

● **Japanesque Modern**

We have a cover charge of 561 yen as part our system.
The cover charge includes a small appetizer.

※当店は席料としてお通し代を頂戴しております

Appetizer

Deep fried corn with KICHIRI special soy sauce

とうもろこしの少し大きめなかき揚げ
きちり特製濃厚醤油だれで

690
[税込759円]

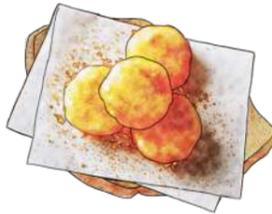


とうもろこしを贅沢に使用し、大きなかき揚げにしました。決め手は衣に混ぜ込んだビールサクサクした食感と特製のたれが絡み、とまらない美味しさ

New Soft-shelled radish with karasumi

しみしみ大根のからすみかけ

720
[税込792円]



New Soft-shelled radish with truffle cream sauce

しみしみ大根のトリュフクリームソースかけ

720
[税込792円]



お出汁に漬け込んだ厚切り大根をからすみ、トリュフクリームそれぞれでご用意しました

Minced cucumber flavoured plum

紀州南高梅たたきキュウリ

620

紀州南高梅の爽やかな酸味ときゅうりのパリパリ感がヤマツキに

[税込682円]

Baked edamame with butter and soy sauce flavor

焼き枝豆 バター醤油仕立て

620

こんがり焼きこんで甘みが濃縮した焼き枝豆
バター醤油の香ばしい味わいです

[税込682円]

New Mussels steamed in wine

ムール貝の濃厚ワイン蒸し

890

ムール貝から出るエキスと白ワインと一緒に蒸しました
バケットと相性バツグン

[税込979円]

Assorted Japanese pickles

全国銘産 漬物盛り合わせ

650

日本各地の美味しいお漬物を取りよせ、季節変わりで盛り合わせにいたします

[税込715円]

Grilled Camembert cheese with honey

とろ熱ハニーカマンベール

750

とろけるカマンベールがはちみつと熱々のコラボレーション
つつい止まらなくなる大人の味わいです

[税込825円]



Sautéed cabbage with garlic, and anchovy

鉄鍋アンチョビキャベツ

790

[税込869円]

キャベツの甘みが引き立つように、味付けにひと工夫
白ワインやスパークリングワインとの相性は最高です

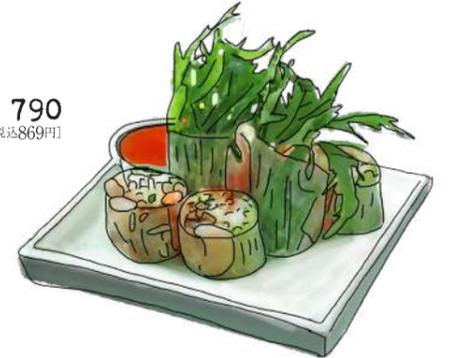
Vietnamese spring rolls, shrimp and pot-herb

海老と水菜のベトナム生春巻き

790

[税込869円]

ライスペーパーで新鮮な海老とシャキシャキ野菜・肉味噌を巻きました
ベトナム風のスイートチリソースの程よい辛みが食欲をそそります



French fries Three flavors available (butter and soy sauce, tartar sauce, cheese & gravy sauce)

クリスピーフライドポテト

M size 690
(200g) [税込759円]

(バター醤油、濃厚エッグディップ、チーズ&ビーフグレイビー)

カリカリに揚げた、クリスピーフライドポテトをバリエーション
豊かなフレーバーでお楽しみください

L size 790
(300g) [税込869円]

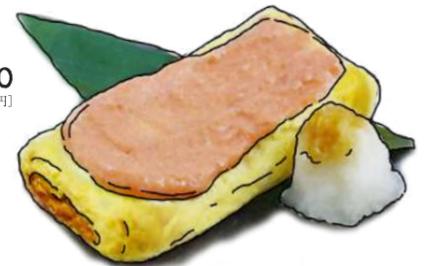
Rolled omelette with spicy HAKATA caviar

博多熟成明太 だし巻きたまご

820

[税込902円]

1本1本丁寧に巻き上げた
だし巻きたまごです
博多から届いた明太の
特製ソースで召し上がっていただきます



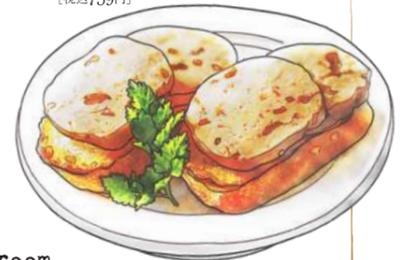
New Bruschetta with fig butter

無花果バターのブルスケッタ

690

[税込759円]

KICHIRI特製レシピで作った無花果バターは
クリームチーズの程よい酸味と甘さが特徴です
焼きたてのバケットと一緒に召し上がってください



Bruschetta with fresh mushroom

生マッシュとチーズのブルスケッタ

750

[税込825円]

生で食べられるマッシュルームと
トリュフバターの風味を楽しめる一品です



Ajillo

アヒージョ



Hakata spicy caviar in garlic oil

博多明太アヒージョ 790
[税込869円]

博多明太をたっぷり使用したアヒージョはシンプルながらインパクトのある味わい
 舌にのせた瞬間のピリッと心地よい刺激が、最後まで残らない「先辛」
 お酒のお供に抜群です

Japanese icefish fried in garlic oil

白魚のアヒージョ 850
[税込935円]

白魚を熱々のアヒージョに仕上げました
 ガーリックや唐辛子の旨味が淡白な白魚をひきたてます

New Shrimp and Mushroom Ajillo

海老ときのこのアヒージョ 850
[税込935円]

ガーリックオイルに染みた海老ときのこの相性抜群です

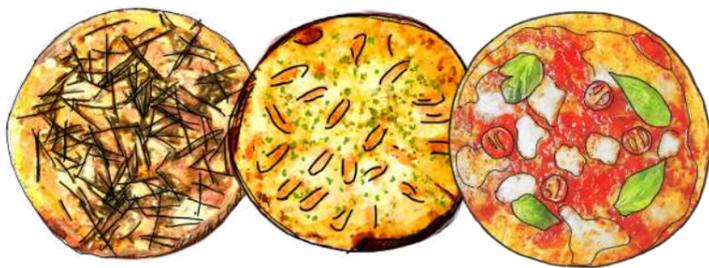
Baguette

バケット (4枚) 440
[税込484円]

※バケットをお付けできます

Pizza

ピッツァ



HAKATA spicy cod roe pizza

本場博多の熟成明太ピッツァ 850
[税込935円]

熟成明太の唐辛子は独自にブレンドした辛さが後を引かない「先辛」
 隠し味には九州産の柚子を使用しています

Japanese style pizza with crab butter

濃厚蟹味噌の和ピッツァ 850
[税込935円]

濃厚なかに味噌をベースにしたクリスピーなピザ。隠し味に使っている白ワインの
 風味とコクが、かに味噌の甘さを引き立てて、後を引く味わいに

New Margherita pizza

水牛モッツァレラの濃厚マルゲリータピッツァ 1,090
[税込1,199円]

水牛のミルクを使用して作られたコクのある奥深い味わいの
 モッツァレラチーズを使用。濃厚トマトソースが定番ですがピザです

鮮 Sashimi

Albacore TUNA yukhoe carpaccio

びんちょう鮪のユッケカルパッチョ 890
[税込979円]

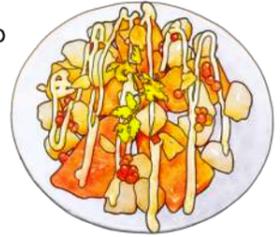
さっぱりとしたビンチョウ鮪をにんにくをきかせた香味ダレで
 ユッケ風に仕上げました。たっぷりのねぎと香ばしい金ごまを薬味に
 濃厚な卵黄を絡めお召し上がり下さい



New Salmon and salmon roe seafood carpaccio

サーモンとイクラの海の幸カルパッチョ 920
[税込1,012円]

サーモンとイクラ、貝柱をトッピングした
 海の幸を感じるカルパッチョです



New Grilled Salmon

とろサーモンの炙り 990
[税込1,089円]

炙りたてサーモンが香ばしく、とろける旨み特徴
 藻塩おろしぼん酢とご一緒にどうぞ



菜 Salad

New Truffle potato salad with hot spring egg

とろ〜り半熟卵のおとなのポテトサラダ 790
[税込869円]

クラシックなポテトサラダにトリュフオイルをプラス
 とろ〜り半熟卵がベストマッチ

Golden sesame and TOFU salad with burdock and lotus roots

京とうふ藤野 牛蒡、蓮根、
 お豆腐の金胡麻サラダ 890
[税込979円]

国産丸大豆を使用し、昔ながらの濃厚かつ
 あっさりとした大豆本来の風味が味わえます
 金ゴマの豊かな香りとご一緒にどうぞ



New Fresh mushroom and prosciutto salad

生マッシュルームと生ハムのサラダ 990
[税込1,089円]

生で食べられるマッシュルームと生ハムの相性抜群
 レモンドレッシングでさっぱりお召し上がりください



Mozzarella caprese

モッツァレラ カプレーゼ 1,010
[税込1,111円]

水牛の乳のみを原料とした「モッツァレラ ディ ブッフアラ」を使用
 水牛が持つ濃厚で甘い風味が特徴のモッツァレラチーズです

Guacamole

メキシカン フレッシュ ワカモレ 1,090
[税込1,199円]

<約2〜3人前>
 濃厚なアボガド、ハラペーニョ、ライム、各種スパイスでメキシカンテイ
 ストで仕上げた総料理長イチオシのサラダです。トルティーヤチップス
 にたっぷり絡めてお召し上がりください



Fresh vegetables with bagnacauda sauce

農園バーニャカウダ 990
[税込1,089円]

イタリア・ピエモンテ地方の郷土料理「バーニャカウダ」
 濃厚なその風味は、野菜が持つ甘みや食感をよりおいしく
 するソースとして人気です。KICHIHIのレンピはヘルシーな
 のに味わい濃厚で、多くのお客様から評判です



焼 Grill & Main dishes



Beef Steak

トリプルA

AAA・チョイス グレード ビーフステーキ (200g) **1,990**
[税込2,189円]

ボリュームのあるラウンドオイスターをジューシーに焼き上げ
酸味と辛味を効かせたソースと食感も楽しいスパイスナッツをそえて
味の変化を楽しんでいただきます (400g) **3,180**
[税込3,498円]

Korean style pancakes

本場韓国チヂミ **690**
[税込759円]

本格韓国の味
外はカリッと焼き上げています



Grilled Camembert cheese with honey

とろ熱ハニーカマンベール **750**
[税込825円]

とろけるカマンベールがはちみつと熱々のコラボレーション
つつい止まらなくなる大人の味わいです

Raclette Cheese

ラクレットチーズ

ラクレットとは、チーズの切り口を温めて、中がとろりとなったらを削いで食材にかけて食べるスイスの伝統的なチーズ料理。ラクレットオープンでとろ〜りと溶かしたラクレットチーズはコクがあってもっちりとしてクリーミーな美味しさ。当店ではチキン、ポテトなどとラクレットチーズにはびっぴりなお料理をご用意いたしました。たっぷりチーズをかけて熱いうちにお召し上がりください。

with French fries

ラクレットチーズ
ポテト 温玉のせ **990**
[税込1,089円]

with Deep fried

ラクレットチーズ
唐揚げ **990**
[税込1,089円]



New Grilled Large Shrimp

丸ごと大海老焼き

790
[税込869円]

大海老を丸ごと焼き上げました
極上のプリプリ食感をお楽しみください



Grilled crab with brown cream of crab

蟹味噌の甲羅焼き

790
[税込869円]

ジューシーな蟹身にコクのある蟹味噌を
たっぷりのせオープンで焼き上げた逸品

Stir-fried shrimp with mayonnaise, KICHIRI'S special

KICHIRI特製 海老マヨネーズ炒め

890
[税込979円]

秘伝のKICHIRI特製マヨネーズソースで
プリプリの海老を和えた大人気の逸品!

Mussels extract and white wine steamed together

つぶ貝のオープン焼き 潮味アリオリソース

890
[税込979円]

こりとした歯ごたえが持ち味のつぶ貝を、特性のガーリックバターソースで焼き上げました

Chef's special, roast beef with mashed potatoes

総料理長自慢の特製ローストビーフ

1,110
[税込1,221円]

契約牧場で育った穀物肥育牛を柔らかいローストビーフに仕上げました
総料理長がさらに素材を吟味し、旨味を最大限に引き出したKICHIRIだけの贅沢な味わいをぜひご賞味ください



揚 Deep fried

✂ Noodle & Rice

French fries Three flavors available
(butter and soy sauce, tartar sauce, cheese & gravy sauce)

クリスピーフライドポテト M size 690
(200g) [税込759円]
(バター醤油、濃厚エッグディップ、チーズ&ビーフグレービー)
L size 790
(300g) [税込869円]

カリカリに揚げた、クリスピーフライドポテトをバリエーション豊かなフレーバーでお楽しみください



Deep fried corn with KICHIRI special soy sauce

とうもろこしの少し大きめなかき揚げ
きちり特製濃厚醤油だれで 690
[税込759円]
とうもろこしを贅沢に使用し、大きなかき揚げにしました。決め手は衣に混ぜ込んだビール。サクサクした食感と特製のたれが絡み、とまらない美味しさ

New Fried burdock root with rice flour

ごぼうの米粉揚げ 680
[税込748円]
ごぼう本来のお味と米粉で揚げた食感をお楽しみください

Mozzarella cheese fritters in "DASHI" Japanese soup stock

モッツアレラチーズの揚げだし 850
[税込935円]
とろけるモッツアレラチーズがぎっしり詰まった和風仕立ての揚げ出し



Deep fried salty HAKATA chicken

はかた地どりの塩唐揚げ 890
[税込979円]
お店で特製の塩ダレに漬けたのちカラッと揚げたジューシーなから揚げです

Fried yangnyeom

旨辛ヤンニョム唐揚げ 890
[税込979円]
韓国の合わせ調味料「ヤンニョム」をたっぷり絡め、鶏の旨味を引き出したジューシーな唐揚げ



HAKATA spicy cod roe "UDON" noodles

本場博多の熟成明太うどん 790
[税込869円]
熟成明太の唐辛子は独自にブレンドした、辛さが後を引かない「先辛」隠し味には九州産の柚子を使用しています

New Starry sky carbonara udon

星空カルボナーラうどん 990
[税込1,089円]
和風だしをベースに、濃厚なソースをうどんと絡ませ、グラナパダーノで天の川をイメージしました。たまごに絡めてお召し上がりください



Grilled ketchup spaghetti with thick bacon

厚切りベーコン 鉄鍋ナポリタン 950
[税込1,045円]
鉄鍋でこんがり焼き上げたナポリタン。唐辛子を少し効かせてお酒に合うように仕上げました

New Luxury cream pasta with sea urchin and salmon roe

雲丹薫ソースとイクラの贅沢クリームパスタ 1,190
[税込1,309円]
雲丹の風味を生クリームにとじ込め、贅沢にいくらをトッピング、メにもお酒のアテにもピッタリな逸品です

Shark fin soup on fried rice

フカヒレスープかけ炒め飯 990
[税込1,089円]
熱した器に盛りつけられたチャーハンには、卵をベースにしたシンプルな味わい。そこへ、濃厚なフカヒレスープがとろりとかけられ、贅沢な味わいに進化します。上の部分はふんわりと下の部分は香ばしく添えられたネギを絡めて一口ずつ味わってお召し上がりください



Truffe rice with soft omelette

トリュフライス 990
[税込1,089円]
ふわとろ半熟卵のせ
ふわとろ卵のトリュフライスにとろみをつけブラックペッパーを効かせたコンソメソースをかけることで、びりっと締まった味に

New Paella with large shrimp and seafood

大海老と魚介のパエリア 1,490
[税込1,639円]
大海老、槍烏賊、あさり、ムール貝の海鮮をふんだんに使用した魚介の旨味たっぷりのパエリア。ライスのおこげの食感もお楽しみください



New Kamameshi

お出汁の効いたはかた地どりと牛蒡の釜飯 990
[税込1,089円]
磯の香り かに釜飯 1,080
[税込1,188円]
釜飯ならではのふっくらとした炊き上がりに仕上げ、お米全体に香りが広がります。かに釜飯とはかた地どりの釜飯の2種類をご用意しております



Akadashi (miso soup)

締め赤だし ご用意出来ます 390
[税込429円]
こだわりの出汁感が自慢の赤だし。常連様に評判の、締める一杯です

※当店で使用しているお米の産地はQRコードよりご確認ください



甘 Dessert

Chocolate fondant cake with vanilla ice cream

フォンダンショコラ バニラアイス添え

790

[税込869円]

生地の中から熱々のとろけるチョコレートがでてくる手作りケーキ
バニラアイスと一緒に



Pistachio ice cream with fried burdock

ナッツの女王 ピ스타チオアイス

690

[税込759円]

ナッツの女王と呼ばれるピスタチオが練りこまれたアイス
クリームに、揚げごぼうで香ばしさと自然な甘みを味わえ
るようにしています。バルサミコの酸味が甘みをきりりと
引き締める、大人向けの味わい



Bracken starch dumpling

もちりわり餅

690

[税込759円]

もちりとした食感のわらび餅を、程よい
甘さのきなこでお召し上がりください



Roasted mashed sweet potatoes with marron ice cream

なると金時100% 焼きたてスイートポテト
マロンアイスを添えて

850

[税込935円]

ほくほくとした食感と深い甘さが特徴の
徳島産のなると金時を100%使用した
焼きたてのスイートポテトです。
素朴な味わいの和栗アイスを添えています



New York style cheese cake with vanilla ice cream and chocolate sauce

NYチーズケーキのアイス添え

850

[税込935円]

クリスピーチョコのコーティング

クリームチーズを贅沢に使用した、
濃厚な味わいをお楽しみください



Freshly squeezed chestnut and sweet potato Mont Blanc ice cream

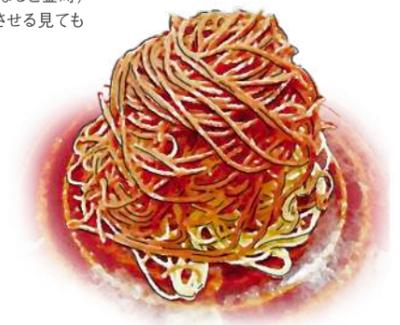
栗とサツマイモの搾りたて

モンブランとバニラアイス

850

[税込935円]

さくさくのパイ生地にアイスをのせ
渋皮のマロンクリームとサツマイモ(なると金時)
ペーストを、お客様の前で絞り完成させる見ても
楽しいモンブラン



New

Of vanilla and custard Brulee style

バニラとカスタードの
ブリュレ風

690

[税込759円]

オーダーが入ってから1つずつ
丁寧にキャラメリゼ。
パリパリの食感と濃厚バニラに
幸せが溢れます。



New

Goishicha ice cream

碁石茶アイス

<2個人> 690

[税込759円]

日本で唯一、
高知県大豊町で生産される、発酵茶
『碁石茶』のアイスクリームです。



藍 AI

Golden sesame and TOFU salad with burdock and lotus roots
京とうふ藤野 牛蒡 蓮根 お豆腐の金ごまサラダ

Albacore TUNA yukhoe carpaccio
びんちょう鮪のユッケカルパッチョ

French fries flavored butter and soy sauce
食べ放題クリスピーフライドポテト バター醤油

Soft-shelled radish with karasumi
シミシミ大根のからすみかけ

Baked poulet wrapped with truffle butter
若鶏のトリュフバター包み焼き

Korean style pancakes
本格手焼きチヂミ

Grilled rice ball with shark fin soup
フカヒレ船かけの焼き握り焼

Seasonal dessert
季節のデザート

税込 3,500

紅 BENI

Golden sesame and TOFU salad with burdock and lotus roots
京とうふ藤野 牛蒡 蓮根 お豆腐の金ごまサラダ

Albacore TUNA yukhoe carpaccio
びんちょう鮪のユッケカルパッチョ

French fries flavored butter and soy sauce
食べ放題クリスピーフライドポテト バター醤油

Grilled crab with brown cream of crab
蟹味噌の甲羅焼き

Chef's special, roast beef
総料理長自慢の特製ローストビーフ

Baked poulet wrapped with truffle butter
若鶏のトリュフバター包み焼き

Kamameshi with chicken and burdock ~HAKATA JIDORI~
はかた地どりとうふの釜飯

Seasonal dessert
季節のデザート

税込 4,500

玄 GEN

Golden sesame and TOFU salad with burdock and lotus roots
京とうふ藤野 牛蒡 蓮根 お豆腐の金ごまサラダ

Albacore TUNA yukhoe carpaccio
びんちょう鮪のユッケカルパッチョ

French fries flavored butter and soy sauce
食べ放題クリスピーフライドポテト バター醤油

Grilled crab with brown cream of crab
蟹味噌の甲羅焼き

Chef's special, roast beef
総料理長自慢の特製ローストビーフ

Baked poulet wrapped with truffle butter
若鶏のトリュフバター包み焼き

Kamameshi with crab meat
磯の香り蟹味噌の釜飯

Chocolate fondant cake
フォンダンショコラ

税込 5,500



WINE

HOUSE WINE

House Wine

ハウスワイン 赤・白

グラス **590**
[税込649円]

カラフェ **1,700**
[税込1,870円]

SPARKLING

Naminami Sparkling

なみなみ スパークリング 赤・白

790

[税込869円]

Larus Spumante Brut Trebbiano

ラルス スプマンテ・ブリュット・トレッピアーノ (Italy/ Dry)
トレッピアーノ

3,900

[税込4,290円]

ラテン語で「カモメ」を意味する「ラルス」という名前が表すようにフレッシュで爽やかな味わいです。ブリュットはすっきりとした味わいの辛口タイプ

DOMAINE CHANDON BRUT

ドメーヌ シャンドン ブリュット (Australia / Dry)
ピノ・ノワール/シャルドネ

5,480

[税込6,028円]

ドン・ベリなどを手がける世界的に有名なシャンパン・メーカー「モエ・シャンドン」がオーストラリアで生産
シャンパンと同じ瓶内二次発酵方式で作られる為、きめ細やかな泡立ち

Henriot Brut Souverain

アンリオ ブリュット スーヴェラン (France / Dry)
ピノ・ノワール/シャルドネ

9,900

[税込10,890円]

ピノ・ムニエを使用しないこだわりと、3年熟成による熟成感
エレガントなシャンパーニュの代名詞的存在

Veuve-clicquot yellow label brut

ヴーヴ・クリコ イエローラベル (France / Dry)
ピノ・ノワール/シャルドネ

12,500

[税込13,750円]

強く心地よい香りに、果実とプリオッシュのような香り
バランスがよく取れた味わいで、快い爽やかさと、際立ったフルーティーさが印象的

WHITE

Gaston Cuvee Prestige Blanc

ガストン キュヴェ・プレステージ (France / Dry)
コロンバール/セミヨン/グルナッシュ・ブラン

3,980

[税込4,378円]

親しみやすい味わいをスクリュエキャップでお届けします
新鮮な果実の香りがほのかに広がる爽やかなワインです

Organico Trebbiano Chardonna

タヴェルネッコ オルガニコトレッピアーノ シャルドネ (Italy / Dry)
トレッピアーノ/シャルドネ

4,480

[税込4,928円]

熟したグレープフルーツやりんご、黄色い花やハチミツなどを連想させる甘い香り
フレッシュな果実味とやさしい酸味が特長のまろやかな味わいの辛口白ワインです

Weemala Pinot-Gris

ウィマーラ ピノグリージョ (Australia / Dry)
ピノ・グリージョ

5,480

[税込6,028円]

フレッシュな洋ナシやナッツなどのアロマに、膨らみのあるしっかりとした骨格
スパイシーなリンゴやパイナップルを想わせる味わいが長い余韻として残る味わい

Chabris Willam Fevre

ウイリアム フェーブル シャブリ (France / Dry)
シャルドネ

6,980

[税込7,678円]

シャブリならではの、みずみずしい果実味とフレッシュで切れのよい酸味
ピュアでクリーンな仕上がりがです

William Fevre Chablis

ler Cru Vaillons 2022 (France / Full Body)
シャルドネ

ウイリアム・フェーヴル シャブリ・ブルミエ・クリュ ヴァイヨン 2022

14,000

[税込15,400円]

フレッシュな花の香りに果実香が加わり、アクセントのあるミネラルを思わせる風味です
奥行きがあり非常にこなれた丸みがあるワインです

RED

De Bortoli dB Shiraz

Cabernet Sauvignon (Australia / Medium Body)

ディービー シラーズ/カベルネ

シラーズ/カベルネ・ソーヴィニヨン

3,980

[税込4,378円]

スパイスの風味が際立つシラーズと、果実味豊かなカベルネ・ソーヴィニヨンが絶妙にブレンド

GALLO FAMILY

VINEYARDS MERLOT (America / Medium body)

ガロ ファミリーヴィンヤード メルロー

メルロー

3,980

[税込4,378円]

完熟葡萄から丹念につくられたワイン
凝縮した果実の豊かな香りと、滑らかでふくらみのある味わいです

Panur Pinot Noir Grand Reserva

パヌール ピノ・ノワール グラン・レセルバ (Chile / Medium Body)
ピノ・ノワール

4,980

[税込5,478円]

チェリーやイチゴ、バナラ等を想わせる複雑で完熟した果実のアロマが感じられるピオワインです

Casale VecchioMontepulciano D'Abruzzo

カサーレ ヴェッキオ モンテプルチアーノ ダブルッツォ (Italy / Medium Body)
モンテプルチアーノ・ダブルッツォ

5,980

[税込6,578円]

赤いフルーツの豊かな香りにほのかなバナラ香、豊かなタンニンとバランスのとれた
しっかりしたボディで長い余韻が楽しめます

Numanthia Termes 2021

ヌマンシア テルメス 2021 (Spain / Dry)
ティンタ・デ・トロ

6,980

[税込7,678円]

樹齢30年以上のティンタデトロを使用しており、完熟したダークチェリーや野苺のような、
果実味あふれる凝縮感のある味わいが楽しめます

Fossi Primitivo Del Salento

フォッシ プリミティーヴォ デル サレント (Italy / Medium Body)
プリミティーヴォ

7,980

[税込8,778円]

チェリーやブラックベリーの濃厚な果実味に加え、ほのかにスパイシーな風味を感じます

Paul Jaboulet Aine Crozes

Hermitage Les Jalets Rouge (France / Full Body)

ポール ジャブレ エネ クローズ エルミタージュレ ジャレ

シラー

8,980

[税込9,878円]

カシヤやベリーの豊かな果実の香り、スパイシーさも感じられる
なめらかな口当たりのワインです

Hess Collection Cabernet

Sauvignon Allomi (California / Full Body)
カベルネ・ソーヴィニヨン

ヘス コレクション カベルネ・ソーヴィニヨン アローミ

11,000

[税込12,100円]

ブラックチェリーとかすかにバイオレットのフローラルなアロマ
柔らかな味わいのワインです

Terrazas Grand

Cabernet Sauvignon (Argentina / Full Body)
カベルネ・ソーヴィニヨン

テラザス グランド カベルネ ソーヴィニヨン

12,000

[税込13,200円]

華やかで層をなすアロマの味わいは強く引き締まり、
完璧な酸味と長くエレガントでバランスの良い余韻が続きます

Chateau Lagrange 2021

シャトー ラグランジュ 2021 (France / Full Body)
カベルネ・ソーヴィニヨン/メルロ/プティ・ヴェルド

18,000

[税込19,800円]

ボルドーの人気シャトー。フルボディながら上品で滑らかで熟したタンニンがあり、
フルーティーかつ力強くバランス良い味わい

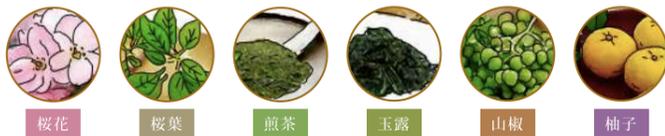
THE JAPANESE CRAFT GIN



Japanese Craft Gin ROKU

ジャパニーズクラフトジン 六

商品名の由来にもなっている日本ならではの6種のボタニカル(桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子)を、それぞれ旬の時期に収穫、素材の特長に合わせた製法で蒸溜することで、桜の香りや爽やかな柚子とお茶の風味、後味に感じる山椒のスパイスなどを引き出しました。伝統的なジンの8種のボタニカルも使用し、日本人の繊細な技術によってバランス良くブレンドすることで、複層的で繊細かつスムーズな味わいを実現。



on the rocks / with soda water **730**
 ロックorソーダ割り [税込803円]

lemon & soda レモン&ソーダ	Yuzu & soda 柚子蜜&ソーダ	
lime & soda ライム&ソーダ	Plum & soda 紀州梅干し&ソーダ	750 <small>[税込825円]</small>



soda
翠ジン ソーダ
Green tea
翠ジン 緑茶 **550**
[税込605円]



日本人の味覚に合い、日常的な食事にもおいしく楽しめる厳選したこだわりの3つの和素材「柚子、緑茶、生姜」を使用した爽やかな香りが特徴的なジャパニーズクラフトジン

WHISKY

Hakushu
白州 **990**
[税込1,089円]

軽やかなスモーキーフレーバーとフルーティーな香味のシングルモルト
 キレのよい後味が特徴

Yamazaki
山崎 **990**
[税込1,089円]

日本を代表する、シングルモルトウイスキー
 甘く華やかな香り、スムーズでやわらかな口当たり

Hibiki
響 **990**
[税込1,089円]

華やかに広がる、やわらかい味わい
 バランスのとれたハーモニーでやさしく穏やかに続く余韻

Jim Beam Black
ジムビームブラックラベル **580**
[税込638円]

世界No.1の売上を誇る「ジムビーム」ブランドの最上級品
 長期熟成がもたらす味わいをお楽しみください

Glenfiddich
グレンフィディック **710**
[税込781円]

シングルモルトとしては世界で初めて発売された銘柄
 レモンや洋ナシを思わせるフルーティーな香りとなめらかなコクが特徴

Macallan
マッカラン **790**
[税込869円]

スコッチを代表するシングルモルト
 シトラス系フルーツを感じる複雑な香りとしっとりとした余韻

You can choose how to drink whisky.
 (on the rocks / with water / with soda water)

ロック・水割り・ソーダ割りをお申し付けください

HIGHBALL



KICHIRI Highball

きちりハイボール **580**
[税込638円]

飲みやすくすっきりと仕上げた自家製ハイボール

Kaku's Highball

角 ハイボール **630**
[税込693円]

コーク・ジンジャー・ピンクレモネード **630**
[税込693円]

Jim Beam's Coke

ジムビーム コーラ **630**
[税込693円]

Hakushu Highball

白州 森香るハイボール **990**
[税込1,089円]

Yamazaki Highball

山崎 プレミアムハイボール **990**
[税込1,089円]

Hibiki Highball

響 ハイボール **990**
[税込1,089円]

Maker's Mark



Craft Bourbon

メーカーズマーク

まろやかでスムーズな口当たり、小麦由来のふっくらとやわらかな甘み、
 後味にほのかに残るバニラに似た香味が心地よい、ケンタッキー・プレミアム・バーボン

on the rocks **680**
 ロック [税込748円]
 ダブル **1,360**
[税込1,496円]

Maker's Mark **710**
 メーカーズマークハイボール [税込781円]



Ao **770**
[税込847円]

それぞれの原酒の個性を活かし、重ね合わせるという、新しいアプローチの「ブレンド」によって誕生しました。歴史や風土、その原料や製法も異なる世界5大ウイスキーが織りなす、多様性に満ちたウイスキーの新しい味わい、その広がりをお楽しみください。

You can choose how to drink whisky.
 (on the rocks / with water / with soda water)

ロック・水割り・ソーダ割りをお申し付けください

JAPANESE LIQUEUR

梅酒 LOVER

PLUM COCKTAIL 680 [税込748円]

Plum

紀州産南高梅酒
(ロックor水割りorソーダ割り)

Plum wine

梅酒ワイン (赤・白)
まさに和風のさんぐりあ

Plum & Calpis

梅酒カルピスソーダ
定番のカルピスソーダは梅酒との相性◎

Plum & Citrus

梅酒シトラスニック
レモンとライム、ホロ苦トニック&ソーダでスッキリ爽快

Plum & Oorong

梅酒ウーロン
ウーロン茶のほろ苦さでさっぱりと

Plum & Blue

梅なブルー
チャイナブルー(ライチのカクテル)を梅酒ベースで



Ume Liqueur "Nankou Umeshu"

紀州産 南高梅酒 680 [税込748円]
梅の優良品種として名高い“紀州産南高梅”を使用。甘さすっきり、香り豊かな梅酒



Ume Liqueur "Nigori Umeshu"

にごり梅酒 680 [税込748円]
甘すぎず飽きのこない飲み口。梅の果肉たっぷりのジューシーな梅酒



Pineapple Liqueur "Okinawa Pain"

沖縄パイン 680 [税込748円]
「沖縄産パイナップル」を贅沢に使用したジューシーで甘酸っぱいお酒



Melon Liqueur "Furano Melon"

ふらのメロン 680 [税込748円]
富良野産メロンの混濁果汁を使用したリキュールで
ふらのメロンならではのジューシーな甘さと華やかな香りが特長



Peach Liqueur "Yamanashi Nigori Hakuto"

山梨にごり白桃 680 [税込748円]
山梨県産の白桃果汁を贅沢に使用して造られました
桃本来のやわらかなくちどけが感じられます



Mountain Grape Liqueur "Gassan no Yamabudou"

月山の山ぶどう 680 [税込748円]
凝縮された山ぶどうの風味がまるでカシスのようにジュワッと口いっぱい広がります



Yuzu Liqueur "Kyou Yuzu"

京柚子 680 [税込748円]
京都産水尾の柚子使用 柚子本来のさわやかな香りとみずみずしい味わい



Orange Liqueur "Aragoshi Mikan"

あらごしみかん 680 [税込748円]
和歌山県産 温州みかんのみずみずしい果肉をたっぷり詰め込んだ
デザート感覚のお酒です

Yogurt Liqueur "Chokaisanroku Yogurt"

山形県 鳥海山麓 ヨーグルト
鳥海山麓の新鮮で濃厚なヨーグルトを原料に造ったりキュールです ロック 790 [税込869円]

鳥海山麓 ヨーグルト & ソーダ 790 [税込869円]

鳥海山麓 ヨーグルト & ぶどう 790 [税込869円]

鳥海山麓 ヨーグルト & りんご 790 [税込869円]

JAPANESE SPIRITS

Kuromaru

黒丸 [芋 -sweet potato-] 580 [税込638円]
伝統的な黒麹仕込みによる本格焼酎の逸品
やわらかな香りと、クセのないすっきりとした味わい

Osumi

大隅 <芋> [芋 -sweet potato-] 580 [税込638円]
芋の甘味がふっくらと香る本格焼酎
苦味や雑味をカットした原酒だけを厳選抽出しています

Ikkomon

一刻者 [芋 -sweet potato-] 680 [税込748円]
良質な芋麹が実現した、芋本来の甘い香りとすっきりと上品な味わい

Sekitoba

赤兎馬 [芋 -sweet potato-] 680 [税込748円]
非常にまろやかで上品な芋焼酎の風味と旨みを持つ人気の焼酎です

Kiroku

瓦六 [芋 -sweet potato-] 680 [税込748円]
厳選した芋、水、麹で仕込み、3年間熟成貯蔵
柔らかな甘さの中に旨みが凝縮されています

Osumi

大隅 <麦> [麦 -barley-] 580 [税込638円]
バナナのようなフルーティな香りと、キレのよい後口を両立させました

Shirashinken

知心剣 [麦 -barley-] 580 [税込638円]
水割りでいっそう際立つ「香り高く、飲みやすい」味わい
国産二条大麦を100%使用

Nakanaka

中々 [麦 -barley-] 580 [税込638円]
根強い人気の大麦芽焼酎。しっかりとしたコクを残しつつも軽快な飲み口

Amaminomori

奄美の杜 [黒糖 -brown suger-] 580 [税込638円]
甘い香りを漂わせながらも糖分ゼロの体にやさしい焼酎です

Matsurika

茉莉花 [ジャスミン -Jasmine-] 580 [税込638円]
ジャスミン茶葉からつくられた華やかな香りの焼酎を使用し
すっきりとした味わいに仕上げました

Torikai

鳥飼 [米 -rice-] 680 [税込749円]
華やかな香りと柔らかな味わいが特徴の吟香米

If you would like lemon or umeboshi to mix
with your Shochu, please place an order to your server.

レモン・梅干しをご用意しております。お好みの割り方とともにお申し付けください

BEER

The Premium Malts

ザ・プレミアム・モルツ 生 690 [税込759円]

The Premium Malts (bottled)

ザ・プレミアム・モルツ 中瓶 890 [税込979円]

All Free (Non Alcohol)

オールフリー <ノンアルコール> 630 [税込693円]

COCKTAIL

WINE & SPARKLING BASE

Kir
キール 650
[税込715円]

Kir Royal
キールロワイヤル 650
[税込715円]

Mimosa
ミモザ 650
[税込715円]

White Peach & Sparkling Wine
白桃 & スパークリング 750
[税込825円]

Grape & Sparkling Wine
信州ぶどう & スパークリング 750
[税込825円]

LIQUEUR BASE

Cassis & Soda
カシスソーダ 600
[税込660円]

Cassis & Orange
カシスオレンジ 600
[税込660円]

Cassis & Grapefruit
カシスグレープフルーツ 600
[税込660円]

Cassis & Oolong Tea
カシスウーロン 600
[税込660円]

Malibu & Orange
マリブオレンジ 600
[税込660円]

Malibu & Coke
マリブコーク 600
[税込660円]

Malibu & Milk
マリブミルク 600
[税込660円]

Lychee & Soda
ライチソーダ 600
[税込660円]

Lychee & Orange
ライチオレンジ 600
[税込660円]

Lychee & Grapefruit
ライチグレープフルーツ 600
[税込660円]

Peach & Orange
ピーチオレンジ 600
[税込660円]

Peach & Peach
ピーチ & ピーチ 600
[税込660円]

Rum & Coke
ラムコーク 600
[税込660円]



MOJITO

Fresh Mojito
フレッシュ モヒート 720
[税込792円]

Coke Mojito
コーク モヒート 720
[税込792円]

Berry Mojito
ベリーモヒート 780
[税込858円]

STANDARD

Gin & Tonic
ジントニック 600
[税込660円]

Gin Buck
ジンバック 600
[税込660円]

Gin Lime
ジンライム 600
[税込660円]

Moscow Mule
モスコミュール 600
[税込660円]

BEER BASE

Shandy Gaff
シャンディガフ 680
[税込748円]

Yuzu & Beer
徳島ゆず & ビア 680
[税込748円]

Pink panache
ピンクパナシェ 680
[税込748円]

NON ALCOHOL

Berry Fruits Squash
ベリーフルーツスカッシュ 650
[税込715円]

Sudachi & Ginger
徳島すだち & ジンジャー 550
[税込605円]

Yuzu & Ginger
徳島柚子 & ジンジャー 550
[税込605円]

Yuzu & Soda
徳島柚子 & ソーダ 550
[税込605円]

SOUR

Fresh Lemon

フレッシュレモンサワー 590
[税込649円]

【レモンサワー専用焼酎】とは、レモンと相性の良い柑橘系の香り高いハーブ「レモンマートル」「コリアンダーシード」をブレンド。より引き立てられたレモン本来の爽やかな香りを存分にお楽しみください。



Shochu with Oolong tea

ウーロンハイ 590
[税込649円]

Shochu with green tea

緑茶ハイ 590
[税込649円]

Shochu with jasmine tea

ジャスミンハイ 590
[税込649円]

Yuzu

徳島ゆずサワー 590
[税込649円]

Sudachi

徳島すだちサワー 590
[税込649円]

Umeboshi

紀州梅干しサワー 590
[税込649円]

Tomato

すっきりトマトサワー 590
[税込649円]

Uji maccha

宇治抹茶ハイ（水割りorソーダ割り） 590
[税込649円]

Berry

ベリー & ベリーサワー 650
[税込715円]

Yuzu & Honey

ゆずはちみつサワー 650
[税込715円]

SAKE

Subaru

生貯蔵酒 昂 [淡麗やや甘口] 1合 690
[税込759円]
フルーティーな香り織りなす搾りたてのような生貯蔵酒

Yamadanishiki

[京都・淡麗辛口]
唐黒麹特別純米を全量使用。米の旨みを保ちつつ飲みやすくキレのある味わい 1合 790
[税込869円]

Shirakabegura

白壁蔵 生酛吟醸 [兵庫・淡麗やや中口] 1合 890
[税込979円]
伝統製法「生酛造り」による上品で芳しい吟醸香とすっきり飲みやすくやわらかい味わい

Mio

滞<ボトル> [スパークリング清酒] 300ml 1,100
[税込1,210円]
ほどよい酸味とほんのり甘い味わい。爽やかな泡立ちが楽しめる発泡性清酒

COLD DRINK

Green Tea <Cold>

にがり緑茶<冷> 500
[税込550円]

Oolong Tea

ウーロン茶 500
[税込550円]

Iced Jasmine Tea

アイスジャスミン 500
[税込550円]

Cocacola

コカ・コーラ 500
[税込550円]

Pink lemonade squash

ピンクレモネードスカッシュ 500
[税込550円]

Ginger Ale

ジンジャーエール 500
[税込550円]

Orange Juice

オレンジジュース 500
[税込550円]

Grapefruit Juice

グレープフルーツジュース 500
[税込550円]

Apple Juice 100%

りんごジュース 100% 500
[税込550円]

White Peach Juice 100%

白桃ジュース 620
[税込682円]

Grape Juice 100%

ぶどうジュース 国産100% 620
[税込682円]

Perrier

ペリエ 590
[税込649円]

淹れたて、 香る焼酎茶割

Tea Drip

お客様の前でお湯を注いで、
淹れたてを召し上がって頂けます

- ・ 玄米抹茶ハイ
- ・ ジャスミンハイ 550
[税込605円]

淹れたてだからこそ、際立つ香りと風味を堪能できる贅沢な逸品。ゆっくりとした贅沢な時間をご堪能ください。



HOT DRINK

Tea Selection

ティーセレクション

590

[税込649円]



8種類のバラエティあふれる茶葉はスタンダードなハーブティーからプレミアムティー、スイートなフレーバーティーまでご用意
お好みの茶葉をお選びください

レモンミント レモングラス、ミント、ジャスミンフラワー、マリーゴールドのブレンド。レモングラスは血液をキレイにするので冷え性動脈硬化などの予防に

**スイートハニー
ジンジャー** セイロンとアッサムのブレンド茶葉に甘みを感じる甜茶と生姜をブレンドしました。ミルクとの相性もよく飽きの来ない味わいです

カシスフルーツ カシスの香りにハーブベリーなどがそのままの形でブレンドされています

**もぎたて
ピーチティー** ローズヒップと紅茶をベースにバインダイスや林檎などをブレンドいたしました。桃の香り

**パイナップル
ジャスミン** ほのかに懐かしいパイナップルの香りとジャスミンの清涼感が新鮮です。

しょうが焙じ玄米茶 香ばしい焙じ玄米茶に、日本伝統のハーブ、しょうがをブレンドしました。体の中から、温まります

**ダーズリン「ガーデン」
茶園産** 「紅茶のシャンパン」と称されるダーズリンの高級グレード厳選されたダーズリンを提案
現在は、昨年の秋摘みキャッスルトン農園

アールグレイSP イタリア産柑橘系ベルガモットの天然香料を使用しております。本物のフルーツの香りをお楽しみください

Green Tea <Hot>

にごり緑茶<温> _____ **500**
[税込550円]

Yuzu & Honey Tea

ゆずはちみつ茶 _____ **550**
[税込605円]

Coffee

コーヒー _____ **500**
[税込550円]