

□ビール -beer-

生ビール「ドライ」	600yen
ピンビール「プレミアム」	600yen

□ハーフワイン -halfwine-

ムートン カデ ルージュ (赤)	2500yen
A, シャブリ (白)	4000yen
その他 各種	1500yen~

□焼酎 -shochu-

麦焼酎 各種	500yen~
芋焼酎 各種	600yen~
その他 各種	500yen~

□梅酒 -umesyu-

梅酒 各種	500yen~
-------	---------

□日本酒 -nihonsyu-

冷酒 各種	1合	600yen~
燗酒 各種	2合	600yen~

□ウイスキー -whisky-

角	500yen
---	--------

□酎ハイ -sour-

生搾りレモン	600yen
生搾りグレープフルーツ	600yen

□カクテル -cocktail-

ジントニック	
ジンバック	
モスコミュール	
スクリュードライバー	
マタドール	
テキーラサンライズ	
キューバリブレ	
ドラゴンレディ	500yen

□リキュール -liqueur-

カシス ・ ココナッツ ・ 抹茶	
レモン ・ 珈琲 ・ ヨーグルト	
バナナ ・ パッションフルーツ	
莓 ・ マンゴ ・ 桃 ・ カンパリ	500yen

□ソフトドリンク -softdrink-

烏龍茶	
オレンジジュース	
パインジュース	
グレープフルーツ	
カルピス	
ミルク	
りんごジュース	
マンゴジュース	
コーラ	
ペリエ	
ジンジャエール	400yen

### □造り

鯛活き造り 2人前～	1500yen～
アオリイカ細造り うに醤油	900yen
はも 湯引き 焼霜	1200yen
ポタンエビ	1000yen
水タコうす造り	700yen
盛り合わせ 2人前～	2500yen

### □焼物

阿波牛赤身の炙り	1500yen
阿波尾鶏のねぎまみれ	1000yen
賀茂ナスの田楽	700yen
鯛の酒塩焼き	1000yen
フルーツマトのチーズ焼き	600yen

### □揚物

阿波尾鶏のからあげ	800yen
はもの天ぷら	1200yen
フルーツマトの天ぷら	600yen
アボカドの天ぷら	500yen
いちじくの揚げ出し	600yen
揚げ出し豆腐	500yen
天ぷら盛り合わせ	1200yen

### □煮物

本日の饅頭	700yen
鯛のあらだき	1000yen
鯛と野菜の湯葉あんかけ	900yen
あさりの酒蒸し	600yen

### □酒肴

阿波牛タタキ	1000yen
トロ湯葉刺	600yen
チャンジャとクリームチーズ	500yen
干しホタルイカ炙り	500yen
漬物盛り合わせ	500yen
本日の鮮魚わさび和え	800yen
鯛とアボカドの和風	
カルパッチョ	1200yen
本日の気まぐれサラダ	800yen

### □御飯

鯛めし	800yen
鯛ぞうすい	800yen
阿波尾鶏の釜飯	800yen
茶そば 温・冷	600yen
今日のまかない丼	700yen
あさりの味噌汁	400yen

## ■ 麦焼酎

吾空	五〇〇
榎樽で十年間長期貯蔵JAL限定機内販売	
とつぱい	五〇〇
地元大分でも圧倒的人気の味わい	
杜翁	五〇〇
いちご三和酒類の秋造の限定麦焼酎	
せろろこう	三八〇
十年ものをブレンドしたスッキリした味わい	
天の刻印	五〇〇
麦焼酎愛飲者から圧倒的な人気	
極上秋造「麦」	六〇〇
榎樽で十年以上貯蔵させその名の通り極上	
しめの尾	五〇〇
十八年以上前に造られ貯蔵させた島限定焼酎	
古澤	五〇〇
原酒を甕で寝かせた柔らかさのある味わい	
一粒の麦	五〇〇
飲み飽きしない、味わいの麦焼酎	
けいこうとなるも	五〇〇
三年貯蔵でふと考ごさせられるネーミング	
隼人卿	五〇〇
国分酒造の麦焼酎で淡麗でクセになる味わい	

## ■ 芋焼酎

富乃宝山	六〇〇
日本酒用の黄麹菌を使用	
純芋	六〇〇
黄麹菌を使った芋麹芋	
海	六〇〇
紅寿芋を使った甘みのある芋焼酎	
くじら	六〇〇
温泉水寿鶴で仕込んだ芋焼酎	
赤兎馬	六〇〇
柔らかくすっきりした芋の旨みの特激的	
やきいも黒瀬	六〇〇
焼いた黄金千貫を使った焼き芋焼酎	
杜の妖精	六〇〇
焼き芋用の芋で仕込んだ甘みのある芋焼酎	
明るい農村	六〇〇
三連続鑑評会で優等賞受賞	
金峰桜井	六〇〇
白麹と黒麹を八対二でブレンド	
侍士の門	六〇〇
源氏芋と白玉米を使ったこだわりの逸品	
黒天狗	六〇〇
影法師の三年もの	

## ■ 米焼酎

武者返し	六〇〇
頑なに昔ながらの手法にこだわった米焼酎	
吟香露	六〇〇
吟醸粕を原料に蒸留した酒粕焼酎	
豊永蔵減圧	六〇〇
全量有機の原料で仕上げた上品な味わい	
蔵のおきみやげ	六〇〇
オーク樽で十年間長期貯蔵させた逸品	
泡盛	五〇〇
春雨ゴールド	五〇〇
熟成三年未満でやわらかさのある味わい	
残波	五〇〇
スッキリした味わいでやや辛口の泡盛	
龍	五〇〇
名水で仕込んだスッキリ香りの良い辛口	
菊之露	五〇〇
宮古島で造られ旨みキレともに抜群の泡盛	

## 黒糖焼酎

長雲

親子三人で醸し出したこだわりの黒糖焼酎

五〇〇

昇龍

二種類の古酒をブレンドした独特の味わい

六〇〇

浜千鳥の詩

鑑評会金賞の常連銘柄

五〇〇

弥生まんこい

櫻梅で熟成させ上品な甘みのある味わい

五〇〇

## 日本酒

冷酒(冷)

飛露喜

芳醇旨口でキレの良さも抜群

【福島県】

六〇〇

醸し入九平次

パリツツ星レストランにも採用

【愛知県】

八〇〇

八海山

大吟醸規格の酒質で飲み飽きしない

【新潟県】

八〇〇

熱燗(冷)

越乃景虎「龍」

越後の虎「上杉謙信」の名前を冠した地酒

【新潟県】

八〇〇

越乃景虎「超辛口」

辛さを感じつつも消えるようなキレの良さ

【新潟県】

八〇〇

佐久の花

生産量が非常に少なく味わいキレ共に抜群

【長野県】

八〇〇

※日本酒の他にもあります。従業員に声をかけてください

## 梅酒

梅乃宿あらしこし梅酒

梅乃宿梅酒に梅の果肉をブレンド

五〇〇

鳴門鯛にぶり梅酒

徳島産「鶯宿」を清酒「鳴門鯛」で漬け込む

六〇〇

立山梅酒

「南高」を銘酒「立山」で漬け込む

五〇〇

完熟マンゴー梅酒

上品ですっきりとした甘味のある本格梅酒

五〇〇

花札のどろどろ梅酒

花札の梅酒の果肉入りにぶりバージョン

五〇〇

加賀梅酒

日経新聞梅酒ランキング第位

五〇〇

紀州蜂蜜梅酒

「みかん蜂蜜」入り梅酒

五〇〇

うぐいす梅酒

二三年度日本一 焼酎仕込みのあらしこし梅酒

五〇〇

東光吟醸梅酒

二四年度日本一 吟醸香と梅の香が上品

七〇〇

和三盆糖の梅酒

香岐焼酎をベースに和三盆糖で熟成

七〇〇

くれはロワイヤル

紅茶と鶯宿梅をいっしょに漬け込む

八〇〇

## 白ワイン

ウイリアムフエーブル

シヤブリアブルミニエクリュヴ

六〇〇〇

A・シヤブリア

フルーティーでキレの良い口あたり

四〇〇〇

BPMー-tonカデ

非常に優雅で辛口。上品な果実香

二五〇〇

カンポGオルヴィエートクラシコ

繊細で心地よい花のようなブーケ。フルーティー

二〇〇〇

ピアドール

洋梨や白い花のような香。やや甘口

一五〇〇

## 赤ワイン

アミラルド

芳香でバランスのとれたエレガントな風味

六〇〇〇

シヤトー

果実味あるバランスのとれたワイン

四五〇〇

A・シーラマルゴ

繊細でまろやかな味わいが楽しめる

四〇〇〇

BPMー-tonカデ

やわらかく、みずみずしい果実味

二五〇〇

ピアドール

果実味豊かな香と、フレッシュな味わい

一五〇〇