

# お飲みもの

強炭酸

## ハイボール

ソーダがシユワー

氷山盛り キンキン冷え〜!

レモンで爽快!

業界最強! 5.5VOLの超強力炭酸に凍る直前!! 1℃のソーダ

ふっちぎりの爽快感。しっかりうまいバーボンハイボール!!

ジムビームハイボール 400円

※2014年版売数集 (IMPACT NEWSLETTER February 1 & 15 2015号より)



WORLD'S No.1 BOURBON

角瓶を炭酸で割った、すっきり爽快な味わい。

角ハイボール 430円

ジンジャー角ハイボール

コーラ角ハイボール

トマト角ハイボール 各 450円



山崎プレミアムハイボール 800円

名水百選「離宮の水」と京都郊外の豊かな自然で育まれた、甘くなめらかな味わい。

白州森香るハイボール 500円

南アルプスの天然水を使って仕込まれ、森の蒸溜所で育まれた、若葉の香りと爽快な味わい。

## 焼酎

いろいろな焼酎を取り揃えております。どうぞお気に入りを見つけてください。

水割り お湯割り ウーロン割り  
ロック +50円

### 麦焼酎

それから 400円  
いいちこ 400円  
二階堂 400円  
それから (ボトル) 2,500円

### 芋焼酎

黒丸 400円  
黒霧島 400円  
島美人 400円  
黒丸 (ボトル) 3,000円

## マッコリ

酸味と甘味のバランスにこだわったJINROマッコリ。料理の味わいを高めます!

JINROマッコリ  
〈グラス〉 400円

JINROマッコリ  
〈かめ〉 1,800円



## チャミスル

チャミスル

人気のチャミスル。すっきりとした飲み口、ほどよい甘みが特徴です

(360ml/ボトル)

880円

## チューハイ

定番のチューハイ。こだわりのラインナップです。

プレーン カルピス 巨峰  
ゆず ライム 直七  
レモン トマト 男梅  
シークワサー  
各 400円



## 梅酒

南高梅酒

華やかな香りと心地よい余韻の梅酒です。

ロック 水割り お湯割り 400円

ソーダ割り 450円

### プレミアム山崎梅酒

山崎蒸溜所でじっくりと熟成させた梅酒に梅酒樽後熟ウイスキーで仕上げた華やかで重厚な味わいの大人の梅酒です。



ロック 水割り お湯割り 500円

ソーダ割り 550円



※ドリンクの価格は全て税別です。

# ビール

厳選された素材を贅沢に使用し、深いコクと華やかな香り、クリーミーな泡がたのしめるプレミアムビール。

## ザ・プレミアム・モルツ

生 <小> 300円

<中> 480円

## 瓶ビール

<中> 550円

最初のひと口で  
違いがわかる  
当店自慢の  
クリーミーな泡

## ノンアルコールビールテイスト飲料

オールフリー 380円

ALC. 0.00% カロリーゼロ\* 糖質ゼロ\* プリン体ゼロ\*

\*栄養表示基準による。  
\*\*100mlあたりプリン体0.5mg未満をプリン体0と表示。

生搾りレモン  
&ブラックペッパー  
肉料理との相性抜群の  
ジントニック

ジントニック



## 肉専用サワー

BEEFEATER GIN and MEAT

# ジントニック

500円

# ワイン

グラスワイン(カルロ・ロッシ)  
赤・白 各 400円



## ワインサワー

赤玉パンチ 400円



100年続く  
ニッポンの  
ワインサワー!!



# 日本酒

とうじかん  
爛 杜氏鑑

「山田錦」を100%使用。杜氏熟練の技が生んだ芳醇で豊かな味わいを追求した珠玉の一献です。

<一合> 400円 <二合> 750円

冷酒 白鶴大吟醸 <180ml> 550円

過冷却状態で冷やされたお酒をグラスに注ぐと一瞬で凍って『みぞれ酒』に。一味違うお酒の楽しみ方をどうぞ

みぞれ酒 430円

みぞれ梅酒 430円

# カクテル

シャンディガフ 480円

カシスソーダ 450円

カシスオレンジ 450円

キティ 450円

オペレーター 450円



# ソフトドリンク

コーラ ウーロン茶  
カルピス ジンジャーエール  
ゆず茶 ゆずソーダ  
オレンジジュース 各 250円

黒ウーロン茶 380円




※ドリンクの価格は全て税別です。

# Wine List


## Red Wine 赤ワイン




 **リブ・シャック・レッド** (750ml) **2,000円**

■南アフリカ産/フルボディ ■ブドウ品種:ピノタージュ、シラズ  
肉料理に合う赤ワインです。プラムや赤いベリー果実の華やかな香りとスモーキーな風味を持ち、凝縮感のあるまろやかさが肉料理を引き立てます。




 **プティ・コシヨネ・メルロー** (750ml) **2,000円**

■フランス産/ミディアムボディ ■ブドウ品種:メルロー100%  
ブルーベリーなどの果実味やフレッシュな余韻を楽しめるワインです。

 **モンテス・アルファ・カベルネ・ソーヴィニヨン**  
(750ml) **3,800円**

■チリ産/フルボディ ■ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニヨン90%、メルロー10%  
世界が認めたチリワイン。果実の旨みが詰まった、官能的なカベルネ・ソーヴィニヨン。




 **シャトー・ヴィラ・ベレール・ルージュ**  
(750ml) **5,500円**


■フランス産/フルボディ ■ブドウ品種:メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン  
カシスやスミレの強い芳香があり、口に含むとオークやヴァニラのニュアンスとともにしっかりとしたボディを感じさせます。



## White Wine 白ワイン


 **ミッシェル・リンチ・オーガニック・ブラン** (750ml) **2,500円**

■フランス産/辛口 ■ブドウ品種:ソーヴィニヨン・ブラン60%、セミヨン40%  
有機栽培ぶどうを100%使用した、EU認定のオーガニックワインです。  
口に含むと、まろやかでフレッシュ、エレガントで長い余韻が楽しめます。

 **モンテス・アルファ・シャルドネ** (750ml) **3,800円**

■チリ産/辛口 ■ブドウ品種:シャルドネ100%  
様々な受賞歴を持つ、ハイ・クオリティ・ワイン!  
リッチで洗練された「記憶に残るシャルドネ」。



 **シモネ・フェブル・シャブリ** (750ml) **4,500円**

■フランス産/辛口 ■ブドウ品種:シャルドネ  
フレッシュで花のようなアロマをもつ快活なスタイルのワイン。  
果実味の豊かさと洗練されたエレガントさが調和しています。

※ドリンクの価格は全て税別です。