



畜上 上畜

九州NO.1の畜産会社であるカミチクでは、自ら牛を育て加工し、お客様へお届けしています。美味しい牛肉を皆が笑顔で安心して食べられ、関わるすべての人たちが、カミチクのお肉で幸せになることを願っています。

焼肉上畜では、鹿児島屈指の新鮮なお肉と希少部位を使用しており、生産者が大切に育てた食材を様々な調理方法で、お客様へご提供します。

その食材を味わうことで、生産者へ感謝する気持ちが生まれ、生産者の心を温かくすることに繋がると、私達は信じています。

生産者が愛情込めて育てた食材を通じて、食材に対する理解が深まり、食文化が豊かになる。私達はそんな未来を実現したいのです。

"カミチク×MOTHERS"

ランチメニュー

Lunch Menu

11:30~15:00
(L.O.14:00)

Stewed Beef Pasta Lunch

命のパスタ

ガーデンサラダ・スープ・小鉢・命のパスタ・牧場ジェラート

1,200

Yukhoe Bibimbap Rice Bowl Lunch

ユッケビビンバ丼

ガーデンサラダ・スープ・小鉢・ユッケビビンバ丼・牧場ジェラート

1,800

Beef Yakiniku Lunch

焼肉

ガーデンサラダ・スープ・釜焚き白米(おかわり自由)・小鉢・
焼肉盛り合わせ・牧場ジェラート

1,500

Wagyu Beef Yakiniku Lunch

和牛焼肉

ガーデンサラダ・スープ・釜焚き白米(おかわり自由)・小鉢・
和牛焼肉盛り合わせ・牧場ジェラート

2,800

Prime Wagyu Beef Yakiniku Lunch

特上和牛焼肉

ガーデンサラダ・スープ・釜焚き白米(おかわり自由)・小鉢・
特上和牛盛り合わせ・サーロイン焼きすき・牧場ジェラート

3,800

おまかせ
COURSE



上畜おまかせ

納得コース

4,800

前菜盛り
キムチ盛りナムル盛り

刺身
和牛上ミノ刺し

寿司
和牛トロ赤身ロース

炭火焼き
【名物】新鮮厚切りレバー

塩焼
ネギタン塩

焼肉
中落ちカルビ 上村牛カルビ 上村牛ロース

和牛ホルモン3種
シマチョウ 上ミノ シビレ

焼きすき
サーロイン焼きすき

牛骨テールラーメン

甘味
ジエラート

上畜おまかせ

贊沢コース

6,500

前菜盛り
キムチ盛りナムル盛り

刺身
和牛上ミノ刺し

寿司
和牛トロ赤身ロース

炭火焼き
【名物】新鮮厚切りレバー

塩焼
和牛タン

和牛焼肉
【名物】厚切りハラミ カルビ ロース

和牛ホルモン3種
シマチョウ 上ミノ シビレ

焼きすき
サーロイン焼きすき

牛骨テールラーメン

甘味
ジエラート

上畜おまかせ

極上コース

8,000

前菜盛り
キムチ盛りナムル盛り

刺身
和牛上ミノ刺し

寿司
生サガリ 炙り大トロ

炭火焼き
【名物】新鮮厚切りレバー

塩焼
和牛厚切りタン

特上和牛焼肉
【名物】厚切りハラミ 上カルビ 上ロース

和牛ホルモン3種
シマチョウ 上ミノ シビレ

焼きすき
サーロイン焼きすき

牛骨テールラーメン

甘味
ジエラート

ステーキ
【特選】鹿児島和牛フィレ
(1人45g)

飲み放題

Free Drink

2,000 yen

PRE-DILUTED SHOCHU 前割焼酎

HIGHBALL 高圧炭酸ハイボール 自家製ジンジャーハイボール

WINE 白ワイン 赤ワイン

SHOCHU 三岳 (ロック/ソーダ/水/お湯)

SOUR レモンサワー 葡萄サワー グレープフルーツサワー 桃サワー

NON ALCOHOL ウーロン茶 オレンジジュース 自家製レモネード コーラ ジンジャーエール

2,500 yen

PRE-DILUTED SHOCHU 前割焼酎

HIGHBALL 高圧炭酸ハイボール 自家製ジンジャーハイボール

BEER キリン一番搾り生

WINE 白ワイン 赤ワイン

SHOCHU 三岳 黒伊佐錦 (ロック/ソーダ/水/お湯)

SOUR レモンサワー 葡萄サワー グレープフルーツサワー 桃サワー

NON ALCOHOL ウーロン茶 オレンジジュース 自家製レモネード コーラ ジンジャーエール

3,000 yen

PRE-DILUTED SHOCHU 前割焼酎

HIGHBALL 高圧炭酸ハイボール 自家製ジンジャーハイボール

SPAKLING WINE パドルエルブリュット

BEER キリン一番搾り生

WINE 白ワイン 赤ワイン

SHOCHU 三岳 黒伊佐錦 薩州赤兎馬 富乃宝山 あらわざ桜島 海
(ロック/ソーダ/水/お湯) アップルランス 宮ヶ浜Aroma 一尚ブロンズ GLOW EPO5

SOUR レモンサワー 葡萄サワー グレープフルーツサワー 桃サワー

NON ALCOHOL ウーロン茶 オレンジジュース 自家製レモネード コーラ ジンジャーエール

名物

Famous



Fresh Thick-sliced Beef Liver
新鮮厚切りレバー

1,100
(1,210)

カミチクより屠畜の翌日にすぐに納品される
新鮮なレバー。自家製のごま油のタレでは是非。
(※加熱用です)



Wagyu Beef Outside Skirt
和牛ハラミ

2,500
(2,750)

牛の横隔膜で1頭から2kgしか取れない希少部位
赤身肉らしい歯応えと旨みを味わえます。



Wagyu Beef Tongue
和牛タン盛り

2,800
(3,080)

他のお店では取り扱いのない和牛のタン。
和牛の上品な脂味と旨みを感じられます。

特選

Specialty



鹿児島和牛

Kagoshima Wagyu Beef

Chateaubriand

シャトーブリアン

4,800
(5,280)

Beef Tenderloin

フィレ

3,000
(3,300)

特選

Specialty



Sirloin Yakiniku eaten in Sukiyaki style

霜降りサーロイン

焼きすき(1枚) 1,200
(卵黄、一口ご飯付き) (1,320)

部位別

à la carte

タン Beef Tongue	
Negitanshio ネギタン塩	1,880 (2,068)
Extra thick cut tongue 特上厚切りタン	2,000 (2,200)



和牛ホルモン (塩 or タレ)

Wagyu Beef Offal

Beef Intestine

シマチョウ (大腸) 800
(880)

Prime Beef Rumen

上ミノ (第一胃) 900
(990)

Beef Abomasum

ギアラ (第四胃) 700
(770)

Beef Sweetbread

シビレ (胸腺) 800
※数量限定
(880)

Assorted Wagyu Beef Offal

和牛ホルモン 盛り合わせ 150g 1,350
(1,485)



焼肉

Yakiniku

Kamimura Beef Short Rib

上村牛カルビ

1,000
(1,100)

Lean Kamimura Beef Loin

上村牛ロース

1,000
(1,100)

和牛焼肉

Wagyu Beef Yakiniku

Wagyu Beef Rib Finger

和牛中落ちカルビ 1,200
(1,320)

Wagyu Beef Short Rib

和牛カルビ 1,680
(1,848)

Wagyu Beef Tenderloin

和牛上カルビ 1,980
(2,178)



Wagyu Beef Loin

和牛ロース

1,680
(1,848)

Thick Sliced Wagyu Prime Beef Loin

和牛上ロース 1,980
(2,178)

Thick Sliced Wagyu Prime Beef Loin 2,200

和牛厚切り上ロース (2,420)





希少部位

Rare Part

Beef Chuck Flap Tail

ザブトン

2,200 (2,420)

座布団のような四角い形をしていることから【ザブトン】と呼ばれます。肩ロースの肩甲骨周辺に位置する希少部位。サシが入りやすく、柔らかく、コクのある上品な味わいが感じられます。

Beef Aitchbone

イチボ

2,000 (2,200)

お尻の骨がH型をしていることから「エイチボーン」と呼ばれ、それが訛って【イチボ】と呼ばれます。牛一頭から2キロ程しか取れない希少部位。赤身肉で霜降りが入りやすく、口の中で脂の甘みが絶妙に調和し、肉の旨味を感じられます。

Beef Flap Meat

カイノミ

2,000 (2,200)

切り出した形が貝に似ていることから【カイノミ】と呼ばれます。トモバラの背中側の部位でヒレに近い希少部位。赤身と霜降りのバランスが良く、柔らかく、あっさりとした食感で濃厚な肉の旨味を感じられます。

Beef Hanging Tender

サガリ

2,100 (2,310)

横隔膜の腰椎側にある筋肉で牛一頭から1kg程しか取れない希少部位。

適度な霜降りが入り赤身肉に近く、さっぱりとした口当たりで濃い肉の旨味が感じられます。

希少部位は数に限りがございます。あらかじめ、ご了承ください

炭火焼き

Steak

当店では備長炭を使用した炭火焼きを提供しております。
旨味の肉汁を閉じ込め、時間をかけて焼き上げていきます。
炭の香りとお肉の食感をお楽しみください。

Seared Wagyu Beef Liver

和牛レバー炙り

(こちらは早くご提供できます)

900
(990)

Sakurajima Chicken

桜島どり

200g 1,200
(1,320)

Wagyu Extra Thick Cut Tongue

和牛厚切りタン

150g 2,480
(2,728)

Wagyu Beef Rump

和牛ランプ

150g 2,780
(3,058)

Wagyu Beef Tenderloin

和牛フィレ

120g 3,200
(3,520)

盛り合わせ

Assortment



写真は“松”です

松

Wagyu Prime Beef Short Rib

- ・和牛上カルビ

Wagyu Prime Beef Loin

- ・和牛上ロース

Wagyu Beef Outside Skirt

- ・和牛ハラミ

Two Kinds Today's Rare parts

- ・本日の希少部位 2種

2~3名分 7,500 (8,250)

竹

Wagyu Beef Short Rib

- ・和牛カルビ

Wagyu Beef Loin

- ・和牛ロース

Wagyu Beef Outside Skirt

- ・和牛ハラミ

Today's Rare parts

- ・本日の希少部位

Sakurajima chicken

- ・桜島鶏

2~3名分 6,000 (6,600)

梅

Wagyu Prime Beef Short Rib

- ・上村牛 カルビ

Lean Kamimura Beef Loin

- ・上村牛 赤身ロース

Wagyu Beef Rib Finger

- ・和牛中落ちカルビ

Wagyu Beef Loin

- ・和牛ロース

Sakurajima chicken

- ・桜島鶏

2~3名分 4,500 (4,950)

寿司 Sushi

その日のうちに仕込んだ新鮮なお肉を
ご注文ごとに一貫ずつ丁寧に握る極上の肉寿司。
素材が持つ旨みと脂の甘みが、口の中でやわらかくほどけます。



Low Temperature Cooked Beef Tongue

牛タン (低温調理) 310
(341)

Lightly Grilled Wagyu Chuck Rib

和牛トロ 310
(341)

Lean Loin of Wagyu Beef

和牛赤身ロース 310
(341)

Wagyu Beef Fatty Belly

和牛大トロ (ザブトン) 527
(580)

Raw Hanging Tender

生サガリ 618
(680)

刺身 Sashimi

Prime Rumen Sashimi

上ミノ刺し 900
(990)

Wagyu Beef Carpaccio

和牛カルパッチョ 900
(990)

Wagyu Beef Yukhoe

和牛ユッケ 1,350
(1,485)



一品
A la carte

Chinese Cabbage Kimchi
白菜キムチ

530
(583)



Cubed Daikon Kimchi
カクテキ

530
(583)

Seafood Kimchi
海鮮キムチ

700
(770)

Kimchi Platter
キムチ盛り

800
(880)

Namul Platter
ナムル盛り

620
(682)

Choregi Salad
チョレギサラダ

570
(627)

Garden Salad
ガーデンサラダ

780
(858)



Sesame Salted Cucumber
ゴマ塩キュウリ

430
(473)

Spicy Cod Innards and Cream Cheese
チャンジャとクリームチーズ

580
(638)

Sunchu
巻き野菜

530
(583)

Korean Laver
韓国のり

280
(308)



Finish

Stewed Beef pasta 命のパスタ	900 (990)
OxTail Ramen 牛骨テールラーメン	900 (990)
Korean Beef-bone Soup コムタンスープ°	620 (682)
Spicy Beef Soup with Vegetables ユッケジャンスープ°	710 (781)
Egg Soup 卵スープ°	710 (781)
Korean Stone pot bibimbap 石焼きビビンバ	1,000 (1,100)
Yukhoe bibimbap ユッケビビンバ	1,100 (1,210)
Raw Egg on Rice TKG	530 (583)



<https://kokitafarm-online.shop>

Iron Pot Steamed Rice

釜焚き白米

小 190(209) / 中 280(308) / 大 370(407)

小北農場のお米は、農薬の使用を極力抑えた「減農薬・特別栽培米」です。小北農場は、畜産もしております、毎日自分たちの手から餌を与え育てている牛さん達の恩恵からできた自家製完熟堆肥でこだわりの土づくり。当店では釜炊きでお召し上がり頂けます。

Koboku Farm's rice is "reduced pesticide and special cultivation rice" with minimal use of pesticides.Kobita Farm also raises livestock, and the soil is carefully prepared with homemade fully matured compost made from the bounty of the cows that are fed and raised by the farmers themselves every day.The rice is served in a kettle at our restaurant.

デザート

Dessert



Fresh pasture milk gelato

牧場ミルクの生ジェラート

530
(583)

出来たてのイタリアンジェラート。鹿児島県伊佐市の搾りたてミルクを使った濃厚な味わいをお楽しみください。
Freshly made Italian gelato made to order.Enjoy the rich taste of freshly squeezed milk from Isa city, Kagoshima.

焼酎

SHOCHU

Pre-diluted Shochu

前割焼酎

グラス 530(583) / 1合 980(1,078)

黒麹の深いコクと香ばしさを、まろやかな温泉水がやさしく包み込む前割焼酎。
時間をかけて馴染ませることで、旨みが一層引き立ち、豊かな余韻を楽しめる。

Mitake by Mitake syuzou

三岳 [三岳酒造] 

530
(583)

国産さつま芋を原料とし、原生林に漬過された名水で仕込む本格焼酎は、すっきりしていて、味わい深く旨味がひろがる。

Kuroisanishiki by Ookuchi syuzou

黒伊佐錦 [大口酒造] 

530
(583)

まろやかな口あたり、やわらかい香り、ほんのりとした甘さ、そして深いコク。お湯割りはもちろん、水割り・ロックやお好みの呑み方で楽しめる。

Sasshu Sekitoba by Hamada syuzou

薩州 赤兎馬 [濱田酒造] 

530
(583)

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。

Tominohouzan by Nishi shuzo

富乃宝山 [西酒造] 

530
(583)

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。

Arawaza Sakurajima by Hombo shuzo

あらわざ桜島 [本坊酒造] 

530
(583)

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、軽やかな美味しさが広がる味わい。

Umi by Taikai shuzo

海 [大海酒造] 

530
(583)

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る。とても飲みやすい美味しさ。

Apple Lance by Taikai Shuzo

アップルランス [大海酒造] 

530
(583)

りんごや洋梨のような華やかな香りが楽しめる焼酎。旨味や甘みを感じつつ、吟醸香を楽しめる味わい。

MIYAGAHAMA Aroma by Ooyama Jinhichi Shoten

宮ヶ浜 Aroma [大山甚七商店] 

530
(583)

トロピカルフルーツや花を思わせる華やかさを感じた後、紅茶・アールグレーなどアロマのような味わいが心地よく味わえる。非常に長い余韻が特徴。

Issho Bronze by Komaki Distillery

一尚ブロンズ [小牧蒸溜所] 

530
(583)

ビール酵母によって生まれる爽やかでフルーティな香り、オレンジピールのような心地よい苦味がアクセントに。芋の甘さが強すぎずキリッとした印象の味わい。

GLOW EP05 by Wakashio Shuzo

GLOW EPO5 [若潮酒造] 

530
(583)

酒屋が選ぶ焼酎大賞にて、2022年から3連覇。「殿堂入り」を達成。マスカットやバナナ、チェリー、ライチなど様々な香りが楽しめるフルーティーさが特徴。

Recommend Drink Style

おすすめの飲み方

 with soda
ソーダ割り

 with water
水割り

 with hot water
お湯割り

 on the rock
ロック

 straight
ストレート

焼酎

SHOCHU

Seki by Nishi Shuzo

夕 - Seki - [西酒造] 

530
(583)

オレンジのような華やかで心地よい香りと柔らかい甘みが特徴的。“夕”専用の黄金千貫栽培方法で他にはない新しい香味を生み出している。

Chiran Chiran by Chiran Shuzo

ちらんちらん [知覧酒造] 

530
(583)

オレンジ系のハマコマチ芋と黄金千貫芋をブレンド。さわやかな柑橘系の香りとまろやかな口当たりで豊かな甘味のある味わい。

Tsurunashi Genji by Kokubu Shuzo

蔓無源氏 [国分酒造] 

530
(583)

大正時代の手法を再現した芋焼酎。旨味と甘み、ふかし芋のような風味が特徴。2-3年近く熟成しているため、まろやかな味わいに仕上がっている。

Kinpou Beniharuka Genji by Uto Shuzo

金峰 紅はるか [宇都酒造] 

530
(583)

国内最高糖度を誇る品種、紅はるかを贅沢に使った芋焼酎。巨峰のような香りとフルーティーな甘酸っぱさが口に広がる。

Nakamura by Nakamura Shuzo

なかむら [中村酒造] 

530
(583)

創業以来変わっていない伝統製法で仕上げられたこだわりの芋焼酎。芋本来の甘みと、口当たりの良い飲み口が特徴。

Rento by Amami oshimaikaiun Shuzo

れんと [奄美大島開運酒造] 

530
(583)

奄美大島特産の黒糖焼酎。黒糖らしい甘く豊かな香りと米麹由来の芳醇な味わい、まろやかでやさしい飲み口が特徴。

Shouryu by Harada Shuzo

昇竜 赤ラベル [原田酒造] 

530
(583)

オーク樽に5年貯蔵された黒糖焼酎。長期熟成による深みとまろやかさが特徴。黒糖の甘みと樽熟成特有のバニラ香を感じられる。

Tenshi no Yuuwaku by Nishi Shuzo

天使の誘惑 [西酒造] 

700
(770)

これまでの芋焼酎とは一線を画す、甘く、柔らかい芋の香りと余韻の長いミネラル系の綺麗な香りは、本格焼酎の新しい世界を広げた革新的な味わい。

Maou by Shiratama jyozo

魔王 [白玉釀造] 

900
(990)

プレミア焼酎の代表格。熟成酒ならではの穏やかな風味と雑味の少なさが魅力。“天使を誘惑して、魔界へお酒を運ぶ魔王による特別なお酒”という意味を持つ。

Nourinnigou by Yamamoto Shuzo

農林二号 [村尾酒造] 

900
(990)

今では幻の品種「農林二号」を山元酒造の「焼酎蔵ファーム」で栽培し、原料に。まろやかな芋の味と香りを味わえる。

Recommend Drink Style

おすすめの飲み方



with soda
ソーダ割り



with water
水割り



with hot water
お湯割り



on the rock
ロック



straight
ストレート

生ビール

DRAFT BEER

Kirin Ichiban Shibori
キリン一番搾り **680**
(748)

Kirin Green's Free (non-alcoholic)
キリングリーンズフリー (ノンアルコール) **550**
(605)

ウイスキー

WHISKY

Riku 陸	600 (660)	High-pressure carbonated highball 高压炭酸ハイボール	530 (583)
-----------	---------------------	--	---------------------

Chita 知多	910 (1,001)	Ginger highball ジンジャーハイボール	600 (660)
-------------	-----------------------	-------------------------------	---------------------

Hakushu 白州	1,100 (1,210)		
---------------	-------------------------	--	--

Yamazaki 山崎	1,100 (1,210)		
----------------	-------------------------	--	--

Kanosuke 嘉之助	1,700 (1,870)		
-----------------	-------------------------	--	--

サワー

SOUR

Lemon Sour レモンサワー	530 (583)		
----------------------	---------------------	--	--

Mandarin Orange Sour みかんサワー	530 (583)		
--------------------------------	---------------------	--	--

Pineapple Sour パイナップルサワー	530 (583)		
-----------------------------	---------------------	--	--

Strawberry Sour 苺サワー	530 (583)		
-------------------------	---------------------	--	--

White Peach Sour 白桃サワー	530 (583)		
---------------------------	---------------------	--	--

Yuzu Citrus Sour 柚子サワー	530 (583)		
---------------------------	---------------------	--	--

ハイボール

HIGH-BALL

		High-pressure carbonated highball 高压炭酸ハイボール	530 (583)
--	--	--	---------------------

		Ginger highball ジンジャーハイボール	600 (660)
--	--	-------------------------------	---------------------

		1,100 (1,210)	
--	--	-------------------------	--

		1,100 (1,210)	
--	--	-------------------------	--

		1,700 (1,870)	
--	--	-------------------------	--

			530 (583)
--	--	--	---------------------

		Homemade Ginger ale 自家製ジンジャエール	530 (583)
--	--	-----------------------------------	---------------------

		Coca-Cola コカコーラ	500 (550)
--	--	--------------------	---------------------

		Black Oolong Tea 黒烏龍茶	500 (550)
--	--	--------------------------	---------------------

		Fukiage New Summer Orange Soda 吹上小夏(日向夏)ソーダ	600 (660)
--	--	--	---------------------

		Orange Juice オレンジジュース	370 (407)
--	--	--------------------------	---------------------

		Apple Juice リンゴジュース	370 (407)
--	--	------------------------	---------------------

ワイン
WINE

スパークリング
SPARKLING

El Padrull Brut Nature
パド ルエル ブリュット

700 (770)
3,460 (3,806)

Veuve Clicquot Yellow
ヴーヴ・クリコ イエロー

14,000
(15,400)

グラスワイン
GLASS WINE

白
WHITE

Valmont Blanc
ヴァルモン ブラン

フランス
ラングドック

800
(880)

シャルトネ、ソーヴィニヨン・ブラン、コロンバール、ヴィオニエ
フルーティで柔らかな酸味とマイルドな口当たりが特長。
しっかりとした構成のお料理に合わせやすいさっぱりとした辛口。

Today's Natural Wine (White)
本日のナチュラルワイン(白)

ask

赤
RED

Tanis Gran Reserva
タニス・グラン・レゼルバ 2018

スペイン
ラ・マンチャ

800
(880)

テンプラニーリョ100%
長期熟成ならではの独特の甘いブーケ。口当たりよく、
バランスのとれた辛口

Today's Natural Wine (Red)
本日のナチュラルワイン(赤)

ask

ボトルワイン
BOTTLED WINE

白
WHITE

Primi Soli Trebbiano
プリミ・ソリ トレッビアーノ

イタリア
ブーリア

3,200
(3,520)

トレッビアーノ
爽やかにりんごのような香り、豊かな酸味とはのかな甘味の
バランスが取れており、食事との相性は抜群です。

Valmont Blanc
ヴァルモン ブラン

フランス
ラングドック

4,000
(4,400)

シャルトネ、ソーヴィニヨン・ブラン、コロンバール、ヴィオニエ
フルーティで柔らかな酸味とマイルドな口当たりが特長。
しっかりとした構成のお料理に合わせやすいさっぱりとした辛口。

Jean Bichert
ジヤン・ビシェール

フランス
アルザス

4,400
(4,840)

ゲヴェルツトラミネール
リッチで豊かなアロマ、フルボディのワインで、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 "ドウジエム"

日本
長野

5,000
(5,500)

ソービニヨンブラン
青臭くないソービニヨンブラン、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。

Chenin Blanc Te Arai Vineyard 2022
シュナン・ブラン・テ・
アライ・ヴィンヤード 2022

ニュージーランド
ギズボーン

8,000
(8,800)

シュナン ブラン
フレッシュなライム、白い花、クチナシ、きんかん、熟した洋梨の香り。
オイリーでスパイクのニュアンスがあり、余韻のほろ苦さが心地良く、
味わいはドライです。

Pouilly Fuisse
プイイ フュイッセ

フランス
ブルゴーニュ

10,000
(11,000)

シャルトネ
洋ナシや白桃の香りに石灰、火打石のニュアンスが感じられ、
加えてバニラや蜜、スパイクの香りもあります。

赤
RED

Primi Soli Sangiovese
プリミ・ソリ サンジョベーゼ

イタリア
ブーリア

3,200
(3,520)

サンジョベーゼ
ブ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、渋味はおだやかで程よい厚みとほのかな果実の甘みが感じられる。

Tanis Gran Reserva
タニス・グラン・レゼルバ 2018

スペイン
ラ・マンチャ

4,000
(4,400)

テンプラニーリョ100%
長期熟成ならではの独特の甘いブーケ。口当たりよく、
バランスのとれた辛口

Chateau l'Enclos Reserve
シャトー・ランクロ レゼルヴ 2015

フランス
ボルドー

4,800
(5,280)

メルロー89%、カベルネ・ソーヴィニヨン11%
樽由来のバニラ香、熟成が進んだことでタンニンは柔らかく、
フルーティな飲み頃ボルドー

Bourgogne Pinot noir 2021
ブルゴーニュ・ピノ・ノワール 2021

フランス
ブルゴーニュ

7,500
(8,250)

ピノ・ノワール
チェリー、ラズベリー、フランボワーズの香り、やや硬質なイメージですが、
時間がたち、温度が上がるとアロマも豊か。ドライな印象も変わり、中程度の
余韻とふくよかさを感じられる。

Yarden
ヤルデン

イスラエル
ゴラン高原

12,500
(13,750)

メルロー
よく熟した赤果実や黒果実のアロマがチョコレートや大地、タバコ、
オレンジピール、フレッシュなハーブ、スパイスのニュアンスと溶け合い、
豊かに香り立ちます。

KENZO ESTATE RINDO
ケンゾーエステート RINDO

アメリカ
カリフォルニア

29,800
(32,780)

カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、ブティ・ヴェルド
ブラックチェリーやプラムなどのダークフルーツの香りが特徴です。
きめ細かいタンニンが、シルクのような口当たりと心地よい余韻を
もたらします。