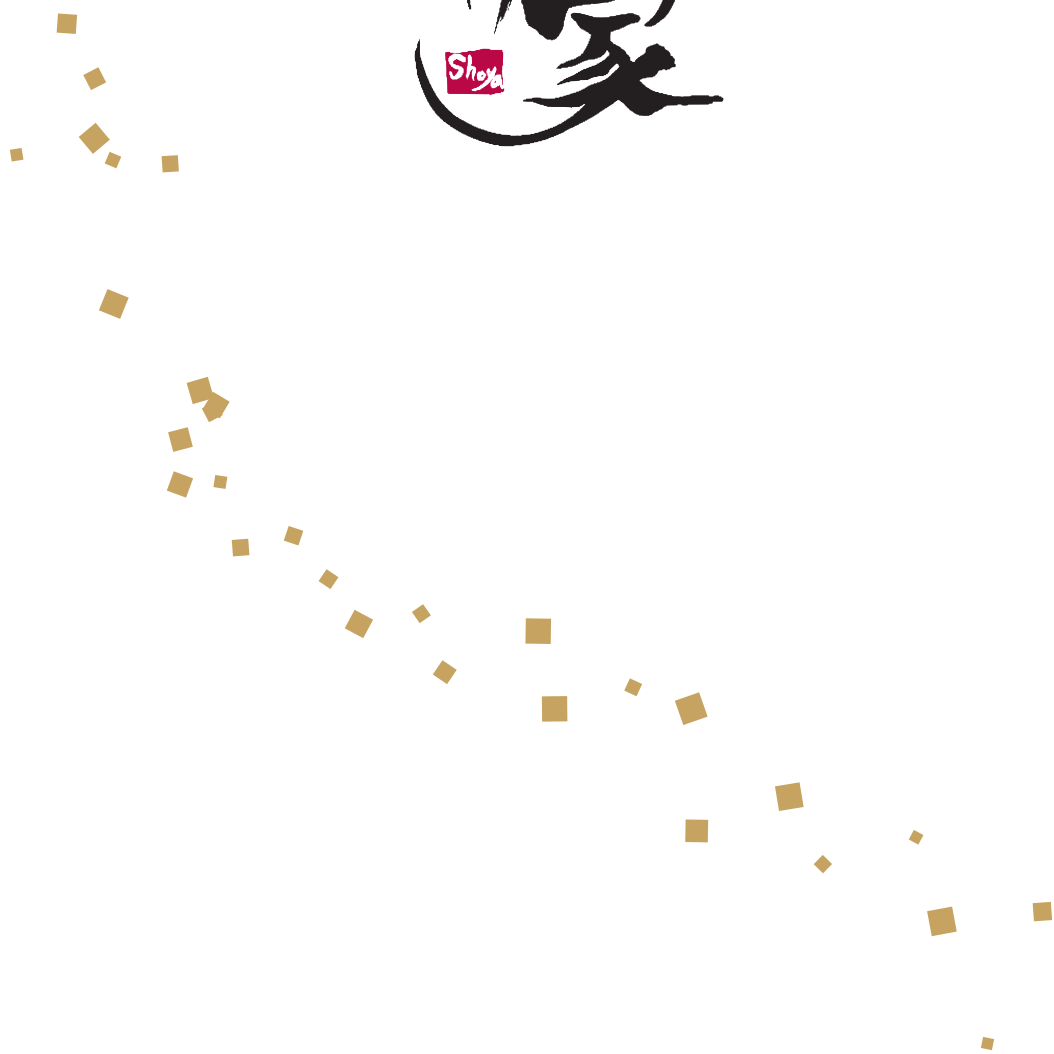


FOOD MENU



前菜 ZENSAI

まずはお刺身からどうぞ。
Please start your dinner with Sashimi.

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!

センマイ刺し 自家製酢みそで、独特の舌触りをどうぞ。 ¥980(税込¥1,078)
Raw senmai : With special handmade vinegar miso dressing ; a unique, inimitable taste.

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.

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。 ¥1,280(税込¥1,408)
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(ぎょくタンさし) 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.

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 人気の秘密は、程良い辛さ。 ¥580(税込¥638)
Kimuchi : Agreeable but challenging spices are the secret of its popularity.

カクテキ 大根のキムチです。 ¥580(税込¥638)
Kakuteki : Radish kimuchi.

オイキムチ キュウリのキムチ、辛さ控えめです。 ¥580(税込¥638)
Oikimuchi : Cucumber kimuchi pickles. (not hot)

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

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

 のマークは、当店のお薦めの逸品です。
Mark is recommended menu.

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。

¥1,580(税込¥1,738)

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



生塩タンアゴ (数量限定) Limited quantities.

¥1,480(税込¥1,628)

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.

特選タン (数量限定)

一切れ ¥680(税込¥748) ¥2,880(税込¥3,168)

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.



特選タン

塩ミノ

¥1,480(税込¥1,628)

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) ¥2,380(税込¥2,618)

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) ¥2,380(税込¥2,618)

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)

一切れ ¥680(税込¥748) ¥2,780(税込¥3,058)

Limited quantities.

希少な牛の横隔膜、肉汁がジュシーです。

Salty harami : Juicy wagyu diaphragm.



特選塩はらみ

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.

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 ほどよい脂がわさびとベストマッチ。¥2,680(税込¥2,948)

Choice of Beef Rib grilled with Wasabi :
Combination of this juicy meat and Wasabi makes the best match.



特選ロースのわさび焼き ¥2,680(税込¥2,948)

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 (数量限定) Limited quantities. ¥2,980(税込¥3,278)

貴重なはらみを生の本わさびで。マジ旨です。

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

炙り (数量限定)

Limited quantities.

ABURI

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.

和牛シンシン シンシンとは赤身肉のシンクマの中心部分。 ¥2,380(税込¥2,618)

まさにシンの芯。うまいです。

Shinshin : Shinshin is the center part of lean beef round. "Shin" means center in Japanese.
This is very delicious.

和牛イチボ イチボとはももからお尻にかけての ¥2,380(税込¥2,618)

非常に味のある希少部位。絶品です。

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 ¥2,380(税込¥2,618)

トモサンカクとはモモで一番脂のバランスの良い部分。

まさに牛肉のトロ。

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



のマークは、当店のお薦めの逸品です。

Mark is recommended menu.

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.

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。 ¥1,580(税込¥1,738)
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。 ¥1,580(税込¥1,738)
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) ¥2,380(税込¥2,618)
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) ¥2,380(税込¥2,618)
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) ¥2,780(税込¥3,058)
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)** ¥1,480(税込¥1,628)
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。 ¥880(税込¥968)
Grilled liver : Full of vitamins, recommended for ladies.

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.

みそ

MISO

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



上ホルモン

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.

¥980(税込¥1,078)



上ホルモン

上ミノ

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

¥1,180(税込¥1,298)

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)

ギアラ

仕事が変わります。
Giara : Work is different.

¥980(税込¥1,078)

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)

奥三河どり

焼鳥感覚でどうぞ。
Okumikawa-dori chicken : Special grilled chicken.

¥880(税込¥968)

海

UMI

海の味を炭火でどうぞ。
Please charbroil and eat seafood.



北海道 生タコの塩焼

¥1,480(税込¥1,628)

昇家名物 通称塩タコ。サッとあぶるだけでレモンだれでどうぞ。

Slices of Raw Octopus grilled with salt from North Sea :

Specialty of Shoya.

Commonly known as Salted Octopus. Enjoy with
lemon juice after roasting quickly.



北海道 生タコの塩焼

珍味 吸盤の味噌焼

生タコのプリプリの吸盤を八丁味噌でどうぞ。¥1,080(税込¥1,188)
Delicacy of a Sucker grilled with soybean paste : Enjoy a vigorous sucker of a raw octopus
with Hacho Soybean Paste.

※漁の関係によりご用意できない場合もございます。



のマークは、当店のお薦めの逸品です。

Mark is recommended menu.

昇家自家製 牛タンソーセージ

SHOYA 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.



昇家自家製牛タンソーセージ(4本)

¥880(税込¥968)

牛タンと厳選豚肉の配合は黄金比率。

Shoya homemade beef tongue sausage (Four) :

Savor the perfect blend ratio of beef tongue and premium pork.

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

¥680(税込¥748)

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

サンチュ

肉を包んで、お召上がり下さい。

¥580(税込¥638)

Asparagus Lettuce : Lettuce filled with beef.

昇家サラダ 白

生野菜を自家製とろろドレッシングで。

¥720(税込¥792)

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

昇家サラダ・海苔

韓国海苔をたっぷりの緑で和えました。塩味です。 ¥720(税込¥792)

Shoya laver salad : Korean laver is dressed with green salad. It is a salty taste.

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

¥680(税込¥748)

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

焼野菜ときのこのこでバランスよく。 ¥700(税込¥770)

Assorted grill vegetable and mushroom : It is a balance together as for grilled vegetable and mushroom.

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.

飯


MESHI

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

ビビンバ お野菜の五日ご飯。よく混ぜてどうぞ。 ¥880(税込¥968)
Bibinba : Rice with vegetables ; Mix and combine well.

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

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

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

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

しそご飯 しそとスリゴマで、風味抜群。 ¥500(税込¥550)
Rice with shiso : With savory shiso and ground sesame.

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


石焼

ISHIYAKI

熱々をお召上がり下さい。
This is best eaten hot.

石焼きビビンバ 人気 No.1 熱々をお召上がり下さい。 ¥1,000(税込¥1,100)
Ishiyaki bibinba : Bibinba in a stone bowl ; No.1 popularity ; Taste the hot one.

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。 ¥1,000(税込¥1,100)
Stone-grilled garlic rice : Garlic rice with plenty of Japanese beef.

 **石焼タコご飯** ¥1,380(税込¥1,518)
最初そのまま食べて途中からヤンニンジャンを加えると味わい2倍。
Boiled Rice with Octopus : After eating as it is at first, by adding "Yang Nyom Jang" (Korean spices and sauces), you can enjoy two different tastes.



石焼タコご飯

 のマークは、当店のお薦めの逸品です。
Mark is recommended menu.

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 standarder 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.

 **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(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.



ネギそば

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

坦々冷麺 ¥1,080(税込¥1,188)
手作りラー油と辛ミンチが冷麺によく合います。
Dandan cold noodles :
Homemade chili oil and spicy minced meat go great with cold noodles.



坦々冷麺

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.

菓子

KASHI

当店のデザート類は手作りで。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

¥500(税込¥550)

昇家といえばプリン。売り切れご免。

名古屋コーチンと愛知牛乳の地産地消プリンです。

Special shoya pudding : The pudding we are famous for
— don't blame us if it's sold out! This pudding is made from Nagoya
Cochin chicken and Aichi milk — produced locally, consumed locally.



名物 昇家プリン

生キャラメルアイス

熱々の生キャラメルを冷たいジェラートにかけました。 ¥500(税込¥550)

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

生ティラミス

マスカルポーネたっぷり。

¥500(税込¥550)

Fresh tiramisu : With plenty of mascarpone.

宴

UTAGE

A コース……………¥5,000(税込¥5,500) 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……………¥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, 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……………¥8,000(税込¥8,800) 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.



のマークは、当店のお薦めの逸品です。

Mark is recommended menu.

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.

2 個入……………¥1,000(税込¥1,080)

4 個入……………¥2,000(税込¥2,160)



お持ち帰りプリン(4個入)

※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。

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.



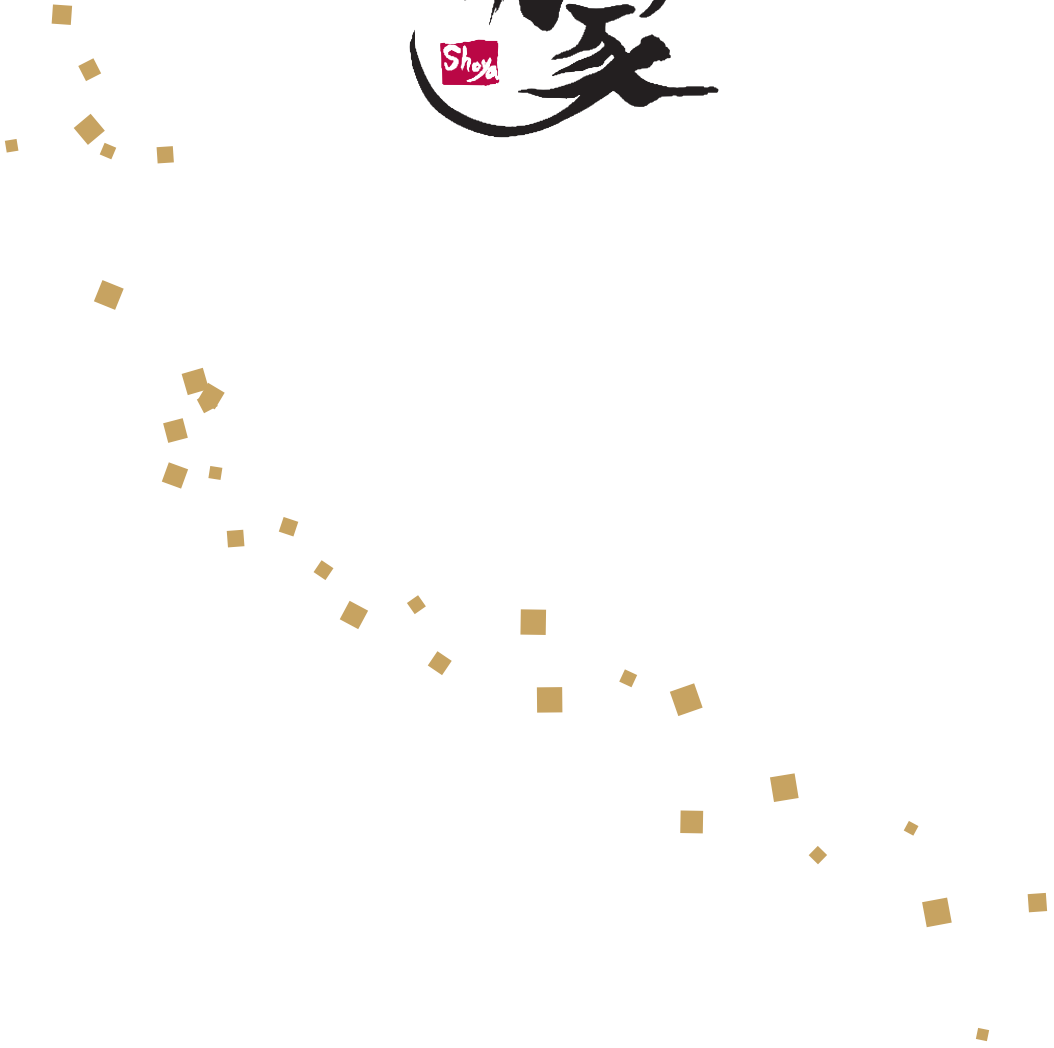
社是

Company philosophy

愛と勇氣

“Love and spirit”

DRINK MENU





ビール

BEER



瓶ビール **Bottle of Beer**

各 ¥680(税込¥748)

生ビール **Draught Beer**

ノンアルコールビール **Non alcohol Beer**

グラスビール **Glass Beer**

¥420(税込¥462)

生ビールピッチャー **Pitcher of Draught Beer**

¥1,880(税込¥2,068)



酎ハイ

CHU-HI



レモン **Lemon sour**

各 ¥580(税込¥638)

カルピス **Calpis sour**

ライチ **Litchi sour**

グレープフルーツ **Grapefruit sour**



お茶ハイ

TEA-HI



ウーロンハイ **Oolong tea sour**

各 ¥580(税込¥638)

緑茶ハイ **Japanese tea sour**

黒ウーロンハイ **Black oolong tea sour**



ウイスキー

WHISKY



バラントイン 17年 **Ballantine's 17 Years Old**

各 ¥900(税込¥990)

酒齢17年以上の長期熟成酒がおりなす奥行き深い香りとうまい味。
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 / Highball



カクテル

COCKTAIL



カシスオレンジ Cassis orange 各 ¥620(税込¥682)

カシスグレープフルーツ Cassis grapefruit

カシスソーダ Cassis soda

カシスウーロン Cassis oolong

シャンディガフ Shandy Gaff



ハイボール

HIGHBALL



ハイボール Highball 各 ¥580(税込¥638)

黒ハイボール(コーラ) Black Highball(Cola)

白ハイボール(カルピス) White Highball(Calpis)

ジンジャーハイボール Ginger Highball

バラントインハイボール Ballantine's Highball ¥900(税込¥990)



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)

ロック / 水割 / ソーダ割 / ジンジャー割り

Ice / Water / Soda / ginger



ソフトドリンク

SOFT DRINK



コーラ Cola カルピス Calpis 各 ¥350(税込¥385)

オレンジ Orange ウーロン Oolong tea

グレープフルーツ Grapefruit ジンジャーエール Ginger Ale

リンゴ Apple 緑茶 Japanese tea

黒ウーロン Black oolong tea ペリエ Perrier



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.

芋

IMO

吉兆宝山 きっちょうほうざん
Kitchohouzan

各 ¥680(税込¥748)

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.

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

¥680(税込¥748)

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.




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 -辛口- 〈新潟〉
Hakkaisan -Dry- <Niigata>

1合 ¥780(税込¥858)

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

 瀬祭 だっさい -辛口- 〈山口〉
Dassai -Dry- <Yamaguchi>

1合 ¥940(税込¥1,034)

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.

 マークのお酒は熱燗にも適しています。
Sake maked 'warm' is good hot



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.

マッコリ(グラス) **Makgeolli (Glass)** ¥580(税込¥638)

マッコリ(ボトル) **Makgeolli (Bottle)** ¥2,000(税込¥2,200)

幻の手作り生マッコリ虎(ボトル) **Bottle of tora** ¥3,000(税込¥3,300)

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 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**

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**



ワイン

WINE



ワインは全て和牛に合うものだけを選びワインセラーにて保管してあります。
A selection of wines that go well with Wagyu(japanese beef)is kept in the wine cellar.

赤 Rouge

シャトー レゼケム

¥3,000(税込¥3,300)

Ch. Les Eyquems

〈フランス ボルドー〉

ブドウ品種：メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%、カベルネフラン10%

甘いカシスやスパイスやバニラの香りで柔らかくこなれた渋みが口の中に広がり、ボリュームを感じさせブルーのような甘みさえ感じさせる、ミディアムボディの赤ワインです。



バロンロートシルト パヴィヨン デュ ラック ボルドー ルージュ

¥4,500(税込¥4,950)

Dom. Barons de Rothschild Pavillon du Lac Bordeaux Rouge

〈フランス メドックス〉

ブドウ品種：カベルネ ソーヴィニヨン50%、メルロ50%

凝縮した果実にバニラ、ナツメグなどの複雑なアロマ。
メルロの丸みと口の中での充実感に、カベルネ ソーヴィニヨンのエレガンスが感じられます。
完全に溶け込んだ樽のスパイシーな余韻が長く続きます。



フランソワ ラベ ピノ・ノワール

¥5,500(税込¥6,050)

Pinot Noir Francois Labet

〈フランス プロヴァンス・コルス〉

ブドウ品種：ピノ・ノワール100%

濃厚だが洗練された果実味を感じる味わいはブルゴーニュでもニューワールドでもない
ネオクラシックで近年高騰するブルゴーニュを考えると圧巻のコスパ。



ラポストール アレクサンドル メルロ ¥8,500(税込¥9,350)

Cuvee Alexandre Merlot

〈チリ セントラルヴァレー〉

ブドウ品種：メルロ95%、シラー5%

凝縮感のあるラズベリーやブルーベリーの赤黒系果実香、プラムやカカオのニュアンス。
シルキーなタンニンと酸がワインの均衡を支えています。
エレガンスとバランス、熟成のポテンシャルも感じられる非常に高品質なワインです。



ドメヌ ベルサン ブルゴーニュ ¥10,000(税込¥11,000)
コート・ドーセール ピノノワール

Bourgogne Cotes D'Auxerre Pinot Noir

〈フランス ブルゴーニュ〉

ブドウ品種：ピノ・ノワール100%

サン・プリで最も名の知られた生産者のひとつ。2009年よりビオロジック農法に転換。
冷涼な気候と石灰質や粘土質の土壌のおかげでミネラルを思わせる風味、
果実味や酸味の絶妙なバランスが取れたワイン。



カテナ アルタ マルベック

¥13,000(税込¥14,300)

Catena Malbec

〈アルゼンチン メンドーサ〉

ブドウ品種：マルベック100%

プラム、カンス、赤スグリのフレーバーと黒コショウのノート。
フルボディながら、口当たりはソフトで、甘味のあるタンニンが感じられます。



白 BLANC

ボンテッラ シャルドネ

¥8,000(税込¥8,800)

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、口に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。



シャンパン

CHAMPAGNE

ローランペリエ ブリュット
ラ キュヴェ NV

¥12,000(税込¥13,200)

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。



グラスワイン

GLASS WINE

赤・白 red or white

各 ¥580(税込¥638)

経営理念

management philosophy

全てはお客様の笑顔の為に

“Everything is only for customers smile”