

FOOD MENU

李



昇



# 刺身

## SASHIMI

本日の新鮮お刺身。刺身は鮮度を食すのです！

Fresh raw meat (sashimi) dish of the day. Raw meat is all about freshness!

**ミノ刺し** サッパリしたミノは、食感がバツグン。 ¥1,080(税込¥1,188)

Sliced Raw Beef Tripe : Tasty light-textured sliced raw beef tripe.

**センマイ刺し** 自家製酢みそで、独特の舌触りをどうぞ。 ¥1,080(税込¥1,188)

Raw senmai : With special handmade vinegar miso dressing : a unique, inimitable taste.

**赤身ユッケ** 炭火で表面を香ばしく焼きあげました。ユッケ味です。 ¥1,380(税込¥1,518)

Aka : Seared on charcoal to enhance the aroma. Yukhoe-flavor.

**トロ赤(トロあか)** 大根と大葉でくるんでお召上がりください。 ¥1,380(税込¥1,518)

Toroaka : Please cover by the Japanese radish and a green perilla and have.

**玉タン刺し(ぎよくタンさし)** 卵とからめて特製しょうゆで。 ¥1,680(税込¥1,848)

Gyoku tan Sashi : Mixed with egg and dipped in special soy sauce.

# 炙り寿司

## ABURISUSHI

本日の希少赤身の良い所だけをお寿司にしました。

We've made sushi out of just today's scarce red meat.

**炙り寿司 2貫盛り** ¥1,080(税込¥1,188)

赤身用に合わせたシャリに生の本ワサビをたっぷりつけて、芽ネギと共に一口でどうぞ!!

Seared Sushi, Platter of Two : Enjoy a bite of red meat paired with sushi rice, generous authentic raw wasabi, and green onion shoots!



炙り寿司2貫盛り

# 生野菜

## NAMAYASAI

お肉と一緒にネギ盛とサラダをどうぞ。

Please have our specialty, meat with marinated green onion salad.

**名物ネギ盛** ¥720(税込¥792)

ネギをたっぷりのゴマ油で風味豊かに仕上げました。

いくらでも食べられます。

Green Onion : Green onions are cooked zestfully with sufficient sesame oil. You can eat as much as you want.



名物ネギ盛

**李昇サラダ・白** 生野菜を自家製とろろドレッシングで。 ¥780(税込¥858)

Risho white salad : Fresh vegetables with a handmade dressing of graded yams.

**李昇サラダ・海苔** 韓国海苔をたっぷりの緑で和えました。塩味です。 ¥780(税込¥858)

Risho Laver Salad : Korean laver is dressed with green salad. It is a salty taste.

**サンチュ** 肉を包んで、お召上がり下さい。 ¥680(税込¥748)

Asparagus Lettuce : Lettuce filled with beef.

# 漬物

## TSUKEMONO

漬物は、程良い辛さに仕上がっています。

Pickles are served in a moderate hot flavor.

**キムチ盛り合わせ** 3種類の盛り合わせです。 ¥880(税込¥968)

Assorted kimuchi : Three kinds of kimuchi.

**キムチ、カクテキ、オイキムチ** 各 ¥580(税込¥638)

**ナムル** お野菜の和え物です。 Namuru : Vegetables with dressing. ¥580(税込¥638)



# 塩

SHIO

まずは塩焼からどうぞ。

To start your BBQ, please start with salted foods.



## 名物塩ホルモン

¥980(税込¥1,078)

創業来の名物商品、他店にない味、ぜひ一度お召し上がり下さい。

Salty beef specials : An exciting set of taste treats unlike anything you've experienced before.



名物塩ホルモン

## 生塩タン

提供まで一度も冷凍しない生のタンです。

¥1,780(税込¥1,958)

Salty tongue : This is raw tongue that is never frozen until served.

## 特選タン (数量限定)

一切れ ¥680(税込¥748)

¥3,080(税込¥3,388)

Limited quantities.

生の黒タン1本から、わずか1~2人前。

Signature dish - Choice Tan Strips : Thick strips of tongue from the choice portions. Serving size from 1 strip to 1-2 people.

## 生塩タンアゴ (数量限定)

Limited quantities.

¥1,680(税込¥1,848)

食感はコリコリしていて、まさにアゴが外れる旨さ。売切れご免。

Salted Flying Fish : The texture is so nice and crunchy that you want to just fly. Subject to prior sale.

## 塩ミノ

¥1,680(税込¥1,848)

身の厚い部分だけを、薄切りにしました。

Salty mino : Sliced thick part.



塩ミノ

## 塩なんこつ

独特の食感、ビールに最適です。

¥880(税込¥968)

Salty nankotsu : The distinctive taste goes well with beer.

## 塩奥三河どり

地元奥三河の自然で育った地鶏です。

¥880(税込¥968)

Salty Okumikawa-dori chicken : Chicken raised in the natural environment of the local Okumikawa area.

## 特選塩カルビ

一切れ ¥580(税込¥638)

¥2,480(税込¥2,728)

肉の柔らかさと、脂肪の旨さが身上です。 Salty karubi : Tender deliciously marbled meat.

## 特選塩ロース

一切れ ¥580(税込¥638)

¥2,480(税込¥2,728)

塩、胡椒で肉本来の旨味をどうぞ。 Salty roast : Delicious beef seasoned with salt and pepper.

## 特選塩はらみ (数量限定)

Limited quantities.

一切れ ¥680(税込¥748)

¥2,880(税込¥3,168)

希少な牛の横隔膜、肉汁がジューシーです。 Salty harami : Juicy wagyu diaphragm.



# 完熟鶏



KANJUKUDORI



## 純系名古屋コーチン 完熟鶏の塩焼き

¥1,780(税込¥1,958)

Pure, aged Nagoya Cochin chicken grilled with salt

### 完熟鶏とは…

鶏本来の旨味を引き出す為の独自製法と専用熟成庫で長期間熟成させた「名古屋コーチン」です。その凝縮された旨味のモモ肉、コクのムネ肉の盛り合わせ。

**完熟鶏を食べられる焼肉店は昇家だけ!**  
**昇家グループだけの「独占販売」です!!**



純系名古屋コーチン 完熟鶏の塩焼き



# うにく(ウニ+肉)



UNIKU(UNI + NIKU)

うにとお肉のベストコンビ。

Top combinations of sea urchin and meat.



## うにロース

1枚 ¥1,900(税込¥2,090)

特選ロースをさっと炙って焼きのり、大葉、生うにをのせて一口でどうぞ。

Sea Urchin and Beef Sirloin : Enjoy a bite of flash-grilled premium beef sirloin with toasted seaweed, Japanese basil, and raw sea urchin.



うにロース

## うに赤

¥2,080(税込¥2,288)

表面を炭火で焼き上げた赤に、うにをのせました。

Sea Urchin and Beef : Beef charbroiled on the outside and topped with sea urchin.



うに赤



# 生わさび



NAMAWASABI

生の本わさびは、風味が違います。

Notice the different flavor of real wasabi fresh from the root.

## 特選カルビのわさび焼き ¥2,780(税込¥3,058)

Choice Harami grilled with Wasabi : Precious Harami is grilled with raw Wasabi.  
This is really delicious.



## 特選ロースのわさび焼き ¥2,780(税込¥3,058)

すりおろした生の本わさびをたっぷりのせてお醤油でどうぞ。

Choice Sirloin grilled with soy sauce seasoned with grated wasabi : Enjoy with soy sauce putting grated fresh Japanese horseradish on meat.



特選ロースのわさび焼き

## 特選はらみのわさび焼き ¥3,080(税込¥3,388)

Choice Harami grilled with Wasabi : Precious Harami is grilled with raw Wasabi.  
This is really delicious.



# 希少赤身



(数量限定)  
Limited quantities.

KISHO AKAMI

全てが希少部位。お好みの加減でサッと炙ってお召し上がり下さい。

All rare cuts. Enjoy it quickly broiled however you like.



## 和牛クリ

¥2,480(税込¥2,728)

《牛1頭から取れる量/約3kg》ミスジとつながった味のある柔らかい赤身。栗の形に似ている所からこう言われています。  
Japanese Beef Kuri : The tasty and tender lean beef which is part of the chuck is next to Misuji.  
This was named after its shape that looks like a Kuri, a Japanese chestnut.



## 和牛トウガラシ

¥2,480(税込¥2,728)

《牛1頭から取れる量/約2kg》サッパリ旨い赤身肉。唐辛子の形に似ている所からこう言われています。  
Japanese Beef Togarashi : This simple and tasty lean beef is named after its shape that looks like Togarashi, a chili pepper.



## 和牛シンシン

¥2,480(税込¥2,728)

《牛1頭から取れる量/約2kg》シンタマというの中心部分。まさにシンの芯。整形しづらい希少部位。  
Shinshin : Shinshin is the center part of lean beef round. "Shin" means center in Japanese.  
This is very delicious.



## 和牛イチボ

¥2,480(税込¥2,728)

《牛1頭から取れる量/約1.5~2kg》お尻のえくぼにあたる部分。高級レストランだと何万円したりします。  
Ichibo : Ichibo is a part of upper beef round and rump. This is very tasty and scarce meat.  
This is exquisite.



## 和牛トモサンカク

¥2,480(税込¥2,728)

《牛1頭から取れる量/約2kg》  
モモで一番脂のバランスの良い部分。牛肉のトロ。  
Tomo-sankaku : Tomo-sankaku is the center part of beef round with well-balanced fat.  
This is the best and fatty part of beef.



和牛トモサンカク



## 和牛ミスジ

¥2,480(税込¥2,728)

《牛1頭から取れる量/約1.5kg》肩の内側のお肉。とろける食感。まさにキング・オブ赤身です。  
Japanese Beef Misuji : A cut of the inside of the shoulder. Melts in your mouth, this truly is the king of lean meats.



のマークは、李昇のお薦めの逸品です。

Mark is recommended menu.



# ステーキ



## STEAK

一枚のまま豪快に焼いて、切り分けてどうぞ。

Please grill a chunk of meat and then cut it into pieces.

**塩タンステーキ** 焼肉の定番、塩タンをステーキで豪快にお召し上がり下さい。¥1,780(税込¥1,958)  
Salted tongue steak : Enjoy the salted tongue, a classic yakiniku item, lavishly prepared as a steak.



**リブ芯ステーキ**

¥2,580(税込¥2,838)

リブロースの芯だけはまさに贅沢です。

Rib eye steak : This is an absolutely sumptuous rib eye steak.



リブ芯ステーキ



# たれ



## TARE

たれはあっさりと仕上げてあります。

Sauces are very simple and tasty.

**奥三河どり** 地元奥三河の朝挽き地鶏。程良い弾力で噛む程旨い。 ¥880(税込¥968)  
Okumikawa-dori chicken : The more you bite the juicier and tastier it gets.

**和牛カルビ** 老化防止のビタミン E を含みます。食べ過ぎ注意。 ¥1,780(税込¥1,958)  
Wagyu karubi : Vitamin E slows the aging process.(Avoid overeating)

**和牛ロース** 黒毛和牛の赤身肉はビタミン、ミネラルたっぷり。 ¥1,780(税込¥1,958)  
Kuro wagyu roast : The red meat of Japanese black wagyu cattle is rich in vitamins and minerals.

**特選カルビ** 一切れ ¥580(税込¥638) ¥2,480(税込¥2,728)  
これぞ焼肉の王道。  
The best wagyu karubi : Prime yakiniku grillade.

**特選ロース** 一切れ ¥580(税込¥638) ¥2,480(税込¥2,728)  
赤味と脂がほどよく混ざり合った和牛特選部位。  
The best wagyu roast : Prime marbled wagyu.



**特選はらみ (数量限定)** 一切れ ¥680(税込¥748) ¥2,880(税込¥3,168)  
Limited quantities.  
肉厚の、特に良い部分です。  
Choice harami : The best thickest part of the diaphragm.



特選はらみ



# 新鮮レバー



## SHINSEN LIVER

新鮮なレバーです **必ず焼いてお召し上がり下さい。**

This is raw liver. Please make sure to cook thoroughly before eating.



**特選レバー (数量限定)** ¥1,580(税込¥1,738)  
Limited quantities.

新鮮素材、品切れご免。

Top Liver : The freshest of the fresh. Limited stock.



特選レバー

**焼きレバー** ビタミンの王様、女性の方におすすめです。  
Grilled liver : Full of vitamins, recommended for ladies.

¥880(税込¥968)

当店のアミは無料です。おいしく召し上がって頂く為に何枚でもお取り換え致します。  
Free gridiron available. We prepare a new one so that you can enjoy your meal.



## MISO

味噌は八丁味噌がベースです。  
Miso is based on Haccho-miso.



**ギアラ** 仕事違います。  
Giara : Work is different.

¥980(税込¥1,078)

**上ミノ** 和牛の第一胃の上部部を使用しています。  
The best mino : The best (upper) part of the stomach.

¥1,380(税込¥1,518)

**上ホルモン** ¥880(税込¥968)  
通称てっちゃん。焼きすぎ注意。  
The best organ meat :  
Popularly known as Tetchan. Take care not to overcook it.



上ホルモン

**上ホルモン脂付き** 脂がうまい!! 煙に注意。  
The best fatty organ meat : Delicious intestine fat (watch the smoke when grilling)

¥880(税込¥968)

**焼きレバー** ビタミンの王様、女性の方におすすめです。  
Grilled liver : Full of vitamins, recommended for ladies.

¥880(税込¥968)

**なんこつ** 一頭からわずかししか取れない希少部位。  
Nankotsu : This is a rare cut that is only present in a small quantity in a single cow.

¥880(税込¥968)



## 李昇自家製 牛タンソーセージ



### RISHO HOMEMADE BEEF TONGUE SAUSAGE

荒びきの牛タンと厳選豚肉の自家製オリジナル牛タンソーセージです。  
This homemade original beef tongue sausage is made with minced beef tongue and premium pork.



**李昇自家製牛タンソーセージ(4本)**  
牛タンと厳選豚肉の配合は黄金比率。  
Risho homemade beef tongue sausage (Four) :  
Savor the perfect blend ratio of beef tongue and premium pork.

¥880(税込¥968)



## 焼野菜



### YAKIYASAI

野菜は全て安心野菜です。

All vegetables are safe and can be eaten with peace of mind.



**長芋の梅味噌焼 韓国海苔添え** ¥780(税込¥858)  
長芋を炭火で焼いて自家製梅味噌と韓国海苔で包んでどうぞ。  
Chinese yam grilled with ume-miso garnished with  
Korean seaweed : Grille Chinese yam over charcoal,  
then serve it wrapped in Korean seaweed with  
home-made ume-miso.



長芋の梅味噌焼 韓国海苔添え

**焼野菜ときのこの盛合わせ** 焼野菜ときのこでバランスよく。 ¥820(税込¥902)  
Assorted grill vegetable and mushroom : It is a balance together as for  
grilled vegetable and mushroom.



のマークは、李昇のお薦めの逸品です。

Mark is recommended menu.




## MESHI

独自配合のブレンド米です。  
Shoya serves original blended rice.

**ビビンバ** お野菜の五目ご飯。よく混ぜてどうぞ。  
Bibinba : Rice with vegetables ; Mix and combine well. ¥880(税込¥968)

**テールクッパ 白** 塩仕立ての、コクのあるお雑炊です。  
Tail kuppa white : A porridge of rice and vegetables seasoned with salt. ¥980(税込¥1,078)

**テールクッパ 赤** スパイス、栄養満点です。  
Tail kuppa red : A porridge of rice and vegetables seasoned with spicy Korean red pepper. ¥1,080(税込¥1,188)

 **テールクッパ・海苔** 韓国焼きのりと、きざみネギで風味たっぷり。  
Tail kuppa with seaweed : A porridge of rice and vegetables topped with Korean seaweed and finely chopped scallions. ¥1,080(税込¥1,188)

**焼おにぎり(2個)** 炭火で焼いてお召し上がり下さい。  
Rice balls for grilling (2) : Grill over charcoal, and enjoy. ¥500(税込¥550)

**しそご飯** しそとスリゴマで、風味抜群。  
Rice with shiso : With savory shiso and ground sesame. 大 ¥600・中 ¥500・小 ¥400  
(税込¥660) (税込¥550) (税込¥440)


**ご飯** 特定農家産、低温貯蔵米です。  
Rice : Only from approved rice farmers, low temperature rice storage. 大 ¥400・中 ¥300・小 ¥200  
(税込¥440) (税込¥330) (税込¥220)

**焼きのり** ゴマ油と塩で、味付けました。  
Toasted seaweed : Seasoned with salt and sesame oil. ¥320(税込¥352)



## ISHIYAKI

熱々をお召し上がり下さい。  
This is best eaten hot.

 **石焼きビビンバ** ¥1,150(税込¥1,265)  
人気 No.1 熱々をお召し上がり下さい。  
Ishiyaki bibinba :  
Bibinba in a stone bowl ; No.1 popularity ; Taste the hot one.



石焼きビビンバ

**石焼きガーリックライス** 和牛たっぷりのガーリックライスです。  
Stone-grilled garlic rice : Garlic rice with plenty of Japanese beef. ¥1,150(税込¥1,265)

当店のアミは無料です。おいしく召し上がって頂く為に何枚でもお取り換え致します。  
Free gridiron available. We prepare a new one so that you can enjoy your meal.

# うに飯

UNIMESHI

うにとお肉のベストコンビ。  
Top combinations of sea urchin and meat.



## うにちらし

¥2,080(税込¥2,288)

うに赤をご飯にのせて、ちらしご飯にしてみました。

Sea Urchin Chirashi :

Sea urchin and beef on rice, served chirashi style.



うにちらし

# 汁

SHIRU

あっさり白、しっかり赤。

If you prefer a simple taste, try White soup, and if you prefer a rich taste, try Red soup.

## 玉子スープ

ふんわり玉子に、ゴマ油の風味。

¥680(税込¥748)

Egg soup : Egg-based soup seasoned with sesame oil.

## テールスープ・白

じっくり6時間煮込みました。塩仕立て。

¥880(税込¥968)

White tail soup : Cooked for six hours, seasoned with salt somewhat spicy soup.



## テールスープ・赤

最後のメの、定番です。

¥980(税込¥1,078)

Red tail soup : Somewhat spicy standard soup.

# 麺

MEN

スープのベースは和牛のテールで贅沢にとっています。

The base of soup is a Japanese Cattle tail.



## 李昇流“ネギそば”

¥980(税込¥1,078)

スープはもちろんテール(牛尾)と節系のWスープ。メに旨いです。

“Negi soba” RISHO STYLE (soft-boiled egg with taste) :

It is to say nothing of W soup of the a tail and dried bonito flakes.

It is delicious in last.



李昇流“ネギそば”

## 李昇流“冷麺”

6時間かけた丁寧なスープは、つい全部飲んでしまいます。 ¥980(税込¥1,078)

“Korean cold noodles” RISHO STYLE :

With our special soup that takes 6 careful hours to prepare, you cannot help but drink!



のマークは、李昇のお薦めの逸品です。

Mark is recommended menu.



# 手作り菓子

HANDMADE DESSERT

当店のデザート類は手作りです。品切れの際はご容赦下さい。  
Desserts are all home-made. Please get yourself one before it runs out.



## 名物 昇家プリン

昇家と言えばご存知プリン。

Special Risho Pudding : Our famous Shoya pudding.

¥600 (税込¥660)



名物 昇家プリン

## 名物 昇家プリン (ミニ)

¥500 (税込¥550)

食後に少しだけという人に。ジェラートがのらないのでプリン本来の味がおたのしみいただけます。

Special Shoya Pudding (Mini) : For those want just a little something after the meal.  
Enjoy the inherent flavor of the pudding itself with no gelato added.

## 手作りレアチーズケーキ

¥600 (税込¥660)

～ブルーベリーソースで～ ブルーベリーソースで、しっとり仕上げました。

Home-style Rare Cheesecake with Blueberry Sauce : Enjoy the moist blueberry sauce topping.

## 手作りティラミス

¥600 (税込¥660)

マスカルポーネチーズがたっぷり。でも、あっさり。

Homemade Tiramisu : Plenty of mascarpone cheese, but has a very light taste.

## 生キャラメルアイス

¥600 (税込¥660)

熱々の生キャラメルを冷たいジェラートにかけました。

Creamy caramel ice cream : Hot creamy caramel is poured over cold gelato.

当店のアミは無料です。おいしく召し上がって頂く為に何枚でもお取り換え致します。  
Free gridiron available. We prepare a new one so that you can enjoy your meal.



# 宴



UTAGE

## A コース.....¥6,000(税込¥6,600) Course

キムチ盛り合わせ, サラダ, 生塩タン, 塩ミノ, 奥三河どりの味噌焼き, 和牛カルビ, ライス,  
テールスープ(赤・白どちらかお選び下さい)

Assorted kimuchi, salad, salty tongue, salty mino, okumikawa-dori chicken misoyaki, rib of wagyu,  
rice, tail soup (red or white soup).



## B コース.....¥7,000(税込¥7,700) Course

キムチ盛り合わせ, サラダ, 生塩タン, 塩ミノ, 奥三河どりの味噌焼き, 和牛カルビ, 和牛ロース,  
石焼きビビンバ

Assorted kimuchi, salad, salty tongue, salty mino, okumikawa-dori chicken misoyaki, rib of wagyu,  
round of wagyu, stone bowl bibinba.

## C コース.....¥9,000(税込¥9,900) Course

キムチ盛り合わせ, サラダ, 生塩タン, 塩ミノ, 奥三河どりの味噌焼き, 和牛上カルビ, 和牛上ロース,  
石焼きビビンバ

Assorted kimuchi, salad, salty tongue, salty mino, okumikawa-dori chicken misoyaki,  
the best wagyu rib, the best wagyu roast, stone bowl bibinba.



# おみや



OMIYA

大事な方へのおみやげにどうぞ。

You can take out to someone important.

## お持ち帰りプリン

お土産番組でおなじみです。  
大事な方へのおみやげにどうぞ。

Special shoya pudding : Shoya is also famous for a handmade  
pudding. You can take out to someone important.



お持ち帰りプリン(4個入)

2 個入.....¥1,000(税込¥1,080)

4 個入.....¥2,000(税込¥2,160)

※地方発送も承ります。お気軽にスタッフまでお申し付け下さい。



のマークは、李昇のお薦めの逸品です。

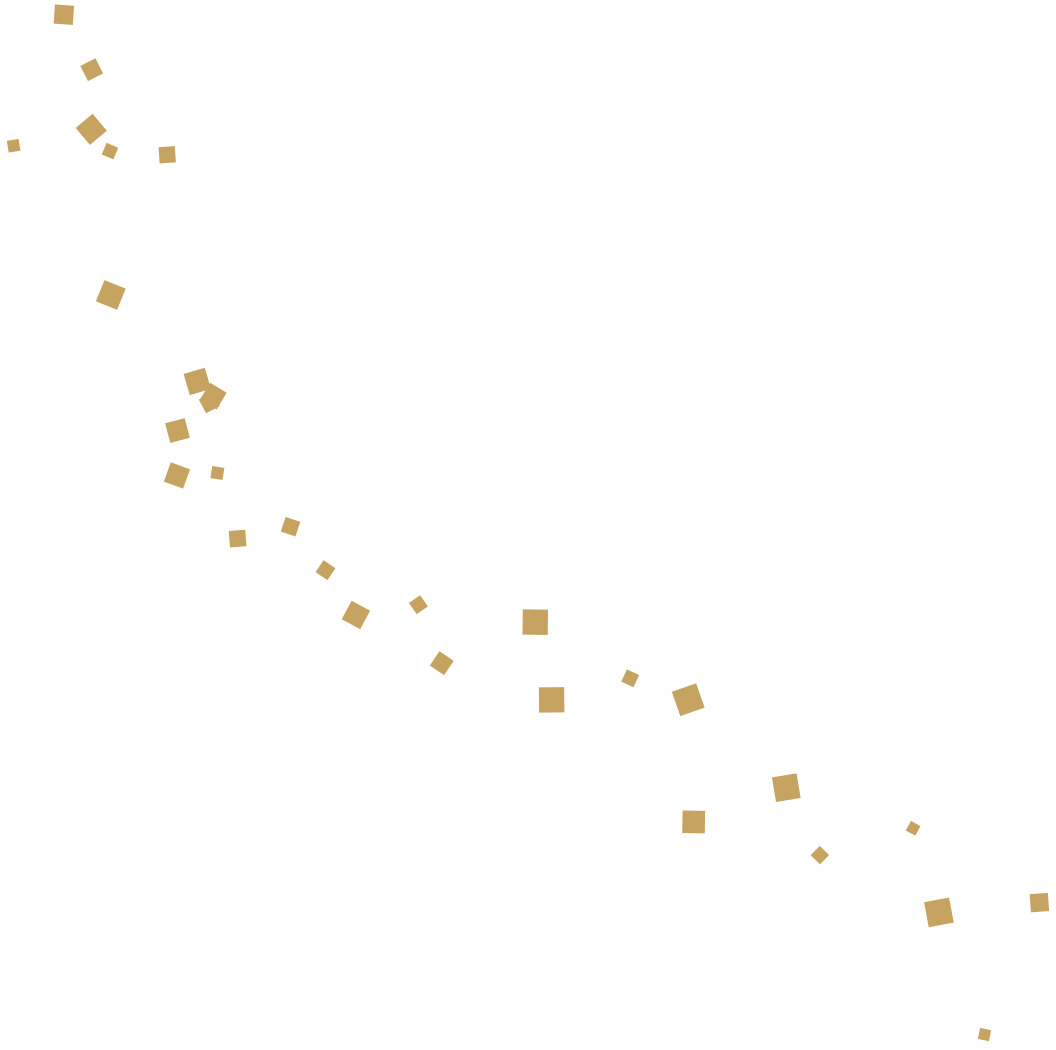
Mark is recommended menu.

DRINK MENU

李



昇



# ビール

BEER

キリン一番搾り 生ビール Draught Beer 各 ¥700(税込¥770)

瓶ビール Bottle of Beer

ノンアルコールビール Non alcohol Beer

生ビールピッチャー Pitcher of Draught Beer ¥1,900(税込¥2,090)

# 生フルーツハイ

FRESH FRUIT-HI

生レモンハイ Fresh lemon sour 各 ¥750(税込¥825)

生オレンジハイ Fresh orange sour

# お茶ハイその他

TEA-HI OTHERS

ウーロンハイ Oolong tea sour 各 ¥700(税込¥770)

緑茶ハイ Japanese tea sour

黒ウーロンハイ Black oolong tea sour

カルピスハイ Calpis sour

# 梅酒

UMESHU

契梅酒 ちぎりうめしゅ Chigiri Umeshu ¥580(税込¥638)

あらごし梅酒 Aragoshi Umeshu ¥680(税込¥748)

各 ロック / 水割 / お湯割 / ソーダ割

Each drink can be ordered on the rocks, with water, with hot water, or with soda.



# カクテル



## COCKTAIL

各 ¥750(税込¥792)

ミモザ Mimosa

カシスウーロン Cassis oolong

キールロワイヤル Kir Royal

シャンディガフ Shandy Gaff

カシスオレンジ Cassis orange

ジントニック Gin Tonic

カシスグレープフルーツ Cassis grapefruit

ジンバック Gin Buck

カシスソーダ Cassis soda

ジンリッキー Gin Ricky



# ウイスキー



## WHISKY

バランタイン 17年 Ballantine's 17 Years Old

各 ¥1,000(税込¥1,100)

酒齢17年以上の長期熟成酒がおりなす奥行き深い香り味わい。  
Aged for at least 17 years and offers a deep, robust flavor.

ロック / 水割 / お湯割 / ジンジャー割 / ハイボール

Drink can be ordered on the rocks, with water, with hot water, with ginger, or Highball



# 生フレッシュジュース



## FRESH JUICE

生オレンジジュース Fresh orange juice

¥650(税込¥715)



# ソフトドリנק



## SOFT DRINK

コーラ Cola

グレープフルーツ Grapefruit 各 ¥450(税込¥495)

カルピス Calpis

ジンジャーエール Ginger Ale

オレンジ Orange

トニックウォーター Tonic Water

ウーロン Oolong tea

緑茶 Japanese tea

黒ウーロン Black oolong tea

ペリエ Perrier

各 ¥550(税込¥605)

ミネラルウォーター Mineral Water



# ワイン



WINE

## 赤 ROUGE

### ジェラルベルトラン ナチュラルリス シラー

Gérard Bertrand Naturalys Syrah

〈フランス ラングドック〉

ブドウ品種：シラー100%

赤い果実の親しみやすい香りとスパイシーな香りが感じられます。口に含むと柔らかく香り高い印象を受けます。上質なタンニン、そしてガリーグ(南仏ハーブ)と合わさった果実の香りが感じられます。

¥5,500(税込¥6,050)



### ノーブルヴァインズ 667 ピノノワール

Noble Vines 667 Pinot Noir

〈アメリカ カリフォルニア〉

ブドウ品種：ピノノワール100%

タイトで小さな房がもたらす深い色と層になったタンニンが特徴。ブラックチェリー、スグリ、バニラのアロマ。

¥6,500(税込¥7,150)



### ジェラルベルトランドメヌドレーグル ピノノワール ¥8,500(税込¥9,350)

Gérard Bertrand Dom. de l'Aigle Pinot Noir

〈フランス ラングドック〉

ブドウ品種：ピノノワール100%

しっかりとした果実味と樽のバランスを重視したワイン造りを行っています。2011年に完成した樽熟庫は屋根に植物を植え、温度上昇を防ぐなどの環境に配慮しています。



### スタッグスリープ ハンズ オブ タイム レッドブレンド ¥12,500(税込¥13,750)

Stag's Leap Wine Cellars Hands of Time Red Blend Napa Valley

〈アメリカ カリフォルニア〉

ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニヨン85%、メルロ15%

熟したベリー系の香りに、ブラックベリーやプラムなどの黒系果実とドライハーブのニュアンス。しっかりとした構成力がありフルボディながら、柔らかなタンニンが長い余韻へと導きます。



### レ フィエフ ド ラグランジュ

Les Fiefs de Lagrange

〈フランス ボルドー〉

ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニヨン53%、メルロ44%、プティヴェルト3%

深みのある赤色で、黒スグリ、スパイス、タバコ、チョコレートの香りを感じ、肉厚で長い余韻が楽しめるワインです。

¥15,000(税込¥16,500)



### ケンゾーエステート 紫鈴 リンドウ

Kenzo Estate "rindo"

〈アメリカ カリフォルニア〉

ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニヨン62%、メルロ22%、プティヴェルト9%、カベルネフラン4%、マルベック3%

口に含んだ瞬間に感じるアタックには力強さと繊細さの両面を感じます。それに続いて、上品な酸ときめ細かく瑞々しいタンニンが、シルクのような滑らかさで舌に纏い、優しく豊かな果実味と相まって、口中に広がっていきます。その濃密で深みのある味わいと、心地良くしなやかな口当たりが、優しく穏やかな余韻を長くもたらしていくことでしょう。

¥21,000(税込¥23,100)



### フィリップ シャルロパン ジュブレイシャンベルタン ヴィエイユヴィーニュ20 ¥48,000(税込¥52,800)

Dom. Philippe Charlopin Parizot Gevrey Chambertin Cuvée Vieilles Vignes

〈フランス ブルゴーニュ〉

ブドウ品種：ピノノワール100%

ブラックチェリー、ブラックベリー、スパイス、甘草などの複雑な香りが感じられます。肉付きの良い骨格をもち、タンニンがなめらか。力強さ・野性味と豊かな果実味・エレガントさが両立する逸品です。



## シャトー モンローズ12

Chateau Montrose

〈フランス ボルドー〉

ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニヨン57%、メルロー37%、カベルネ・フラン5%、プティ・ヴェルド1%  
「サンテステフのラトゥール」と異名があり、力強く重厚な味わいの特徴としています。毎年安定した品質でボルドー好きを楽ませているワイン。

¥62,000(税込¥68,200)



## オーパスワン18

Opus One

〈アメリカ カリフォルニア〉

ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニヨン84%、プティ・ヴェルド6%、メルロー5%、カベルネ・フラン4%、マルベック1%  
ブラックベリーやカシス、ブラックチェリーの豊かな香りから、上品なスマイル、白胡椒、そしてバラの花びらへと続く魅力的な芳香を放ちます。瑞々しい黒果実の味わいがしなやかに幾層にも重なり、オレンジの皮、甘草、ダークチョコレートのニュアンスが感じられます。美しくバランスのとれた滑らかなでやわらかなタンニンは、フレッシュな酸味と相まってソフトでクリーミーな感触をもたらします。

¥140,000(税込¥154,000)



## 白 BLANC

### ボンテッラ シャルドネ

Bonterra Chardonnay

〈アメリカ カリフォルニア〉

ブドウ品種：シャルドネ92%、ヴィオニエ4%、マスカット4%

梨、リンゴ、花やナツメグのアロマを感じ、口を含むとリッチでクリーミーでいて、いきいきとした酸と樽由来の僅かなトースト香を感じます。

¥8,000(税込¥8,800)



### ケンゾーエステート あさつゆ

Kenzo Estate "asatsuyu"

〈アメリカ カリフォルニア〉

ブドウ品種：ソーヴィニヨン・ブラン91%、セミヨン9%

洗剤とした酸が際立ち、明るく清々しい爽快感を覚えるとともに、凝縮されたフレッシュな果実味が感じられる厚みのあるフルボディ。芳醇でふくよかな余韻を長く残しながら、口中に心地良い清涼感をもたらします。

¥15,000(税込¥16,500)



## シャンパン CHAMPAGNE

### ローランペリエ ブリュット ラ キュヴェNV

Laurent-Perrier La Cuvée

〈フランス シャンパーニュ〉

ブドウ品種：シャルドネ50%、ピノ・ノワール30%、ムニエ20%

柑橘類や、白い花を連想させる繊細な香りと白桃などの白い果肉の果実の香りが広がります。フレッシュでエレガント。心地良い余韻が印象的な、バランスの取れた味わいの辛口シャンパーニュです。

¥12,000(税込¥13,200)



### アンリオ ブランドブラン

Henriot Brut Blanc De Blancs

〈フランス シャンパーニュ〉

ブドウ品種：シャルドネ100%

白い花やレモン、バストリーやブリオッシュなどの複雑なアロマ。滑らかな口当たりと気品溢れる風味。ミネラルの風味とまろやかなコクが備わったエレガントなブランドブラン。

¥13,000(税込¥14,300)



## グラスワイン GLASS WINE

グラスワイン(赤・白) Glass wine / red or white

¥800(税込¥880)

グラススパークリング Glass sparkling

¥1,000(税込¥1,100)



# 焼酎

SHOCHU

焼酎は全てマイナス0度で冷暗保存されています。  
Shochu (local sake of the area) kept in cold storage.

茅  
IMO

吉兆宝山 きっちょうほうざん

Kitchohouzan

旨味、甘味と深いコクを持ちながらキレの良さとど越しは抜群です。  
Has a rich, sweet and deep taste yet remarkably crisp and smooth.

各 ¥700(税込¥770)

いも麴 芋 いもこうじ いも

Imokouji-imo

原料も芋、芋100%の味わい。まさに洗練の芋焼酎です。  
Offers a pure potato taste. Truly elegant.

麦  
MUGI

一粒の麦 ひとつぶのむぎ

Hitotsubunomugi

麦本来の風味が光る一本。香り軽快で飲みやすい麦焼酎。  
Offers genuine wheat flavour. Easy to drink with a light aroma.

¥700(税込¥770)



# 地酒

JIZAKE

地酒は全てマイナス0度で冷蔵保存されています。  
Jizake (local sake of the area) kept in cold storage.

八海山 はっかいさん(熱燗・冷酒) -辛口- <新潟>

Hakkaisan (Hot・Cold) -Dry- <Niigata>

すっきりした飲み飽きない辛口の清酒。燗も抜群です。  
Clean, dry sake that you never grow tired of. Great hot or cold.

1合 ¥900(税込¥990)

瀬祭 だっさい -辛口- <山口>

Dassai -Dry- <Yamaguchi>

上品な深い香り。味わいは優しくふくよかで後味すっきり。  
A deep, elegant aroma. A mild, well-rounded flavor with a refreshing aftertaste.

1合 ¥1,000(税込¥1,100)





# マッコリ



MAKGEOLLI

マッコリとは、高麗の時代から伝わる、韓国のどぶろく酒です。  
Makgeolli is non-filtered Korean liquor, a tradition going back a millennium.

## 幻の手作り生マッコリ虎(ボトル)

¥3,000(税込¥3,300)

Bottle of tora

無添加、非加熱、無加糖、雪解け水使用の手作り生マッコリ。  
酵母が生きたまま入っています。手作りゆえに超少量生産です。

No additives, unheated, no added sugar. Homemade Makgeolli using water from melted snow.  
Containing live yeast this brand is in extremely low volume homemade production.



# 焼酎ボトル



SHOCHU BOTTLE

## 吉兆宝山(芋) きっちょうほうざん いも

¥3,500(税込¥3,850)

Kitchohouzan

キレの良さとのどごしは抜群です。

It is preeminent for sharp merit and over a throat.

## 一粒の麦(麦) ひとつぶのむぎ

¥3,300(税込¥3,630)

Hitotsubunomugi

麦本来の風味が光る一本。香り軽快で飲みやすい麦焼酎。

Offers genuine wheat flavour. Easy to drink with a light aroma.



# ボトルセット



BOTTLE SET

ウーロン Oolong tea

各 ¥600(税込¥660)

緑茶 Japanese tea

ミネラルウォーター Mineral Water

ソーダ Soda

グレープフルーツ Grapefruit

梅干 Umeboshi

各 ¥320(税込¥352)

レモン Lemon

キュウリ Kyuri

## 経営理念

management philosophy

全てはお客様の笑顔の為に

“Everything is only for customers smile”