

一品

からすみと茗荷のポテトサラダ	六八〇
コハダの酢漬	六五〇
煎り酒冷やしトマト	七八〇
冷奴茗荷	五八〇
鴨ロースとクレソンの山葵和え	八五〇
鯨ベーコン	七八〇
セロリの浅漬	五五〇
キュウリのぬか漬	五五〇
こだわり卵の出汁巻き	八三〇
煮穴子の出汁巻き	九九〇

珍味

玉葱とブルーチーズの味噌焼き	六八〇
長芋の磯辺揚げ	六三〇
牛すじ大根	八九〇
やまゆり豚の角煮	一〇八〇
いかの塩辛 赤造り 小田原	六〇〇
鯉の塩辛 焼津	五九〇
ほたるいかの沖漬 富山	六六〇
生からすみ 長崎	九六〇
梅水晶 石川	七六〇

炭火焼き

手羽先

三本 七三〇

丹波黒鶏 塩焼き

一四〇〇

銀だら 西京味噌焼き

一三八〇

本日の一夜干し

九八〇、

のどぐろ 炭焼き

二三〇〇

やまゆり豚 塩麴漬け焼き

一〇〇〇

牛はらみ 山椒焼き

一五八〇

菜

春菊と赤水菜のサラダ

七八〇

季節野菜の升盛り 鯛味噌添え

一二八〇

揚

季節のさつま揚げ

八八〇

いずみ鶏の竜田揚げ

七八〇

銀座ロビー特製 メンチカツ

二個 八〇〇

御飯

鶏せせりと黒トリユフの釜飯

二一〇〇

焼きおにぎり 鯛味噌茶漬け

六八〇

鶏そば

七八〇

旬菜コース

※コースは二名様より承ります

お一人様 五〇〇〇円

前菜盛り合わせ

- ・桜の湯葉豆腐
- ・筍と蒟蒻
- ・菜の花のお浸し
- ・きやらぶき

桜鯛のお造り

桜海老のさつま揚げ

目鯛の麴漬け焼き

やまゆり豚の炭火焼き

筍の釜飯

本日の甘味

銀座ロビーコース

※コースは二名様より承ります

お一人様 四〇〇〇円

桜の湯葉豆腐

春菊と赤水菜のサラダ

桜海老のさつま揚げ

目鯛の麴漬け焼き

いずみ鶏の塩焼き

筍の釜飯

本日の甘味

※コースのラストオーダーは二十一時とさせていただきます。
仕入れ状況によりメニューが変わる場合がございます。
プラス二〇〇〇円で飲み放題をお付けできます。

甘味

こだわり卵の焼プリン	五八〇
宇治抹茶ティラミス	七三〇
バニラアイス	四〇〇

お茶 甘味とご一緒に

京番茶	五〇〇
すもも緑茶	五三〇
ウーロン茶	五〇〇
紅茶	五〇〇
珈琲	五〇〇

ソフトドリンク

オレンジジュース	五〇〇
グレープフルーツジュース	五〇〇
信州白桃ジュース	六〇〇
ジンジャーエール	五〇〇
コーラ・コーラゼロ	五〇〇
富士ミネラル	四五〇
サンペレグリノ	六〇〇

ノンアルコールカクテル

ヴァージンミモザ	五八〇
信州白桃スカッシュ	五八〇
ヴァージンモヒート	六八〇

オリジナル耐ハイ

こだわり茶葉を使用したお茶割り

● 麦焼酎の京番茶ハイ 五八〇

中々×京番茶

スモーキーな香ばしさとさっぱりした味わい。
炭火焼きによく合います。

● 米焼酎のすもも緑茶ハイ 六五〇

鳥飼×すもも緑茶

すももの甘酸っぱい香りと風味を茶葉に
のせてあります。さっぱりとした味わい。

サワーとハイボール

生レモンサワー	五六〇
生グレープフルーツサワー	五六〇
生すだちサワー	五六〇
梅干しサワー	五八〇
ウイスキーハイボール	五六〇
ジンジャーハイボール	五八〇
ウーロンハイ	五六〇

ビール

アサヒスーパードライ	七六〇
ギネススタウト小瓶	八九〇
瓶ビール	六八〇
アサヒドライゼロ(ファンアルコール)	五六〇
ビアカクテル	
レッドアイ	七八〇
シャンデীগーフ	七八〇

カクテル

ジントニック	六九〇
カシスソーダ	六九〇
ライチグレープフルーツ	七六〇
カンパリオレンジ	六九〇
フアジーネーブル	七二〇
モスコミニール	六九〇
カシスオレンジ	六九〇
アマレットジンジャー	七六〇
スパモーニ	七六〇
モヒート	九四〇

ウイスキー

ジャックダニエル	七六〇
メーカーズマーク	八六〇
ラフロイグ 10年	九八〇
バラнтаイン 12年	八六〇
タリスカー 10年	九五〇

*その他スピリッツなどご用意がございます。
スタッフまでお尋ねください。

日本酒

*季節のおすすめ日本酒ございます。
詳細はスタッフまでお尋ねください。

純米火入れ 佐賀

五六〇

七田 山田錦

一合 八六〇

果実のような心地よい香りと米の旨味を
感じられるコクのある味わい

特別純米酒 富山

五八〇

羽根屋 五百万石

一合 九五〇

ふわりとしたやさしい口当たりと
フルーティな味わい

純米吟醸 秋田

六二〇

山本 酒こまち

一合 一〇〇〇

フレッシュ感と甘さをお手軽に味わえる

純米大吟醸 磨き三割九分 山口

八六〇

瀬祭 山田錦

一合 一六八〇

しっかりとした旨味の中に華やかさと
心地よい酸があり、喉越しは爽やか

麦焼酎

一粒の麦

鹿児島 五七〇

ボトル 五四〇〇

中々 宮崎

五八〇

麦冠情け嶋

東京 六四〇

芋焼酎

富乃宝山

鹿児島 六五〇

ボトル 五八〇〇

赤兎馬

鹿児島 六二〇

三岳

鹿児島 六九〇

米焼酎

鳥飼 熊本

六八〇

ボトル 五八〇〇

七田 佐賀

七三〇

黒糖焼酎

朝日 喜界島

六七〇

果実酒

完熟梅酒

五六〇

鳳凰美田 秘蔵梅酒

八六〇

純米ゆずれもん酒

六二〇

温州みかん酒

六〇〇

美丈夫 ポンカン

六二〇

かぼす酒

六四〇

あらごし桃酒

五九〇

ワイン

スパークリングワイン 六八〇

ハウスワイン 白・赤 六八〇

デキャンタ ニ二〇〇

ワインカクテル

サングリア 白・赤 七五〇

ミモザ 七五〇

キール 七〇〇

キティ 七〇〇

キールロワイヤル 七八〇

スパークリングワイン

シャンドンブリュット 七六〇〇

シャンドンブリュット・ロゼ 八六〇〇

シャンパン

モエ・エ・シャンドン

ブリュット・アンペリアル 一二〇〇〇

モエ・エ・シャンドン

ブリュット・アンペリアル・ロゼ 一五六〇〇

ヴーヴ・クリコポンサルダン

ブリュット 一三三〇〇

ヴーヴ・クリコポンサルダン

ブリュット・ロゼ 一六五〇〇

白ワイン

北海道ケルナー

五〇〇〇

爽やかでキレのあるすっきりした飲み口

ストラタム・シャルドネ

五七〇〇

熟した梨とスパイスのバランス、フルーティかつ滑らかな味わい

アミスフィールド・ソーヴィニオン・ブラン 六九〇〇

しつかりとした酸味とミネラル感と共にクリーミーな味わい

シガリユス・ブラン

九五〇〇

まろやかな味わい、リッチな香り、洗練された仕上がり

赤ワイン

グランポレール岡山マスカット・ベリーA 五二〇〇

ブラックベリーを思わせる香りと果実味豊かな味わい

ラス・モラス・マルベック

六三〇〇

濃厚な果実味と旨みの凝縮感、柔らかなタンニン

ロッキーポイント・ピノ・ノワール 八九〇〇

上品でまろやかなハーブやスパイスの味わいと長い余韻が特徴

ジュヴレイ・シャンベルタン・アンリ・ルブルソー 一二〇〇〇

熟成された素晴らしいアロマと複雑性を持った力強いワイン

ボトルワイン All 3600

白ワイン

甘 ← → 辛



FRANCE
マルキドボーラン・ソーヴィニヨン・ブラン
ハーブや青草の香りを持つキレのあるフレッシュユでフルーティー



ITALY
パスクアレ・コレッツィオーニ・ソアーヴェ
香り高く爽やかでスッキリとした口当たり



FRANCE
ヴィニウス・オーガニック・シャルドネ
辛口ながら熟した果実味が豊かなボデーを感じさせる仕上がり



FRANCE
ベルルーシュ・ブラン
フレッシュユで芳醇、味わいのバランスは良く残り香が心地よい



AUSTRALIA
デ・ボルトリ・DB・トラミネル・リースリング
白い花やライチの香りのやや甘口ワイン

スパークリングワイン



SPAIN
マレステ ブリュット
柑橘系の香り、フレッシュユな果実味が気軽に楽しめるブリュット



ITALY
メデイチエルメーテ・ランブルスコ・セッコ
穏やかな泡立ちでカシス、杉のような清涼感のある香りのやや辛口



FRANCE
フェットドール・ブリュット・ロゼ
ルビーグレープフルーツや桃を感じさせる味わい

重 ← → 軽

赤ワイン



AMERICA
シーリッジ・ピノ・ノワール
全体的にフレッシュユながらも程よく熟れた果実のアクセント



ITALY
コツレツィオーネ・プリミティーヴォ
ガツンとしたタンニンからチョコレートのような凝縮感



AUSTRALIA
シレーニ・メルロー
芳醇で豊かな果実味と優しいタンニンのバランスに優れた味わい



FRANCE
シャトーフォンデュース・キュヴェ・ジュリエット
弾ける果実味とブラックベリー、カカオ等の複雑な香り



AUSTRALIA
ツィヴァインズ・シラーズ
濃厚でスパイシーな味わい