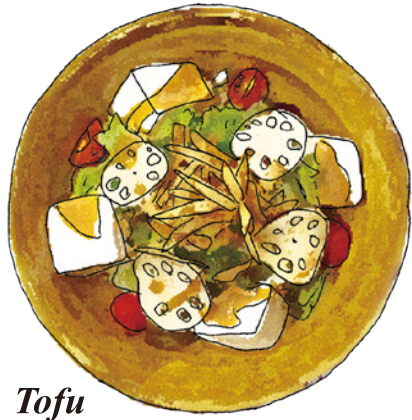


SALAD FRESH



Tofu salad

京とうふ 藤野 牛蒡、蓮根、お豆腐の金胡麻サラダ

690

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

フレッシュ! Guacamole

ワカモレ 980 (2~3人前) [税込1078円]

濃厚なアボカド、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



Bagna cauda

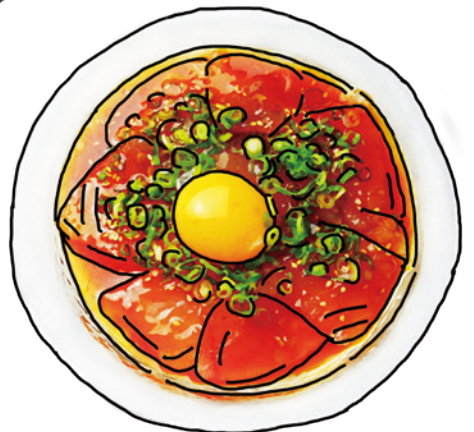
季節の農園バーニャカウダ 790 (2~3人前) [税込869円]

KICHIRIのバーニャカウダソースはヘルシーなのに味わい濃厚。多くのお客様から評判です

Albacore tuna yukhoe carpaccio

びんちょう鮭の ユッケカルパッチョ 590 [税込649円]

さっぱりとしたビンチョウ鮭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

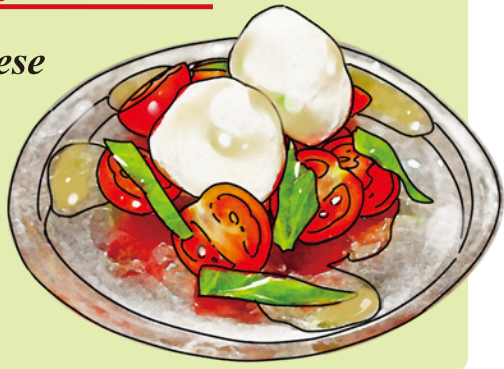


年間消費量1500kg 超えの大人気!

Mozzarella caprese

モッツァレラ カプレーゼ 650 [税込715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



Fresh spring rolls

ベトナム生春巻 599 [税込658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。スイートチリソースの程よい味わいが食欲をそそります



前菜人気 No.1

RACLETTE CHEESE

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ところ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、ポテトなどラクレットチーズにはぴった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召し上がりください。

with French fries

ラクレット チーズポテト 890 [税込979円]

with Deep fried

ラクレットチーズ 唐揚げ 990 [税込1089円]

温玉のせ 唐揚げ



ALL 330 LIGHT SNACKS

Edamame

焼き枝豆 バターしょうゆ

甘みが濃縮した焼き枝豆はおつまみにぴったり! バター醤油の香ばしいフレーバーをまぶして焼き上げた逸品



Mixed Nuts

ミックスマッツ

カシューナッツ、クルミ、アーモンド、ローストピーナッツ、落花生が入っており、ワインはもちろん、どんなお酒でも相性抜群



Looong garlic toast

ローング ガーリックトースト

カリッと焼き上げた香ばしいトーストは、噛むとジュワッと口いっぱいに旨さが広がります



ALL 550 選べる楽しさ、KICHIRI名物 TAPAS

Minced cucumber flavoured plum

紀州南高梅 たたきキュウリ

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



Korean pancake

本格焼きチヂミ

本格韓国の味。外はカリッと焼き上げています。



Grilled crab with brown cream of crab

蟹味噌の甲羅焼き

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



Seasoned cod roe ajillo

博多明太アヒージョ

博多明太を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後に残らない「先辛」。お酒のお供に最適です



Smoked classic potato salad

とろ〜り半熟たまごの スモークポテトサラダ

クラシックなポテトサラダにスモークフレーバーをプラス。とろ〜り半熟たまごがポテトサラダによく絡みます



Grilled mashed potato, truffle,pepper

クリーミーマッシュポテトとチーズのオープン焼き

マッシュポテトにチーズをいれてアツアツに仕上げました。芳醇なトリュフの香りとブラックペッパーが味の決め手です



Japanese Lasagna

もちーにゃ ~和風ラザニア~

お餅とチーズを特製ミートソースでオープン焼きにしました。コクのあるソースが絡む、とろろ食感絶品



Vegetable frit

彩り野菜のフリット カレー風味

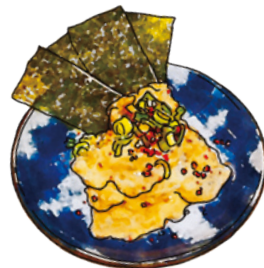
ブロッコリー、パプリカ、ズッキーニ、ポテトをサクッと軽いフリットにし、カレーベースのパウダーを絡めた癖になる味わい



Korean style potato salad

韓国風ポテトサラダ

ほくほくのジャガイモとキムチを合わせた、お酒のあてにピッタリのピリ辛ポテトサラダです。韓国のりで巻いて召し上がってください。



Deep fried corns

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〜



とうもろこしを贅沢に使用し、大きめなかき揚げにしました。決めては衣に混ぜ込んだビール。サクサクした食感と旨味際立つ特製のたれが絡み、とまらない美味しさ

店長おすすめ

Fried Mozzarella

とろ〜りモッツァレラ チーズの揚げだし

とろけるモッツァレラチーズがぎゅっ詰まった和風仕立ての揚げ出し



Honey cream cheese with raisins and figs

レーズンとイチヂクのなめらかなハニーチーズ。レーズンとドライイチヂクのフルーティな風味のハニーチーズ。仕上げのブラックペッパーでピリッとまとめます



Fried sweet potatoes

サツマ芋フライドポテト ~ハニーディップ添え~

甘い甘いサツマイモをフライドポテトにハニーディップをたっぷりつけてどうぞ



Fried oyster

広島県産牡蠣フライ (3ピース)

広島で育った牡蠣はクリーミーで濃厚な味わい。タルタルソースとレモンで召し上がれ



Flavor Potato あなたならどれにする?

選べる7種類のフレーバー フライドポテト

人気定番メニューのフライドポテト。人数に合わせて3サイズからお好みでお選びいただけます。一番人気のバター醤油をはじめ、全7種類のフレーバーはどれもポテトとの相性抜群です。

① S 500 M 690 L 850 [税込550円] [税込759円] [税込935円]

- スパイスミモレットチーズ
- 甘辛スパイスバーベキュー
- ベーコンチヂメンチーズ
- やみつきバター醤油
- チーズビーフグレイビー
- やっぱりチーズ
- 濃厚エッグディップ

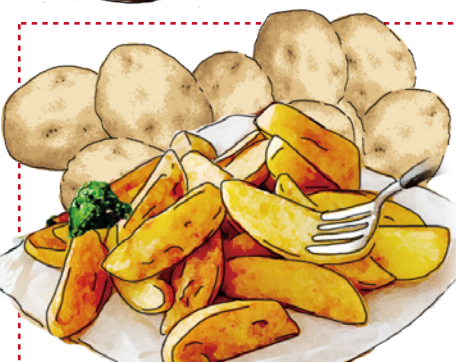
CHEESE LOVER

さらに! チェダーチーズ 山盛りトッピング +99

カリカリポテトの上からたっぷりのチェダーチーズをかけた、豪快で贅沢な味わい。チーズ好きにはたまらないトッピングをぜひ!



メニューの アレルギー表は 以下QRコードより ご覧いただけます

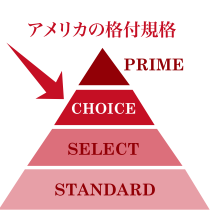


KICHIRI おすすめ肉づくし GRILL



丸ごとニンニク
イタリアンパセリ
パセリベースのステーキソース
スパイスナッツソルト
塩
チョイスグレード肉

チョイスグレードなのに
この値段
1g
約 **¥7.5**



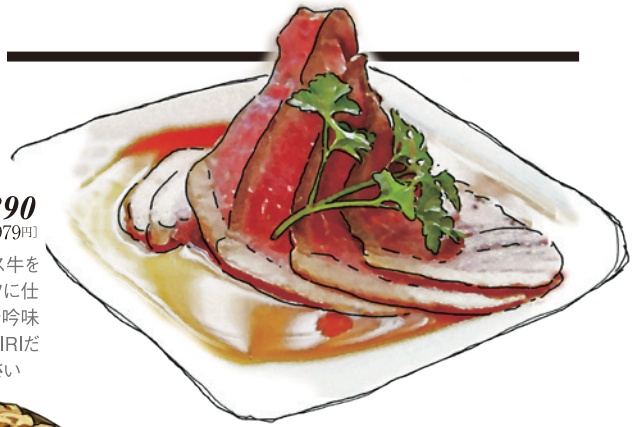
U.S. Steak
《ステーキの本場 米国の格付け規格》
チョイスグレードステーキ

200g **1680** [税込1848円]
400g **2780** [税込3058円]

ボリュームのある米国産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けます

Roast Beef

総料理長自慢の
特製ローストビーフ **890**
[税込979円]
契約牧場の最高級ブラックアンガス牛を
柔らかく旨みたっぷりの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



Teppanyaki Meat
鉄板焼肉 **580**
[税込638円]

国産の豚ハラミをにんにくを利かせた塩ダレを絡ませ
て焼きあげたご飯のお供にもおつまみにも良い一品。
うまみが溶け出した脂に特製の辛子にんにく味噌を
溶かして絡ませながらお召上がりください。

PIZZA&MORE



Quattro cheese pizza
クワトロチーズ
ピッツア **699**
[税込768円]

ゴーダ、モッツァレラ、グラナパダー
ノ、クリームチーズを使用した濃厚な
味わい。チーズの芳醇な香りはワイン
との相性抜群です



Seasoned cod roe pizza
本場博多の
熟成明太子
ピッツア **699**
[税込768円]

熟成明太子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



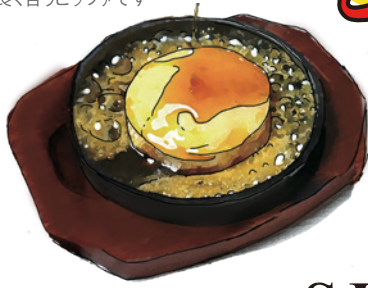
Kanimiso's Pizza
濃厚蟹味噌の
和ピッツア **699**
[税込768円]

濃厚でコクの有る蟹味噌をたっぷり
と乗せオープンで焼き上げました。お
酒にも良く合うピッツアです



Cheese tteokbokki
チーズトッポギ **580**
[税込638円]

カリカリもちもちのトッポギに甘辛ソー
スと、とろけるチーズが病みつきになり
ます。ソーセージ、グリン野菜も入った
具だくさんの一品です。



**Grilled Camembert cheese
with honey**

とろ熱
ハニー
カマンベール
チーズ **699**
[税込768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

KICHIRI で人気 唐揚げ 3品

王道派



Fried "HAKATA JIDORI"
Chicken **580**
[税込638円]

はかた地どりの塩唐揚げ
お店で特製の塩ダレに漬け込ん
だのちカラッと揚げたジューシー
な唐揚げです

旨辛派

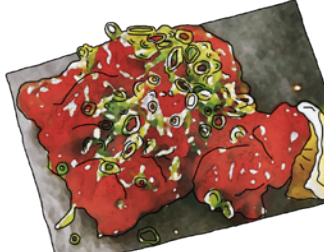


**Crisp and addictive chicken
with spices** フル **780**
[税込858円]

スパイスが香る
ザクザクやみつきチキン ハーフ **550**
[税込605円]

中華料理の湖南料理をベースにし、スパイスやガー
リックチップで作ったスパイシーなやみつきスパイスを
さくさくに揚げたチキンにたっぷりかけたピリ辛がくせ
になる。お酒が進む料理です

甘辛派



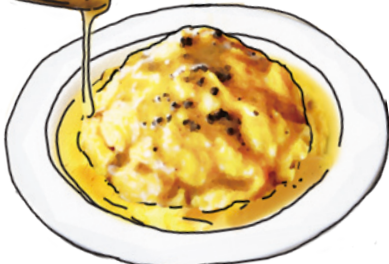
**Korean
Yannyom chicken** **630**
[税込693円]

ヤンニョムとは韓国料理の合わせ調味料の総称。コ
チュジャンやはちみつ、ごま油など配合した甘辛ソー
スで仕上げました

SHIME

Truffle rice with soft omelette

トリュフライス
ふわとろ半熟卵のせ **790**
[税込869円]
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、びりりと締まった味に



**Black truffle risotto
with mushrooms**

イタリア産 ポルチーニ
3種のきのこ **890**
トリュフのリゾット [税込979円]

数種のきのこを丁寧に炒めたベースを使い、薄切り
のトリュフを加えてさらにキノコの旨味と香りをめいっ
ぱい味わえるリゾットに仕上げました



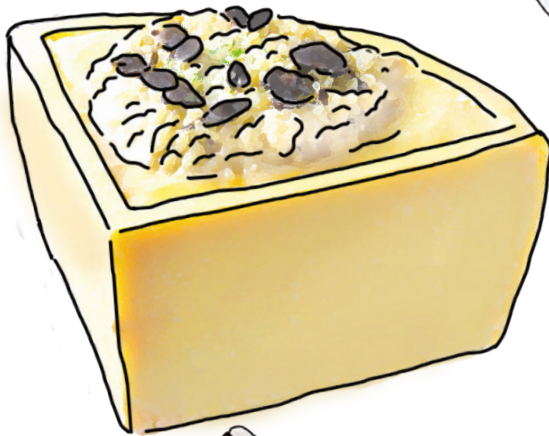
**Seafood
Salmon roe rice**

香物! 海鮮こぼれいくら飯
鮪、サーモン、エビの上にとろりの
いくらを乗せた逸品! **980**
[税込1078円]

Karasumi Soba

大人の贅沢
からすみそば **880**
[税込968円]

江戸時代から三大珍味として
名高い濃厚な「からすみ」を贅
沢に使用した逸品。おそばと
からめれば、相性抜群。お酒
のアテにもぴったりのからす
みそばをお楽しみください。



Kani Kamameshi
磯の香り かに釜飯 **880**
[税込968円]

Unagi Kamameshi
うなぎ釜飯 **1080**
[税込1188円]

オーダーを受けてから目の前で炊き
上げる釜飯。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、うなぎ釜飯の2種類をご用意
しております。

**Grilled ketchup spaghetti
with thick bacon**

鉄鍋 厚切りベーコン
ナポリタン **890**
[税込979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



**Fried rice
with
shark fin**

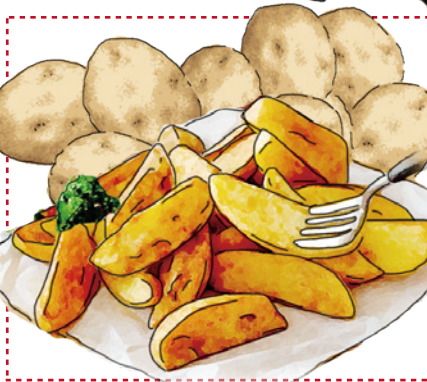
フカヒレ
スープ
かけ炒め飯 **790**
[税込869円]

熱した鉄板に盛り付けられたチャーハンに、卵をベース
にしたシンプルな味わい。濃厚なフカヒレの中華スープ
がとろりとかけられ贅沢な味わいに進化します

※イラストは
極上いくら
+300 [税込330円]



贅沢にも
釜飯にも
+300
「極上いくら」 [税込330円]



Flavor Potato あなたならどれにする?
選べる7種類のフレーバー フライドポテト

人気定番メニューの
フライドポテト。人数
に合わせて3サイズ
からお好みでお選
びいただけます。一番
人気のバター醤油は
はじめ、全7種類のフ
レーパーはどれもポテ
トとの相性抜群です。

- ① S 500 [税込550円] M 690 [税込759円] L 850 [税込935円]
- ② ●スパイスミモレットチーズ ●甘辛スパイシーバーベキュー
- ベーコンチェダーチーズ ●やみつきバター醤油
- チーズビーフグレイビー ●やっぱりチーズ
- 濃厚エッグディップ

CHEESE LOVER

さらに! **チェダーチーズ
山盛りトッピング +99**
[税込108円]

カリカリポテトの上からたっぷりのチェダー
チーズをかけた、豪快で贅沢な味わい
チーズ好きにはたまらないトッピングをぜひ!



メニューの
アレルギー表は
以下QRコードより
ご覧いただけます



DESSERT



Fondant Chocolat

フォンダンショコラ
バニラアイス添え **690**
[税込759円]

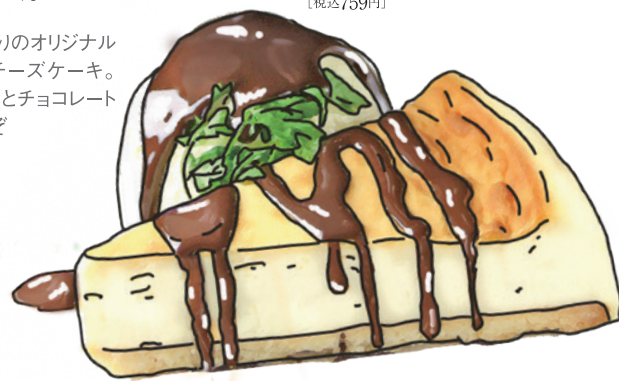
KICHIRI No.1のデザートメニュー
とろりと溶けたチョコレートの濃厚な味わいが
また食べたくなる!!リピート率もナンバーワン!!

フランス カカオバリー社製
チョコレート100%使用

Cheese cake with vanilla ice cream

NYチーズケーキの
アイス添え **690**
[税込759円]

こだわりのオリジナル
濃厚チーズケーキ。
バニラとチョコレート
でどうぞ

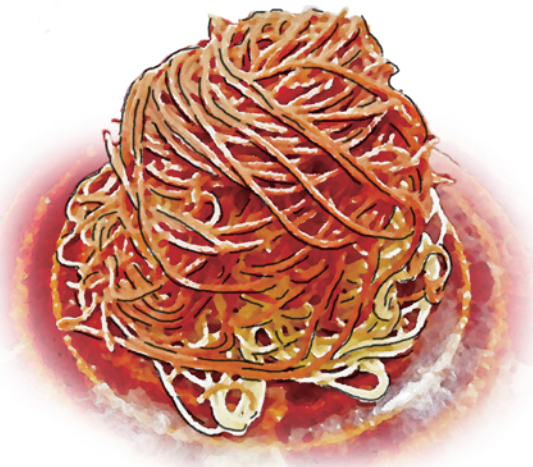


**搾り
たて**

Freshly squeezed Mont Blanc ice cream

モンブランと
バニラアイス **720**
[税込792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



Vanilla and custard brulee style

バニラとカスタードの
ブリュレ風 **500**
[税込550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。



Parfait KICHIRI パフェ 10種 ALL 599 [税込658円]

フランス カカオバリー社製
チョコレート100%使用



ベリー&ベリー



マンゴー&ベリー



抹茶わらび餅



キャラメルバナナ



チョコストロベリー



ストロベリーミルク



マンゴー&マンゴー



チョコ&ビスケット



チョコバナナ



キャラメルマンゴー

Fondant Chocolat parfait

フォンダンショコラ
パフェ **799**
[税込878円]

きちりNO1デザートのフォン
ダショコラとパフェの贅沢な
組み合わせ。フランス語で
フォンダンは「とろけるような」、
ショコラは「チョコレート」を
意味します。今まで見た事
のない、とろけるパフェをお楽し
みください。



KICHIRI's parfait

KICHIRIパフェ **599**
[税込658円]

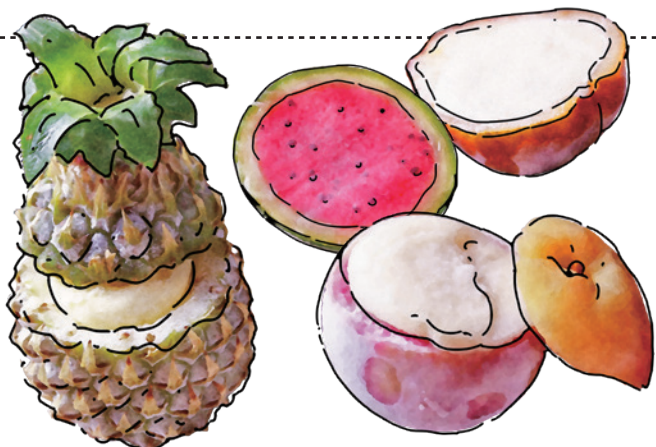
キャラメリゼしたバナナを丸ごと1
本使い、ベリーとヨーグルトで
すっきり甘酸っぱい仕上がりに



Fruit sorbet

ちょっと贅沢

まるでジェラートのようにするり
となめらかな舌ざわり、果実そ
のものを食べているかのような
濃厚なシャーベット。フルーツそ
のものの芳醇な味わいを贅沢
にご堪能ください。



西瓜シャーベット **789**
[税込867円]

種の食感がアクセント、どこか懐
かしい味わいのシャーベット

洋梨シャーベット **689**
[税込757円]

山形産ラ・フランスの果汁をたっ
ぷりと使用したシャーベット

柚子シャーベット **689**
[税込757円]

四国・九州産ゆず果汁のやわら
かい酸味が心地よいシャーベット

白桃シャーベット **789**
[税込867円]

国産桃果汁の優しい甘みと香り
のシャーベット

鳳梨(パイナップル) **789**
[税込867円]

シャーベット
ミニパイナップルの丸ごと
シャーベット

SOUR

FRESH LEMON SOUR

フレッシュレモンサワー

490
[税込539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。より引きだされたレモン本来の爽やかな香りをお楽しみください。

レモンサワー専用
焼酎使用!

ALL 540 [税込594円]

- フレッシュスイートレモン Fresh sweet lemon
- 徳島ゆず Yuzu
- カルピスレモン Calpis Lemon
- フレッシュライム Fresh lime
- すっさりトマト Tomato
- シャーリーテンブル Shirley Temple
- 徳島すだち Sudachi
- ジャズミンハイ Jasmine
- ウーロンハイ Oolong

HIGHBALL & WHISKY

- 角ハイ Kaku 540 [税込594円]
- JIM BEAM ジムビームハイ Jim beam 580 [税込638円]

- Maker's Mark メーカーズマークハイボール 680 [税込748円]

※ロック、レモン抜きなどご要望をお伝えください。

- MAKE YOURSELF コーラ / ジンジャーエール Cola / Ginger Ale 50 [税込55円]

- ロック Rock
- 水割り Water
- ハイボール Highball 770 [税込847円]

日世界初、自社蒸溜所で作られた「5 大ウイスキー」の原酒をそれぞれの個性が垣間見えるように匠の技でブレンドしたプレミアム・ブレンドウイスキー

JAPANESE GIN

SUNTORY JAPANESE GIN SUI 翠ジン ソーダ Soda 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

COCKTAIL

Fruity COCKTAIL アルコールとノンアルコールがお選びいただけます 690 [税込759円]

大人のメロンクリームソーダ
～スパークリングワイン仕立て～
Melon Soda

昔懐かしのメロンソーダをスパークリングワイン（トニックウォーター）で仕上げたほのかな苦味が大人の味わい。

MOJITO

きちりモヒート

バーテンダーがクアラルンプールで出会ったオリエンタルスタイルのモヒート。おすすめです!

630
[税込693円]

JAPANESE LIQUEUR

梅酒 LOVER 540 PLUM COCKTAIL [税込594円]

- 紀州産南高 梅酒 Plum 梅酒シラスソニック Plum & Citrus
- (ロック or 水割り or ソーダ割り)
- 梅酒ワイン(赤・白) Plum wine
- 梅酒カルピスソーダ Plum & Calpis
- 梅酒ウーロン Plum & Oolong
- 梅 なブルー Plum & Blue

淹れたて、香る焼酎茶割

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 550 [税込605円]
- ジャズミンハイ

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。

和の果実酒

- 540 [税込594円]
- 宮崎完熟マンゴー Mango
- 沖縄濃厚パイナップル Pine
- 京柚子 Yuzu
- 山梨にがり白桃 Peach
- 富良野メロン Melon

ロックがオススメ!

※水割り or ソーダ割もできます

SAKE

スパークリング清酒 零ボトル Mio <300ml> 980 [税込1078円]

マスカットを思わせる優しい甘みと酸味

豪快 Gokai 一合 580 [税込638円]

[京都・淡麗辛口]

生貯蔵酒 昂 Subaru 630 [税込693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

SHOCHU

なんこ〈芋〉 Nanko 450 [税込495円]

一刻者〈芋〉 Ikkomon 580 [税込638円]

大隅〈芋〉 Osumi 480 [税込528円]

わんこ〈麦〉 Wanko 450 [税込495円]

大隅〈麦〉 Osumi 480 [税込528円]

知心剣〈麦〉 Shirashinken 580 [税込638円]

紀州南高梅「梅干し」 Plum +50 [税込55円]

きちり名物 なみなみ SPARKLING

- なみなみスパークリング 白(辛口) or 微発泡赤(甘口) NamiNami Sparkling (White or Red)
- 桃&スパークリング Peach & Sparkling
- 洋梨&スパークリング Pear & Sparkling
- カシス&スパークリング Cassis & Sparkling 650 [税込715円]

BOTTLE WHITE

デ・ボルトリ ロリマーセミヨンシャルドネ(辛口) 2500 [税込2750円]

De Bortoli Lorimer Semillon Chardonnay

ホブノブ シャルドネ(辛口) 3000 [税込3300円]

Hob Nob Chardonnay

BOTTLE RED

セニョリオ デ オルガス(ミディアムボディ) 2500 [税込2750円]

Senorio de Orgaz

デ・ボルトリロリマーシラズ・カベルネ(ミディアムボディ) 2500 [税込2750円]

De Bortoli Lorimer Shiraz Cabernet

BOTTLE SPARKLING

アンジュエールブリュット 3200 [税込3520円]

Angeaile Brut

ハウスワイン(赤白) グラス 540 カラフェ 1500 [税込1650円]

House wine Glass Carafe

BEER

シャンディガフ ジンジャーエール & ビア Shandygaff 620 [税込682円]

徳島ゆず&ビア 徳島産フレッシュゆず果汁 & ビア Yuzu & beer 620 [税込682円]

ピンクパナシェ ピンクレモネードスカッシュ & ビア Pink panache 620 [税込682円]

ザ・プレミアム・モルツ樽生(中) サントリー オールフリー(ノンアルコール) 590 [税込649円] 520 [税込572円]

The Premium Malts Suntory All Free

MAKE YOURSELF

お好みの組合せでお楽しみください

STEP1 ベースを選ぶ 540 [税込594円]

- BEFEATER BEEFEATER ビフィータジン
- PINNACLE PINNACLE VODKA ピナクルウォッカ
- Sauza Sauza サウザブルーテキーラ
- LIQUEUR
- マリブココナッツ Malibu coconut
- バライソ ライチ Paraso
- ヨーグリート Yogurito
- カシス Cassis
- カルーア Kahlua

STEP2 割り材を選ぶ 50 [税込55円]

- コーラ Cola
- オレンジジュース Orange juice
- グレープフルーツジュース Grapefruit juice
- ジンジャー Ginger ale
- トニック Tonic
- ミルク Milk

※ソーダ割りも可能でございます

SOFT DRINK

- ウーロン茶 Oolong Tea
- ピンクレモネードスカッシュ Pink Lemonade Squash
- コーラ Coca-Cola
- ジャズミンティー Jasmine tea
- マンゴージュース Mango juice
- ジンジャーエール Ginger ale 480 [税込528円]
- りんご100%ジュース Apple juice 480 [税込528円]
- 白桃ジュース White peach juice 530 [税込583円]

HOT

- ジャズミン茶 Jasmine tea 480 [税込528円]
- ゆずはちみつ茶 Honey citron tea 480 [税込528円]

飲みやすく
すっきりとした味わい

RED WINE BASE



- 10 **Mango + Strawberry + Ginger Ale**
マンゴー + ストロベリー + ジンジャーエール
- 14 **Mango + Passion + Orange**
マンゴー + パッション + オレンジ
- 18 **Mango + Peach + Grapefruit**
マンゴー + ピーチ + グレープフルーツ

- 01 **Berry + Strawberry + Ginger Ale**
ベリー + ストロベリー + ジンジャーエール
- 04 **Berry + Passion + Ginger Ale**
ベリー + パッション + ジンジャーエール
- 07 **Berry + Peach + Ginger Ale**
ベリー + ピーチ + ジンジャーエール
- 11 **Mango + Strawberry + Orange**
マンゴー + ストロベリー + オレンジ
- 15 **Mango + Passion + Grapefruit**
マンゴー + パッション + グレープフルーツ
- 19 **Pink Grapefruit + Strawberry + Ginger Ale**
ピンクグレープフルーツ + ストロベリー + ジンジャーエール
- 22 **Pink Grapefruit + Passion + Ginger Ale**
ピンクグレープフルーツ + パッション + ジンジャーエール
- 25 **Pink Grapefruit + Peach + Ginger Ale**
ピンクグレープフルーツ + ピーチ + ジンジャーエール

- 02 **Berry + Strawberry + Orange**
ベリー + ストロベリー + オレンジ
- 05 **Berry + Passion + Orange**
ベリー + パッション + オレンジ
- 08 **Berry + Peach + Grapefruit**
ベリー + ピーチ + グレープフルーツ
- 12 **Mango + Strawberry + Grapefruit**
マンゴー + ストロベリー + グレープフルーツ
- 16 **Mango + Peach + Ginger Ale**
マンゴー + ピーチ + ジンジャーエール
- 20 **Pink Grapefruit + Strawberry + Orange**
ピンクグレープフルーツ + ストロベリー + オレンジ
- 23 **Pink Grapefruit + Passion + Orange**
ピンクグレープフルーツ + パッション + オレンジ
- 26 **Pink Grapefruit + Peach + Orange**
ピンクグレープフルーツ + ピーチ + オレンジ

- 03 **Berry + Strawberry + Grapefruit**
ベリー + ストロベリー + グレープフルーツ
- 06 **Berry + Passion + Grapefruit**
ベリー + パッション + グレープフルーツ
- 09 **Berry + Peach + Orange**
ベリー + ピーチ + オレンジ
- 13 **Mango + Passion + Ginger Ale**
マンゴー + パッション + ジンジャーエール
- 17 **Mango + Peach + Orange**
マンゴー + ピーチ + オレンジ
- 21 **Pink Grapefruit + Strawberry + Grapefruit**
ピンクグレープフルーツ + ストロベリー + グレープフルーツ
- 24 **Pink Grapefruit + Passion + Grapefruit**
ピンクグレープフルーツ + パッション + グレープフルーツ
- 27 **Pink Grapefruit + Peach + Grapefruit**
ピンクグレープフルーツ + ピーチ + グレープフルーツ

ほんのり甘く
豊かな香り

ROSE WINE BASE



- 64 **Mango + Saltylychee + Pink Lemonade**
マンゴー + ソルティライチ + ピンクレモネード
- 68 **Mango + Melon + Apple**
マンゴー + メロン + リンゴ
- 72 **Mango + Peach + Grapefruit**
マンゴー + ピーチ + グレープフルーツ

- 55 **Berry + Saltylychee + Pink Lemonade**
ベリー + ソルティライチ + ピンクレモネード
- 58 **Berry + Passion + Grapefruit**
ベリー + パッション + グレープフルーツ
- 61 **Berry + Melon + Tonic**
ベリー + メロン + トニック
- 65 **Mango + Saltylychee + Grapefruit**
マンゴー + ソルティライチ + グレープフルーツ
- 69 **Mango + Melon + Ginger Ale**
マンゴー + メロン + ジンジャーエール
- 73 **Pink Grapefruit + Saltylychee + Pink Lemonade**
ピンクグレープフルーツ + ソルティライチ + ピンクレモネード
- 76 **Pink Grapefruit + Passion + Grapefruit**
ピンクグレープフルーツ + パッション + グレープフルーツ
- 79 **Pink Grapefruit + Melon + Tonic**
ピンクグレープフルーツ + メロン + トニック

- 56 **Berry + Saltylychee + Grapefruit**
ベリー + ソルティライチ + グレープフルーツ
- 59 **Berry + Melon + Apple**
ベリー + メロン + リンゴ
- 62 **Berry + Peach + Tonic**
ベリー + ピーチ + トニック
- 66 **Mango + Passion + Apple**
マンゴー + パッション + リンゴ
- 70 **Mango + Melon + Tonic**
マンゴー + メロン + トニック
- 74 **Pink Grapefruit + Saltylychee + Grapefruit**
ピンクグレープフルーツ + ソルティライチ + グレープフルーツ
- 77 **Pink Grapefruit + Melon + Apple**
ピンクグレープフルーツ + メロン + リンゴ
- 80 **Pink Grapefruit + Peach + Tonic**
ピンクグレープフルーツ + ピーチ + トニック

- 57 **Berry + Passion + Apple**
ベリー + パッション + リンゴ
- 60 **Berry + Melon + Ginger Ale**
ベリー + メロン + ジンジャーエール
- 63 **Berry + Peach + Grapefruit**
ベリー + ピーチ + グレープフルーツ
- 67 **Mango + Passion + Grapefruit**
マンゴー + パッション + グレープフルーツ
- 71 **Mango + Peach + Tonic**
マンゴー + ピーチ + トニック
- 75 **Pink Grapefruit + Passion + Apple**
ピンクグレープフルーツ + パッション + リンゴ
- 78 **Pink Grapefruit + Melon + Ginger Ale**
ピンクグレープフルーツ + メロン + ジンジャーエール
- 81 **Pink Grapefruit + Peach + Grapefruit**
ピンクグレープフルーツ + ピーチ + グレープフルーツ

さっぱりとした
後味が魅力

WHITE WINE BASE



- 37 **Mango + Saltylychee + Ginger Ale**
マンゴー + ソルティライチ + ジンジャーエール
- 41 **Mango + Citron + Grapefruit**
マンゴー + 柚子 + グレープフルーツ
- 45 **Mango + Peach + Tonic**
マンゴー + ピーチ + トニック

- 28 **Berry + Saltylychee + Ginger Ale**
ベリー + ソルティライチ + ジンジャーエール
- 31 **Berry + Passion + Ginger Ale**
ベリー + パッション + ジンジャーエール
- 34 **Berry + Citron + Orange**
ベリー + 柚子 + オレンジ
- 38 **Mango + Saltylychee + Tonic**
マンゴー + ソルティライチ + トニック
- 42 **Mango + Citron + Ginger Ale**
マンゴー + 柚子 + ジンジャーエール
- 46 **Pink Grapefruit + Saltylychee + Ginger Ale**
ピンクグレープフルーツ + ソルティライチ + ジンジャーエール
- 49 **Pink Grapefruit + Passion + Apple**
ピンクグレープフルーツ + パッション + リンゴジュース
- 52 **Pink Grapefruit + Citron + Orange**
ピンクグレープフルーツ + 柚子 + オレンジジュース

- 29 **Berry + Saltylychee + Tonic**
ベリー + ソルティライチ + トニック
- 32 **Berry + Citron + Grapefruit**
ベリー + 柚子 + グレープフルーツ
- 35 **Berry + Peach + Ginger Ale**
ベリー + ピーチ + ジンジャーエール
- 39 **Mango + Passion + Ginger Ale**
マンゴー + パッション + ジンジャーエール
- 43 **Mango + Citron + Orange**
マンゴー + 柚子 + オレンジ
- 47 **Pink Grapefruit + Saltylychee + Tonic**
ピンクグレープフルーツ + ソルティライチ + トニック
- 50 **Pink Grapefruit + Citron + Grapefruit**
ピンクグレープフルーツ + 柚子 + グレープフルーツ
- 53 **Pink Grapefruit + Peach + Ginger Ale**
ピンクグレープフルーツ + ピーチ + ジンジャーエール

- 30 **Berry + Passion + Apple**
ベリー + パッション + リンゴ
- 33 **Berry + Citron + Ginger Ale**
ベリー + 柚子 + ジンジャーエール
- 36 **Berry + Peach + Tonic**
ベリー + ピーチ + トニック
- 40 **Mango + Passion + Apple**
マンゴー + パッション + リンゴ
- 44 **Mango + Peach + Ginger Ale**
マンゴー + ピーチ + ジンジャーエール
- 48 **Pink Grapefruit + Passion + Ginger Ale**
ピンクグレープフルーツ + パッション + ジンジャーエール
- 51 **Pink Grapefruit + Citron + Ginger Ale**
ピンクグレープフルーツ + 柚子 + ジンジャーエール
- 54 **Pink Grapefruit + Peach + Tonic**
ピンクグレープフルーツ + ピーチ + トニック

しっかりした
濃い味 (フルボディー)

Dark RED WINE BASE



- 91 **Mango + Melon + Apple**
マンゴー + メロン + リンゴ
- 95 **Pink Grapefruit + Saltylychee + Ginger Ale**
ピンクグレープフルーツ + ソルティライチ + ジンジャーエール
- 98 **Pink Grapefruit + Melon + Pink Lemonade**
ピンクグレープフルーツ + メロン + ピンクレモネード

- 82 **Berry + Saltylychee + Ginger Ale**
ベリー + ソルティライチ + ジンジャーエール
- 85 **Berry + Melon + Pink Lemonade**
ベリー + メロン + ピンクレモネード
- 88 **Berry + Strawberry + Apple**
ベリー + ストロベリー + リンゴ
- 92 **Mango + Melon + Pink Lemonade**
マンゴー + メロン + ピンクレモネード
- 96 **Pink Grapefruit + Saltylychee + Orange**
ピンクグレープフルーツ + ソルティライチ + オレンジ
- 99 **Pink Grapefruit + Citron + Orange**
ピンクグレープフルーツ + 柚子 + オレンジ

- 83 **Berry + Saltylychee + Orange**
ベリー + ソルティライチ + オレンジ
- 86 **Berry + Citron + Orange**
ベリー + 柚子 + オレンジ
- 89 **Mango + Saltylychee + Ginger Ale**
マンゴー + ソルティライチ + ジンジャーエール
- 93 **Mango + Citron + Orange**
マンゴー + 柚子 + オレンジ

- 84 **Berry + Melon + Apple**
ベリー + メロン + リンゴ
- 87 **Berry + Citron + Tonic**
ベリー + 柚子 + トニック
- 90 **Mango + Saltylychee + Orange**
マンゴー + ソルティライチ + オレンジ
- 94 **Mango + Citron + Tonic**
マンゴー + 柚子 + トニック
- 97 **Pink Grapefruit + Melon + Apple**
ピンクグレープフルーツ + メロン + リンゴ
- 100 **Pink Grapefruit + Citron + Tonic**
ピンクグレープフルーツ + 柚子 + トニック