・ロデレールを代表する1本。

ピノ・ロワールの芳醇さや凝縮した果実味が際立つ、ふくよかさとフレッシェ感のバランスに優れた味わいです。

ウイスキー

(ロック／水割り／ハイボール)

・バランタイン17年	1100
・アラン	880
・イチローズモルト	880
・ラフロイグ	880
・アイラミスト	770
・シーバスリーガル	770
ミズナラ	770
・ジムビーム	480
・角ハイボール	550
・メガ角ハイボール	800
・碧AO	880

ビール

・プレミアムモルツ	770
・オールフリー	500
(ノンアルコール)	0

果実酒

・山崎蒸溜所貯蔵 焙煎樽仕込み梅酒	630
・紀州産南高梅酒	590

ワイン

・グラスワイン (赤・白)	610
------------------	-----

レモンサワー

・こだわり酒場の レモンサワー	480
・こだわり酒場の レモンサワー濃い目	580
・こだわり酒場の デカレモンサワー	750
・グレープフルーツ サワー	480

ツフトドリシク

・リンゴ	400
・オレンジ	400
・グレープフルーツ	400
・ジンジャーエール	400
・コーラ	400
・烏龍茶	350
・緑茶	330
・薬膳茶	各550
ストレス解消／美白瘦身／二日酔い	

日本酒

4合ボトル

- ・サカナジャポシ (福岡)
ボトル 3300
- ・繁栂特別純米クラシック
ひやおろし (福岡)
ボトル 3750
- ・浦霞 NO12 木桶仕込み
生もと純米酒 (宮城)
ボトル 4800
- ・一蕾 (高知)
ボトル 5000

グラス

- ・南部美人 純米
雄三スペシャル (岩手)
920 / 460
- ・三井の寿 大辛口 (福岡)
990 / 500
- ・THE1 (秋田)
1300 / 650
- ・糸島 (福岡)
880 / 440
- ・春鹿 生もと純米原酒
鬼斬 (奈良)
1060 / 530

ひやおろし

〓秋の短期熟成酒〓

- ・繁栂特別純米クラシック
ひやおろし (福岡)
940 / 470
- ・浦霞 特別純米ひやおろし
(宮城)
940 / 470
- ・飛良泉
フォーシーズンズ (秋田)
1000 / 550
- ・きのえね 純米生もと (千葉)
880 / 440
- ・甲子 純米もとから (千葉)
740 / 370
- ・雄町特別純米酒 可也
780 / 390
- ・木桶仕込み生もと純米酒浦霞
NO12
1360 / 680
- ・ふぐのひれ酒
880

茅焼酎

(ロック、水割り、炭酸割り、お湯割り)

・海と霧 770

・磯乃花 660

・愛子 770

・真鶴 660

・北斗の拳シリーズ 770

・田苑ヌーボー 660

・の馬 新焼酎 770

・克 660

・昔懐かし茅焼酎

・金峰櫻井 660

白豊 880

・兵六 660

・蔵内極秘稟議書

玄人 880

・よはらく 660

・なかむら 660

・駆ける 660

・復刻版銀滴 660

・さつま樹立 660

・薩摩茶屋 660

・伊佐大泉 660

・ひとり歩き 660

・蔵内極秘稟議書 660

・年号焼酎 660

・ウォンテッドマン 660

・千代吉 660

・糸島 550

・かんろ 440

麦焼酎

・ムードメーカー

660

・小野屋

770

米焼酎

・流石

660

・野うさぎの走り

1100

酒粕焼酎

・繁樹

660



HP



Instagram

ワイン

(赤) クネ クリアンサ

ボトル 3800

樹齢30〜40年の葡萄を使用し、アメリカンオーク樽で12カ月熟成しています。口当たりはエレガントで、かつ若々しいスパイスの香りとバランスの良い酸味が、見事に調和しています。

(赤) ガスパール

ボトル 4200

ルビーがかった美しい紫色。ストロベリージャムやペッパーマチント、すみれなどの複雑な香り、柔らかなタンニンがまろやかな果実味にとけこみ、アロマティックな余韻が長く続きます。

(赤) ドジャン・ミシエル・モラン

ブルゴーニュ・ルージュ2018

ボトル 6500

鮮やかで奥行きのある果実感と程よい軽やかさのあるブルゴーニュルージュ。ほんのりと香るスモーキーな風味と白コショウのニュアンスが心地よい造りです。

(赤) クロ・アルベルチウス

ルージュ2015

ボトル 6500

いきいきとしたフローラルな香り。メルロー種の豊かな果実味とスモーキーでスパイシーな樽香が重なり合いフレッシュな酸味とまろやかなタンニンがバランス良く溶け合っています。長い余韻も秀逸です。

(白) ヴィラマリア・プライベートビン

ボトル 4000

パッションフルーツ、フレッシュシトラス、グレープフルーツなどの柑橘類のアロマがロイッぱいに広がりますが、後味はスツキリと辛口に仕上がっています。ニュージーランドのソーヴィニヨン・ブランの美味しさを実感させる味わいです。

(白) ドメーヌ・ジャン・コレ シャブリ ボトル 6000

ルビーがかった美しい紫色。ストロベリージャムやペッパーマチント、すみれなどの複雑な香り、柔らかなタンニンがまろやかな果実味にとけこみ、アロマティックな余韻が長く続きます。

(白) レ・ゼリテイエール・デュ・コント・ラフォン

マコン・ヴィラージュ

ボトル 7000

世界最高ランクの白ワイン生産者であるコント・ラフォンが手がけるマコンの自然派ワインです。豊かな果実味が主役の濃厚な白ワインです。