

		<b>生ビール</b> DRAFT BEER		
Kirin Ichiban Shibori キリン一番搾り	650	Kirin Zero ICHI (non-alcoholic) キリン零 ICHI (ノンアルコール)	600	

		<b>ハイボール</b> HIGH-BALL		
High-pressure carbonated highball 高圧炭酸ハイボール	580	Ginger highball ジンジャーハイボール	650	

		<b>ウイスキー</b> WHISKY		
Riku 陸	580	Chita 知多	880	
Hakushu 白州	1,200	Yamazaki 山崎	1,200	

		<b>サワー</b> SOUR		
MEAT BANK Lemon Sour MEAT BANKレモンサワー	580	Nanafukujin Peach Sour 七福神 桃サワー	580	
Daiyame Sour だいやめサワー	480	Nanafukujin La France Pear Sour 七福神 ラフランスサワー	580	

		<b>焼酎</b> SHOCHU		
Sasshu Sekitoba by Hamada syuzou 薩州 赤兎馬 〈濱田酒造〉	580	Arawaku Sakurajima by Hombo shuzo あらわざ桜島 〈本坊酒造〉	580	
地元・冠岳湧水の軟水仕込み。口にふくむ瞬間、シャープさの中に、フルーティな味わい。ほど良く香る芋の風味。		特許「磨き蒸留」により生み出された芋焼酎。南薩摩伝統の技に新技（あらわざ）を加えた、からやかなおいしさがお楽しみいただけます。		
Isami by Kai shouten 伊佐美 〈甲斐商店〉	580	Umi by Taikai shuzo 海 〈大海酒造〉	580	
黒麹を使用することで濃厚な味わいか特徴。優しい味わいながら、しっかりした風味を持ち合わせ、芋焼酎の素朴で深みのある香りが楽しめます。		柑橘系のフルーティーで鮮烈な香り、軽やかでクセのない甘味と爽快な喉越しの焼酎に仕上がっています。とても飲みやすい美味しさです。		
Tominohouzan by Nishi shuzo 富乃宝山 〈西酒造〉	580			

厳選された「黄金千貫」を丹念に磨き、低温管理で丁寧に仕込み、新しい芋焼酎の世界を拓きました。柑橘系の爽やかな香りとキレのいい口当たりが特徴。

		<b>マッコリ</b> MAKGEOLLI		
Makgeolli 麴醇堂 マッコリ	780			

		<b>ノンアルコール</b> NON ALCOHOLIC		
Non-alcoholic sangria ノンアルコールサンタリア	580	Ginger ale ジンジャエール	480	
Homemade lemonade 自家製のレモネード	580	Orange Juice オレンジジュース	400	
Ginger and Lime ジンジャーとライム	580	Black Oolong Tea 黒烏龍茶	580	

		<b>ワイン</b> WINE		
		<b>スパークリング</b> SPARKLING		
El Padruell Brut Nature パド ルエル ブリュット	700			3,800

Champagne Freres Brut Gaston Declos シャンパーニュ デ クロ フレール	9,000			
--	-------	--	--	--

		<b>白</b> WHITE		
Primi Soli Trebbiano プリミ・ソリ トレヴィピアーノ	トレヴィピアーノ	イタリア プーリア	500	2,500
爽やかなりんごのような香り、豊かな酸味とほのかな甘味のバランスが取れており、食事との相性は抜群です。				
Campho Iren Hoven カンフォ アイレン ホーベン	アイレン	スペイン ラ・マンチャ	3,500	
スペインの辛口白ワイン!爽やかながらも舌触りなめらか、氷を入れて飲むのもおすすめ。				

Jean Bichert ジャン・ビシェール	ゲヴェルトラミネール	フランス アルザス	4,800	
リッチで豊かなアロマ、フルボデイのワインで、しっかりと した骨格と丸みのあるコクがあり、甘草のようなニュアンスを常に感じ取れます。				

Swiss MURA Winery deuxième スイス村ワイナリー ”トウジエム”	ソービニョンブラン	日本 長野	5,500	
青臭くないソービニョンブラン、ほぼ透明な色合い、旨味と余韻に感じるミネラル感、穏やかな酸は和食にも合わせやすい				

Giannitessari ジャンニテッサリー	シヤルトネ	イタリア ヴェネト	980	7,200
凝縮された旨味と程よい厚み、樽熟成由来のコクのある白を飲みたい方へ				

		<b>赤</b> RED		
Primi Soli Sangiovese プリミ・ソリ サンジョベーゼ	サンジョベーゼ	イタリア プーリア	500	2,500
プーリアの豊かな陽光に育まれ完熟したサンジョヴェーゼ種のみから造りました。いちごのジャムを思わせる香りがあり、渋味はおだやかに程よい厚みとほのかな果実の甘みを感じられる。				

Collection Malbec コレクション・マルベック	マルベック	アルゼンチン メントーサ	3,500	
アルゼンチンを代表する葡萄品種マルベックを使った辛口フルボデイの赤ワイン!プラムやチェリーとチョコレートのニュアンスが楽しめます。調和が取れており、飲み飽きしません。				

Stracari Chianti 2021 ストラッカーリ キャンティ 2021	サンジョベーゼ主体	イタリア トスカーナ	3,800	
端正でシリアスなカジュアルキャンティ紫がかったルビーレッド、熟した赤い果物のアロマの香り。フレッシュ口当たりが良く、バランスが取れています。しっかりとした骨格を感じます。				

Domaine Saint-Luc ドメヌ・サン・リュック	シラー65%、 グルナツシユ35%	フランス ロース	980	5,000
葡萄栽培に農薬は使わず、皮付きの野生酵母にて自然発酵させます。フルボデイで濃厚。深く濃い色調でブラックフルーツやハーブなどのスパイスのニュアンスが凝縮した味わい。				

Cannonball Wine Company キャノンボール・ワインカンパニー	カベルネ・ソーヴィニヨン	アメリカ カリフォルニア	7,500	
フレーバーの中心には、たっぷりとしたチェリー・フランベ、チョコレート、そしてロースとしたハーゼルナッツがあり、そのすべてが絡み合いワインに見事な奥行きと長いフィニッシュをもたらす。				

# 畜上畜

https://meatbank.jp/

刺身  
Sashimi

Prime Rumen Sashimi 名物 上ミノ刺し	980
Wagyu Beef Carpaccio 和牛カルパッチョ	980
Wagyu Beef Yukhoe 和牛ユッケ	1,480

寿司  
Sushi

Lightly Grilled Chuck Rib 炙りトロ	340
Lean Loin of Beef 赤身ロース	340
Low Temperature Cooked Beef Tongue タン (低温調理)	340

一品  
A la carte

Chinese cabbage kimchi 白菜キムチ	580
Daikon Radish kimchi カクテキ	580
Seafood Kimchi 海鮮キムチ	760
Kimchi Platter キムチ盛り	900
Namul (Korean pickles) ナムル盛り	680
Korean Style Choregi Salad チョレギサラダ	520
Garden Salad with Awaji Onion Dressing ガーデンサラダ 淡路オニオンドレッシング	780
Salt and Sesame pickled Cucumber ゴマ塩キュウリ	480
Spicy Cod Innards and Cream Cheese チャンジャとクリームチーズ	580
Sangchu (Korean lettuce) サンチュ	480
Korean Seaweed Sheet 韓国のり	300

おまかせ  
Course

4,800  
(+¥2,000で2時間の飲み放題をお付けできます)

前菜盛り  
ナムル・白菜キムチ・海鮮キムチ・カクテキ

刺し  
上ミノ刺し or 和牛ユッケ (+500)

寿司  
炙りトロ・赤身ロース

一品  
新鮮厚切りレバー

焼きすき  
特選霜降り肉・卵黄・一口ごはん

焼肉  
ネギタン塩・カルビ・ハラミ・ロース

和牛ホルモン  
塩 or タレ

牛骨テールラーメン or 命のパスタ

甘味  
牧場ジェラート

焼肉  
Yakiniku

Beef Tongue with Green onion  
ネギタン塩 1,480

Thick Sliced Prime Beef Tongue      Wagyu Beef Tongue  
特上厚切りタン 2,180      和牛タン盛り 2,980

Sirloin Yakiniku eaten in Sukiyaki style  
サーロイン焼きすき 1,880  
(卵黄、一口ご飯付き)

Wagyu Beef Short Rib      Lean Beef Loin  
カルビ 1,480      赤身ロース 1,480

Wagyu Beef Rib Finger  
和牛中落ちカルビ 1,180

Wagyu Beef Short Rib      Wagyu Prime Beef Short Rib  
和牛カルビ 1,980      和牛上カルビ 2,480

Wagyu Beef Loin      Thick Sliced Wagyu Prime Beef Loin  
和牛ロース 1,980      和牛厚切り 2,680  
上ロース

Wagyu Beef Outside Skirt      Wagyu Beef Tenderloin  
和牛ハラミ 2,500      和牛ヒレ 2,980

和牛ホルモン  
Wagyu Beef Offal

Fresh Thick-sliced Beef Liver 新鮮厚切りレバー	1,280	Prime Beef Rumen 上ミノ	900
Beef Abomasum ギアラ	780	Beef Intestine シマチョウ	880

(塩 or タレ)

炭火焼き  
Steak

Kagoshima sweet-ripe pork 鹿児島甘熟豚	140g	1,680
Wagyu Beef Tongue 和牛タン	100g	2,980
Wagyu Beef Tenderloin 和牛ヒレ	120g	3,200

Finish

Stewed Beef pasta 命のパスタ	980
Ox Tail Ramen 牛骨テールラーメン	980
Korean Beef-bone Soup コムタンスープ	680
Spicy Beef Soup with Vegetables ユッケジャンスープ	780
Egg Soup 卵スープ	780
Korean Stone pot bibimbap 石焼きビビンバ	1,200
Yukhoe bibimbap ユッケビビンバ	1,200
Raw Egg on Rice TKG	580
Iron Pot Steamed Rice 釜焚き白米	小 200 / 中 300 / 大 400

デザート  
Dessert

Fresh Farm Milk Gelato 牧場ミルクの生ジェラート	580
--	-----