

CLASSIC

— クラシックコース —



¥4,500 (税込)

Assorted Appetizers (3 Kinds)

Assorted Kimchi (2 Kinds)

Beef Tongue with Salt & Scallions

Kuroge Beef Short Rib

Kuroge Beef Flap Meat (Kainomi)

Kuroge Beef Chuck Flap - Yaki-Shabu Style

Assorted Domestic Beef Offal (Liver, Heart, Tripe)

Caesar Salad with Freshly Shaved Cheese

Hokkaido Brand Pork Tomahawk

Various Sauces - Brooklyn Style

Choice of Cold Noodles (Classic / Tomato)

Almond Tofu

前菜3種盛合せ

キムチ2種

ねぎ塩牛タン

国産黒毛牛カルビ

国産黒毛牛カイノミ

国産黒毛牛ミスジ焼きしゃぶ

国産牛ホルモン盛合せ《レバー/ハツ/ミノ》

削りたてチーズのシーザーサラダ

北海道産ブランドポークトマホーク

ソースいろいろ-ブルックリンスタイル-

選べる冷麺《クラシック冷麺/とまと冷麺》

杏仁豆腐

※お肉は一度お見せした後、焼肉カットにてご提供いたします ※コースメニュー価格は、全てお一人代のお金表示でございます ※コースのご注文は、グループ全員分かつ、同一のコースにて承ります ※コースは2名様以上に承ります ※写真は2人前のイメージです ※予告なくコース内容及び価格を変更させていただく場合がございます

GENERATION

— ジェネレーションコース —



¥5,900 (税込)

Assorted Appetizers (5 Kinds)

Assorted Kimchi (2 Kinds)

Beef Tongue with Salt & Scallions

Kuroge Beef Short Rib

Kuroge Beef Chuck Flap - Yaki-Shabu Style

Thick-Cut Premium Marbled Wagyu Ribeye

Leafy Vegetables for Wrapping

Assorted Sauces - Brooklyn Style-

Choice of Cold Noodles (Classic / Tomato)

Almond Tofu

前菜5種盛合せ

キムチ2種

ねぎ塩牛タン

国産黒毛牛カルビ

国産黒毛牛ミスジ焼きしゃぶ

厚切り特選霜降り和牛リブロース

包み野菜

ソースいろいろ-ブルックリンスタイル-

選べる冷麺《クラシック冷麺/とまと冷麺》

杏仁豆腐

※お肉は一度お見せした後、焼肉カットにてご提供いたします ※コースメニュー価格は、全てお一人代のお金表示でございます ※コースのご注文は、グループ全員分かつ、同一のコースにて承ります ※コースは2名様以上に承ります ※写真は2人前のイメージです ※予告なくコース内容及び価格を変更させていただく場合がございます

SPECIAL

— スペシャルコース —



¥7,500 (税込)

Assorted Appetizers (5 Kinds)

Assorted Kimchi (2 Kinds)

Kuroge Beef Short Rib

Thick-Cut Aged Beef Tongue

Thick-Cut Aged Outside Skirt

Kuroge Beef Chuck Flap - Yaki-Shabu Style

Thick-Cut Premium Marbled Wagyu Ribeye

Leaf Wrap Bouquet Salad

Assorted Sauces - Brooklyn Style

Choice of Main Dish

(Classic Cold Noodles / Tomato Cold Noodles / Beef Stew)

Special Dessert Assortment

前菜5種盛合せ

キムチ2種

国産黒毛牛カルビ

厚切り熟成牛タン

厚切り熟成ハラミ

国産黒毛牛ミスジ焼きしゃぶ

厚切り特選霜降り和牛リブロース

包み野菜 - サラダブーケ -

ソースいろいろ - ブルックリンスタイル -

選べる食事

《クラシック冷麺/とまと冷麺/ビーフシチュー》

スペシャルデザート盛合せ

※お肉は一度お見せした後、焼肉カットにてご提供いたします ※コースメニュー価格は、全てお一人代のお金表示でございます ※コースのご注文は、グループ全員分かつ、同一のコースにて承ります ※コースは2名様以上に承ります ※写真は2人前のイメージです ※予告なくコース内容及び価格を変更させていただく場合がございます

SIGNATURE

— シグネチャーコース —



¥10,000 (税込)

Assorted Appetizers (5 Kinds)

Assorted Kimchi (3 Kinds)

Thick-Cut Aged Beef Tongue

Thick-Cut Aged Outside Skirt

Extra-Thick Kuroge Beef Chateaubriand

Sirloin Sukiyaki-Shabu with Freshly Shaved Truffle

Thick-Cut Premium Marbled Wagyu Ribeye

Leafy Vegetables for Wrapping

Assorted Sauces - Brooklyn Style

Choice of Main Dish

(Classic Cold Noodles / Tomato Cold Noodles / Beef Stew / Lu Rou Fan / NIKUGEN Paella)

Choice of Dessert

Tiramisu Foamy Style / Almond Tofu / New York Cheesecake

前菜5種盛合せ

キムチ3種

厚切り熟成牛タン

厚切り熟成ハラミ

極厚黒毛牛シャトーブリアン

国産黒毛牛サーロインすき焼きしゃぶ~削りたてトリュフとともに~

厚切り特選霜降り和牛リブロース

包み野菜

ソースいろいろ - ブルックリンスタイル -

選べる食事

《クラシック冷麺/とまと冷麺/ビーフシチュー/ルーロー飯/NIKUGENパエリア》

選べるデザート

《ティラミス軽い泡仕立て/杏仁豆腐/ニューヨークチーズケーキ》

※お肉は一度お見せした後、焼肉カットにてご提供いたします ※コースメニュー価格は、全てお一人代のお金表示でございます ※コースのご注文は、グループ全員分かつ、同一のコースにて承ります ※コースは2名様以上に承ります ※写真は2人前のイメージです ※予告なくコース内容及び価格を変更させていただく場合がございます

和牛焼肉

Wagyu × World Whisky

NIKUGEN



私たちは、“新しい世代 - New Generation -” へと歩みを進めます。

静かに灯る光と琥珀が重なる。ブルックリンスタイルの空間で
厳選された和牛とウイスキーが出会い、焼肉の新たな物語が始まります。

香ばしく焼き上げた厚切り和牛のステーキカット。

鮮やかな前菜が彩るテーブル。

そして、フレンチやメキシカン、イタリアン、スパニッシュ、コリアン…

さまざまな文化のエッセンスがひと皿ごとに融合し、味覚の旅へと誘います。

30種を超える世界五大ウイスキーは、焼肉と調和し、互いの魅力を引き立て合う至高のパートナー。

ウイスキー&ソーダの泡のように、心弾む高揚感をお愉しみいただけます。

～赤坂の夜に漂う～

「香ばしい焼肉の香りに、琥珀の余韻を重ねて」

今宵も、記憶に残る一夜が、そっと幕を開けます。

APPETIZER

本日の前菜5種盛合せ

Today's Assorted
Appetizers (5 Kinds)



¥1,590(税込¥1,749)



※盛合せの内容はスタッフまでお尋ねください

和牛コールドビーフ ユッケスタイル

Wagyu Cold Beef - Yukhoe Style

¥790(税込¥869)

和牛コールドビーフとフルーツマトのブルスケッタ(1pc)

Wagyu Cold Beef & Sweet Tomato Bruschetta (1 pc)

¥390(税込¥429)

和牛コールドビーフとフルーツマトのブルスケッタ〜生うにを合わせて〜(1pc)

Wagyu Cold Beef & Sweet Tomato Bruschetta with Fresh Uni (1 pc)

¥650(税込¥715)

いちぢくバター【カルピス(株)特撰バター】を100%使用

Fig Butter - Made with 100% Calpico Premium Butter

¥590(税込¥649)

トリュフたっぷりのフレンチフライ

French Fries with Rich Truffle Flavor

¥890(税込¥979)

フライドチキン (3pcs)

Fried Chicken (3 pcs)

¥590(税込¥649)

バッファローチキン (3pcs)

Buffalo Chicken (3 pcs)

¥690(税込¥759)

揚げたて! ナチョス

Freshly Fried Nachos

¥790(税込¥869)

カラマリ 小やりイカのフライ

Fried Baby Squid (Calamari)

¥890(税込¥979)

特製スプリングロール ピンチョススタイル (4pcs)

Special Spring Rolls - Pinchos Style (4 pcs)

¥790(税込¥869)

カクテルシュリンプ

Cocktail Shrimp

¥890(税込¥979)



SIDE DISH

フランクフルトとフレッシュマッシュルームのアヒージョ バケット付き ¥1,090(¥1,199)

Frankfurter & Fresh Mushroom Ajillo with Baguette

黒毛牛とフレッシュマッシュルームのアヒージョ バケット付き ¥1,290(¥1,419)

Kuroge Beef & Fresh Mushroom Ajillo with Baguette

モッツアレラチーズチヂミ 

Mozzarella Cheese Korean Pancake

¥690(¥759)

ブッチャーズ ビーフシチュー バケット付き

Butcher's Beef Stew - Served with Baguette

¥1,290(¥1,419)

追加バケット (3枚)

Extra Baguette (3 Slices)

¥250(¥275)

3時間煮込んだベイベーバックリブ 

Baby Back Ribs - Slow-Cooked for 3 Hours

Half ¥1,290(¥1,419) Full ¥2,490(¥2,739)



SALAD

削りたてチーズのシーザーサラダ 

Caesar Salad with Freshly Shaved Cheese

¥890

(¥979)

フレッシュマッシュルームサラダ

Freshly Shaved Mushroom Salad

¥990

(¥1,089)

フルーツマトのカプレーゼ

Caprese with Sweet Fruit Tomatoes

¥890

(¥979)

アボカドシュリンプサラダ

Avocado & Shrimp Salad

¥990

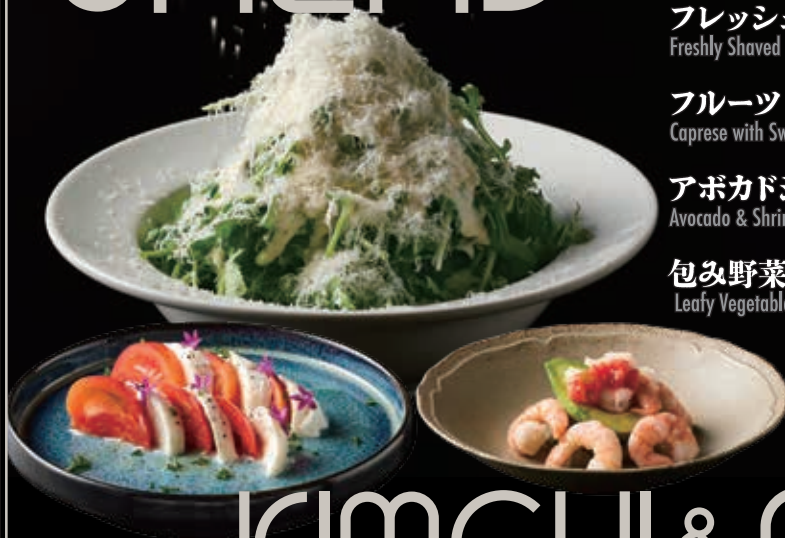
(¥1,089)

包み野菜 (2人前)

Leafy Vegetables for Wrapping (Serves 2)

¥890

(¥979)



KIMCHI & NAMUL

白菜キムチ

Napa Cabbage Kimchi

¥290

(¥319)

白菜キムチとカクテキの盛合せ

Assorted Kimchi - Napa Cabbage & Radish

¥290

(¥319)

3種キムチ

Assorted Kimchi (3 Kinds)

¥690

(¥759)

自家製フルーツマトキムチ 

Homemade Fruit Tomato Kimchi

¥490

(¥539)

自家製アボカドキムチ

Homemade Avocado Kimchi

¥590

(¥649)

春菊の瞬間ナムル

Chrysanthemum Greens Namul

¥290

(¥319)

いつもの豆もやしナムル

Soybean Sprout Namul

¥290

(¥319)

キムチとナムルの盛合せ

Assorted Kimchi & Namul

¥690

(¥759)



CLASSIC YAKINIKU

KUROGE Beef

国産黒毛牛

カルビ (たれ・塩)

Short Rib (Japanese Yakiniku sauce / Salt)

¥990 (税込 ¥1,089)

上カルビ (たれ・塩)

Premium Short Rib (Japanese Yakiniku sauce / Salt)

¥1,290 (税込 ¥1,419)

中落ちカルビ (たれ・塩)

Boneless Short Rib (Japanese Yakiniku sauce / Salt)

¥790 (税込 ¥869)

ヒレ角 (たれ・塩)

Tenderloin Tip (Japanese Yakiniku sauce / Salt)

¥1,490 (税込 ¥1,639)

カイノミ (たれ・塩)

Flap Meat (Japanese Yakiniku sauce / Salt)

¥890 (税込 ¥979)

ミスジ焼きしゃぶ

Chuck Flap Yaki-Shabu

¥1,190 (税込 ¥1,309)

ミスジすき焼きしゃぶ

Chuck Flap Yaki-Shabu (Lightly Grilled Sukiyaki Style)

¥1,290 (税込 ¥1,419)

サーロインすき焼きしゃぶ

~削りたてトリュフとともに~

Sirloin Sukiyaki-Shabu with Freshly Shaved Truffle

¥1,590 (税込 ¥1,749)



お肉と一緒に

包み野菜 (2人前)

Leafy Vegetables for Wrapping (Serves 2)

¥890

(税込 ¥979)



PREMIUM KUROGE WAGYU

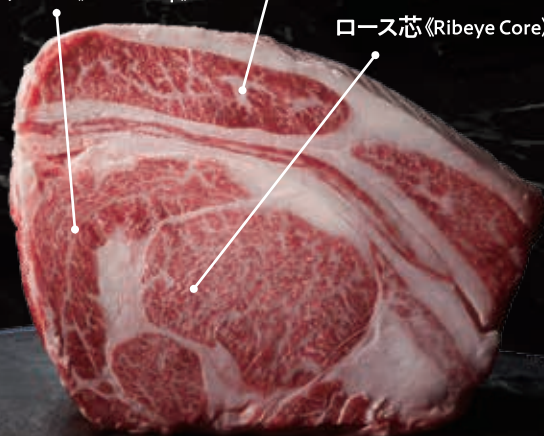
Marbled

特選霜降り黒毛和牛

マキカルビ《Chuck Flap》

ロースカブリ《Rib Cap》

ロース芯《Ribeye Core》



ロース芯 (たれ・塩) ¥1,790 (税込 ¥1,969)

Ribeye Core (Japanese Yakiniku sauce / Salt)

マキカルビ (たれ・塩) ¥1,690 (税込 ¥1,859)

Chuck Flap (Japanese Yakiniku sauce / Salt)

ロースカブリ (たれ・塩) ¥1,590 (税込 ¥1,749)

Rib Cap (Japanese Yakiniku sauce / Salt)

Beef Tongue

熟成牛たん

薄切り牛たん

Thinly sliced Beef Tongue

¥990(税込¥1,089)

ねぎ塩牛たん

Beef Tongue with Salt & Scallions



¥1,090(税込¥1,199)

厚切り熟成牛たん

Thickly-cut Beef Tongue

¥1,490(税込¥1,639)



Aging Beef

熟成牛

熟成ハラミ(たれ・塩)

Outside Skirt (Japanese Yakiniku sauce / Salt)

¥1,290(税込¥1,419)

厚切り熟成ハラミ(たれ・塩)

Thickly-cut Outside Skirt (Japanese Yakiniku sauce / Salt)

¥2,490(税込¥2,739)



Japanese Domestic

Beef Hormone

国産牛ホルモン



国産牛レバー(味噌・塩)

Beef Liver (Miso / Salt)

¥690(税込¥759)

国産牛ハツ(味噌・塩)

Beef Heart (Miso / Salt)

¥690(税込¥759)

国産牛ミノ(味噌・塩)

Beef Plain Tripe (Miso / Salt)

¥890(税込¥979)

3時間煮込んだ

ベビーバックリブ

Baby Back Ribs

Slow-Cooked for 3 Hours

豚の背側の骨付き肉を、赤ワインを
ふんだんに使用したスープで

3時間煮込むと骨からホロホロほぐれる柔らかさ。

特製のバーベキューソースを合わせて
焼き上げて提供します。

Half

¥1,290(税込¥1,419)

Full

¥2,490(税込¥2,739)



SPECIAL

YAKINIKU

※お肉は一度お見せした後、焼肉カットにてご提供いたします



Cut of Steak

和牛厚切り

リブロース

Thickly-cut
Wagyu Chuck Rib

肉厚で贅沢な霜降り特選黒毛和牛の
厚切りリブロース。
切り分けてお出しします。
いろいろなソースや薬味を合わせて自分の
スタイルでお召し上がりください。

300g ¥4,990 (税込¥5,489) 600g ¥9,890 (税込¥10,879)



黒毛牛厚切りサーロイン

Black Beef
Thickly-cut Sirloin

貴族の称号を冠した最高部位です。
赤身と脂身のバランスが良く、
とろけるような柔らかさと
上品でジューシーな旨味を
お楽しみください。

300g ¥5,490 (税込¥6,039)



黒毛牛厚切りミスジ

Black beef
Top Blade

150g ¥2,590 (税込¥2,849)



北海道産 ブランドポークトマホーク

Hokkaido Brand Pork
Tomahawk

¥1,990 (税込¥2,189)



THICKLY CUT OF STEAK

KUROGE BEEF



極厚黒毛牛 シャトーブリアン

KUROGE Beef Chateaubriand

一頭の牛からほんの少ししかとれない
希少価値の高い黒毛牛シャトーブリアン。
きめ細やかで柔らかな肉質はまるで宝石のよう。
しっとりきめ細やかで香り高い余韻が長く続く極上の逸品。
非常に柔らかでフォークでさける肉質は唯一無二。

100g ¥3,490 (税込¥3,839)

150g ¥5,490 (税込¥6,039)



厚切り熟成牛タン

Thickly-cut
Beef Tongue

ザクっとした厚切りならではの食感と、熟成によって引き出された濃厚な旨味が楽しめます。噛むたびにじゅわっと溢れる肉汁。贅沢な美味しさの洪水をぜひご堪能ください。

¥1,490 (税込¥1,639)

厚切り熟成ハラミ (たれ・塩)

Thickly-cut
Outside Skirt

(Japanese Yakiniku sauce / Salt)

丁寧に熟成を重ねたハラミを厚切りにすることで、しっとりとしたやわらかさと、奥深い旨味を存分に味わえます。上質な肉質と口いっぱいに広がるジューシーな肉汁が余韻を残す逸品です。

¥2,490 (税込¥2,739)



包み野菜 (2人前)

Leafy Vegetables for Wrapping (Serves 2)

¥890 (税込¥979)



LAST MENU

ユッケジャンスープ

Yukgaejang Soup (Spicy Korean Beef Soup)

¥590(税込¥649)

ライス

Rice

¥250(税込¥275)

とまと冷麺

Tomato Cold Noodles



¥590(税込¥649)

クラシック冷麺

Classic Cold Noodles

¥590(税込¥649)

ベイビーバックリブのルーロー飯

Baby Back Rib Lu Rou Fan (Taiwanese Braised Pork Rice)

¥690(税込¥759)

NIKUGENパエリア (3~4人前)

Nikugen Paella (Serves 3-4)



¥1,890(税込¥2,079)

いか墨や魚貝の旨味を炊き込んだ特製パエリア。

極太のフランクフルトと香ばしく炊き上げ

たっぷりふりかけたフレッシュマッシュルームの芳醇な香りを合わせた贅沢な一皿。



DESSERT

杏仁豆腐

Almond Tofu

¥390(税込¥429)

バニラアイス~ベリーソース~

Vanilla Ice Cream with Berry Sauce

¥490(税込¥539)

ニューヨークチーズケーキ ダブルデッカー

Double-Decker New York Cheesecake

¥790(税込¥869)

ティラミス~軽い泡仕立て~

Tiramisu Foamy Style

¥690(税込¥759)

フワフワかる〜い食感の泡のティラミス。

中にかくれているバニラアイスとビスキュイ、ココアと
マスカルポーネの香りが口いっぱいに広がります。



※写真はイメージです ※予告なく商品内容および価格を変更させていただく場合がございます



香ばしい焼肉の香りに、琥珀の余韻を重ねて。

夜風が心地よいAKASAKAの街で、

ゆっくりと肉を味わい、静かにグラスを傾ける時間。

そのひとときに寄り添うのは、熟成された一杯のウイスキー。

焼ける音と氷が奏でる音だけが、夜にそっと響く。

Layer the smoky aroma of grilled meat with the amber depth of whisky.
In the quiet evening breeze of AKASAKA,
take your time savoring the flavors of flame-kissed meat
as you gently raise your glass.
What accompanies that moment is a well-aged pour of whisky,
where only the crackle of the fire and the soft clink of ice speak to the night.

AKASAKA

WORLD

CANADIAN

- ① Canadian Club
カナディアンクラブ ¥690
(税込 ¥759)
- ② Canadian Club 12 Years
カナディアンクラブ12年 ¥790
(税込 ¥869)



GREEN
LAND

AMERICAN

- ③ Jim Beam
ジムビーム ¥690
(税込 ¥759)
- ④ Maker's Mark Red Top
メーカーズマークレッドトップ ¥790
(税込 ¥869)



IRISH

- ⑤ Tullamore D.E.W.
タラモアデュー ¥690
(税込 ¥759)
- ⑥ Connemara Single Malt
カネマラ シングルモルト ¥690
(税込 ¥759)
- ⑦ Glendalough Madeira Cask Finish
グレンダロウホ マデイラカスクフィニッシュ ¥790
(税込 ¥869)
- ⑧ Teeling Single Malt
ティーリング シングルモルト ¥1,080
(税込 ¥1,188)



SCOTCH

Blended

- ⑨ Ballantine's Finest
バランタインファイネスト ¥690
(税込 ¥759)
- ⑩ Dewar's White Label
デュワーズホワイトラベル ¥690
(税込 ¥759)
- ⑪ Teacher's Highland Cream
ティーチャーズハイランドクリーム ¥690
(税込 ¥759)
- ⑫ Johnnie Walker Black Label 12 Years
ジョニーウォーカーブラック12年 ¥790
(税込 ¥869)



焼肉と相性抜群のウイスキードリンクをお楽しみください。

当店では、お好みに合わせてお選びいただける
割り方をご用意しております。

厳選された世界五大ウイスキーは、そのままロックで
お楽しみいただくと、ウイスキー本来の個性と深い
味わいをダイレクトに感じられます。

もしくは、ソーダで割ったハイボールにさせていただくと、
爽やかさが加わり、焼肉との相性も抜群です。

また、水割りもご用意しておりますので、よりまろやかに
ウイスキーの風味をお楽しみいただけます。

ロック

ソーダ割り

水割り

ご注文の際にお好みの割り方をお知らせくださいませ。
皆様のお好みに合わせて、最高の一杯をご提供いたします。

WHISKY

PROPER RUSSIA

SCOTCH

Single malt

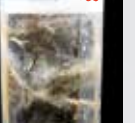
- | | |
|---|-----------------------|
| 13 The Glenlivet 12 Years
グレンリベット12年 | ¥790
(税込 ¥869) |
| 14 Glenfiddich 12 Years
グレンフィディック12年 | ¥790
(税込 ¥869) |
| 15 Glenmorangie 12 Years
グレンモーレンジ12年 | ¥790
(税込 ¥869) |
| 16 Ardmore Legacy
アードモアレガン | ¥790
(税込 ¥869) |
| 17 Caol Ila 12 Years
カリラ12年 | ¥890
(税込 ¥979) |
| 18 Ardbeg Wee Beastie 5 Years
アードベッグウィービースティ5年 | ¥890
(税込 ¥979) |
| 19 Ardbeg 10 Years
アードベッグ10年 | ¥990
(税込 ¥1,089) |
| 20 Laphroaig 10 Years
ラフロイグ10年 | ¥990
(税込 ¥1,089) |
| 21 Bowmore 12 Years
ボウモア12年 | ¥990
(税込 ¥1,089) |
| 22 Talisker 10 Years
タリスカー10年 | ¥990
(税込 ¥1,089) |
| 23 Glenfarclas 12 Years
グレンファークラス12年 | ¥1,280
(税込 ¥1,408) |
| 24 The Macallan 12 Years
マッカラン12年 | ¥1,500
(税込 ¥1,650) |

JAPANESE

25 Akasaka Golden HighBall

赤坂ゴールデンハイボール
「黄金の泡が、赤坂の夜を彩る。」
焼肉の旨味を引き立てる。
爽快で芳醇な特製ハイボール。

¥690 (税込 ¥759)



- | | |
|--|-----------------------|
| 26 SUNTORY WHISKY SPECIAL RESERVE
サントリーウィスキースペシャルリザーブ | ¥730
(税込 ¥803) |
| 27 SUNTORY OLD WHISKY
サントリーオールド | ¥730
(税込 ¥803) |
| 28 SINGLE MALT YOICHI
シングルモルト余市 | ¥990
(税込 ¥1,089) |
| 29 CHITA
知多 | ¥990
(税込 ¥1,089) |
| 30 YAMAZAKI
山崎 | ¥1,200
(税込 ¥1,320) |
| 31 YAMAZAKI 12 Years
山崎 12年 | ¥2,200
(税込 ¥2,420) |
| 32 HAKUSHU
白州 | ¥1,200
(税込 ¥1,320) |
| 33 HAKUSHU 12 Years
白州 12年 | ¥2,200
(税込 ¥2,420) |
| 34 HIBIKI JAPANESE HARMONY
響 ジャパニーズハーモニー | ¥1,200
(税込 ¥1,320) |
| 35 HIBIKI BLENDER'S CHOICE
響 ブレンダーズチョイス | ¥2,200
(税込 ¥2,420) |



AUS TRALIA

FLAVORED HIGHBALL

ハリーズハイボール - マスカット

Harry's Highball - Muscat



¥730

(税込 ¥803)

オレンジハイボール

Infused Orange Highball

¥730

(税込 ¥803)

山崎蒸溜所 梅酒ハイボール

YAMAZAKI Umeshu Highball

¥730

(税込 ¥803)



COCKTAILS

SPIRITS

ジンライムソーダ

Gin and Lime Soda

¥690

(税込 ¥759)

スクリュードライバー

Screwdriver

¥690

(税込 ¥759)

モヒート

Citrus Mojito



¥690

(税込 ¥759)

モヒートをベースにライムやレモンの柑橘系を加え、爽やかで清涼感のある南米ドリンク



LIQUEUR

カンパリオレンジ

Campari Orange

¥690

(税込 ¥759)

カシスソーダ

Cassis Soda

¥690

(税込 ¥759)

ベリーベリー モスカート

Berry Berry Moscato

¥690

(税込 ¥759)

パッサアソーダ

Passoa & Soda

¥690

(税込 ¥759)



WINE



- 
Sparkling White California / Iter ¥790
グラス (泡) カリフォルニア スパークリング・ホワイト / イーター (税込 ¥869)
- 
Chardonnay California / Iter ¥790
グラス (白) カリフォルニア シャルドネ / イーター (税込 ¥869)
- 
Pinot Noir California / Iter ¥790
グラス (赤) カリフォルニア ピノ・ノワール / イーター (税込 ¥869)
- 
Cabernet Sauvignon California / Iter ¥790
グラス (赤) カリフォルニア カベルネ・ソーヴィニヨン / イーター (税込 ¥869)

- 
Chardonnay California / Hahn ¥5,500
ボトル (白) カリフォルニア シャルドネ / ハーン (税込 ¥6,050)
- 
Merlot / Le Contesse ¥5,500
ボトル (赤) メルロー / レ・コンテッセ (税込 ¥6,050)
- 
Pinot Noir / Decoy ¥6,500
ボトル (赤) ピノ・ノワール / デコイ (税込 ¥7,150)
- 
Cabernet Sauvignon / Napa Highlands ¥9,500
ボトル (赤) カベルネ・ソーヴィニヨン / ナパ・ハイランズ (税込 ¥10,450)

スペシャルワインリスト(別冊)ございます

BEER



- プレミアムモルツ** ¥690
The Premium Malt's Beer (税込 ¥759)
- 東京クラフト ペールエール 《350ml》** ¥690
Tokyo Craft Beer Pale Ale (税込 ¥759)
- ブルックリンラガー 《330ml》** ¥890
Brooklyn Lager (税込 ¥979)

ALL FREE ノンアルコールビール ¥590 (税込 ¥649)
Non-Alcoholic Beer

JAPAN[●]STYLE

SHOCHU

- On the Rocks / ロック
- Shochu and Water / 水割り
- Shochu and Water (Warm) / お湯割り
- Shochu and Soda / ソーダ割り

自家製レモンサワー

Homemade Lemon Sour



百年の孤独 (麦)

Barley Shochu

¥990

(税込 ¥1,089)

佐藤黒 (芋)

Sweet Potato Shochu

¥890

(税込 ¥979)



黒ウーロンハイ

Black Oolong Chu-Hi

¥690

(税込 ¥759)

ジャスミンハイ

Jasmine Tea Chu-Hi

¥690

(税込 ¥759)

CHU-HAI

SOFT DRINK

自家製レモネード

Homemade Lemonade



サラトガクーラー (ジンジャエール&ライム)

Saratoga Cooler (Ginger Ale & Lime)

バージンモヒート

Virgin Mojito



バージンキューバリブレ (コーラ&レモン)

Virgin Cuba Libre (Cola & Lemon)

オレンジジュース

Orange Juice

アップルジュース

Apple Juice

黒ウーロン茶

Black Oolong Tea

ジャスミン茶

Jasmine Tea

ペリエ

Perrier (Sparkling Mineral Water)

¥590

(税込 ¥649)

¥590

(税込 ¥649)

¥590

(税込 ¥649)

¥590

(税込 ¥649)

¥450

(税込 ¥495)

¥450

(税込 ¥495)

¥450

(税込 ¥495)

¥450

(税込 ¥495)

¥450

(税込 ¥495)

