Standard Course
スタンダードコース

税抜価格
Tax excluded

憩 IKOI　お一人様 …… 6,250yen

季節の前菜や鉄板焼、ステーキとお好み焼が一度に味わえる
ぷれじでんとのエッセンスが詰まったコース。

季節の前菜
Seasonable Appetizer

旬の野菜 鉄板焼
Season vegetable

季節の魚料理
Seasonable fish

国産黒毛和牛ロースステーキ
Japanese beef sirloin steak

※国産黒毛和牛フィレ +1,000yen（税抜）で変更可能です
Add 1,000yen (Tax excluded) for your choice Japanese fillet steak

憩サラダ
Salad

お好み焼 or 焼そば ※お一人様1枚ハーフサイズ
Okonomiyaki or Yakisoba

デザート
Dessert

季節の魚料理

ステーキ

ご飲食のお客様には付き出し（税抜400円）をお出ししております。
For customers who comes into our restaurant, is given an appetizers, which is 400 yen (Tax excluded) as automatically charge.

Original Course
オリジナルペアコース

税抜価格
Tax excluded

宴 UTAGE

お一人様 …… 9,200yen

季節の料理に加え、活あわび、国産黒毛和牛フィレステーキが
堪能できる当店自慢のペアコース。「大切な日に 大切な人と」

季節の前菜
Seasonable Appetizer

千房特製 “鉄板エビマヨ”
Prawns with mayonnaise sauce

季節の魚料理
Seasonable fish

活 あわびの鉄板焼 (約100g)
Teppanyaki of fresh abalone

国産黒毛和牛ロースステーキ
Japanese beef sirloin steak

※国産黒毛和牛フィレ +1,000yen(税抜)でお肉の変更ができます。
Add 1,000yen (Tax excluded) for your choose Japanese fillet steak.

宮崎県産 黒豚のお好み焼
Okonomiyaki Japanese Pork belly

デザート
Dessert

千房特製 “鉄板エビマヨ”

活 あわびの鉄板焼

お好み焼

ご飲食のお客様には付き出し(税抜400円)をお出ししております。
Small portion Appetizer will be served to All costomer and will be charged 400yen.

Original Course
南本店限定ペアコース

税抜価格
Tax excluded

雅 MIYABI　　お一人様 …… 13,500yen

旬の味覚と最高級の食材を盛り込んだ南本店限定のフルコース。

季節の前菜
Seasonable Appetizer

季節の魚料理
Seasonable fish

(A) 活 伊勢海老の鉄板焼
Live lobster

(B) 活 あわびと活 車海老の鉄板焼
Live prawns and live abalone

※上記(A)(B)の内どちらかお一つお選びください
Please choose between (A) or (B).

フォアグラのソテー 赤ワインソース
Sautee of Foie-gras with red wine sauce

国産黒毛和牛ロースステーキ
Japanese beef sirloin steak

※国産黒毛和牛フィレ +1,000yen(税抜)でお肉の変更ができます。
Add 1,000yen (Tax excluded) for your choose Japanese fillet steak.

宮崎県産 黒豚のお好み焼
Okonomiyaki Japanese Pork belly

デザート
Dessert

前　菜

活 あわび

ステーキ

ご飲食のお客様には付き出し(税抜400円)をお出ししております。
Small portion Appetizer will be served to All costomer and will be charged 400yen.

Teppanyaki Course
鉄板焼コース

	税抜価格 Tax excluded
国産黒毛和牛ロースステーキコース Japanese beef sirloin steak course	…… 11,500yen
国産黒毛和牛フィレステーキコース Japanese beef fillet steak course	…… 13,500yen
A5等級 特撰黒毛和牛フィレステーキコース A5−rank Special selection Japanese beef fillet steak course	…… 16,000yen

（コース詳細）

季節の前菜
Seasonable Appetizer

海老パン
Shrimp Bread

アスパラの黒豚巻
Asparagus Pork Rolling

活あわびの鉄板焼（約100g）
Live abalone (About 100g)

ステーキ 120g
Beef steak

ガーリックライス
Garlic rice

デザート
Dessert

■お肉の追加■

お肉の量は40g単位で追加できます。
和牛サーロイン40gに付き2,500yen(税抜)プラス
和牛フィレ40gにつき3,400yen(税抜)プラス
A5等級和牛フィレ40gにつき4,250yen(税抜)プラス

You can increase quantity of the beef.
We gave the following additional charge per 40g
when you want to add quantity of the beef.
Japanese beef sirloin steak is 3,400yen
A5−rank Special selection Japanese

活あわびの鉄板焼

ステーキ

ご飲食のお客様には付き出し（税抜400円）をお出ししております。
Small portion Appetizer will be served to All costomer and will be charged 400yen.

A5
Japan Premium Beef
特選

産地にこだわる事なく、厳選されたA5等級の極上黒毛和牛は
見た目の「霜降り」そして口に含んだ時の「旨み」を堪能して頂けます。

	税抜価格 Tax excluded
A5等級 国産黒毛和牛フィレステーキ 80g A5-rank Special selection Japanese beef fillet steak	…… 8,500yen
A5等級 国産黒毛和牛フィレステーキ 120g A5-rank Special selection Japanese beef fillet steak	…… 12,750yen
A5等級 国産黒毛和牛フィレステーキ 160g A5-rank Special selection Japanese beef fillet steak	…… 17,000yen

ご飲食のお客様には付き出し(税抜400円)をお出ししております。
Small portion Appetizer will be served to All costomer and will be charged 400yen.

Baked romaine lettuce with half boiled egg

Salad サラダ

税抜価格
Tax excluded

ベビーリーフのサラダ ・・・・・・ 800yen
Green salad

厚切りベーコンとほうれん草のサラダ ・・・・・・ 850yen
Bacon and spinach

焼ロメインレタスのサラダ 半熟卵を絡めて ・・・・・・ 950yen
Baked romaine lettuce with half boiled egg

Herb marinade sea bream

Side dish 前菜

税抜価格
Tax excluded

アボガドとスモークサーモンのタルタルディップ ・・・・・・ 950yen
Bread with tartar sauce of avocado and smoked salmon

シェフおすすめ ”旬のオードブル” ・・・・・1,000yen
Chef's choice hors d' oeuvre

真鯛のハーブマリネ カルパッチョ風 ・・・・・1,250yen
Herb marinade sea bream

Teppanyaki of Caciocavallo and bacon

カチョカヴァッロと厚切りベーコンの鉄板焼 ・・・・・1,250yen
Teppanyaki of Caciocavallo and bacon

Rice ごはんもの

税抜価格
Tax excluded

ガーリックライス ・・・・・・ 850yen
Garlic rice

神戸名物 “そばめし” ・・・・・・ 950yen
Soba-meshi (quick fried rice and noodle)

Soba-meshi(quick fried rice and noodle)

※国内産のお米を使用しております。

Omelet of pork

Teppanyaki 鉄板焼

税抜価格
Tax excluded

Side Dish（一品料理）

大阪名物 黒豚のとん平焼 …… 800yen
Omelet of pork

ポテトと厚切りベーコンのチーズ焼 …… 750yen
Potato and bacon in cheese sauce

Konjac steak

もやしの炒め物 にんにく醤油風味 …… 750yen
Stir-fried bean sprouts with garlic soy sauce

豆腐のステーキ オムレツ風 …… 750yen
Tohu steak

ぷちぷちこんにゃくステーキ …… 750yen
Konjac steak

キノコのガーリックバター焼 …… 800yen
Mushroom sauté with garlic butter

Sauté of tuna and avocado with Wasabi soy sauce

まぐろとアボカドの鉄板焼 わさび醤油風味 ……1,200yen
Sauté of tuna and avocado with Wasabi soy sauce

グリーンアスパラガスとほうれん草のチーズ焼 …… 800yen
Baked for asparagus and spinach with cheese

千房特製“鉄板エビマヨ” ……1,200yen
Prawns with mayonnaise

Prawns with mayonnaise

Vegetables

Teppanyaki 鉄板焼

税抜価格
Tax excluded

Grilled Vegetable(焼野菜) ……各400yen～

かぼちゃ Pumpkin	エリンギ Pleurotus eryngii	にんにく Garlic
長芋 Yam	じゃが芋 Potato	ほうれん草 Spinach
玉葱 Onion	アスパラガス 800yen Asparagus	

Grilled Japanese chicken

焼野菜盛り合わせ（3種類） ……1,000yen
Assorted three kinds of grilled vegetable

※お好きな野菜を上記からお選び下さい

Meat(肉類)

税抜価格
Tax excluded

紀州梅鶏の鉄板焼 紀州南高梅たたき添え ……1,350yen
Grilled Japanese chicken

Sauté of Foie-gras with red wine sauce

フォアグラのソテー 赤ワインソース ……2,100yen
Sauté of Foie-gras with red wine sauce

国産黒毛和牛サーロインステーキ
Japanese beef sirloin steak
お肉の量は40g単位で追加できます。
40gにつき2,500yen(税抜)プラス
You can add the quantity of meat.
2,500yen(Tax excluded)per 40g are added.

80g ……5,000yen
120g ……7,500yen
160g ……10,000yen

国産黒毛和牛フィレステーキ
Japanese beef fillet steak
お肉の量は40g単位で追加できます。
40gにつき3,400yen(税抜)プラス
You can add the quantity of meat.
3,400yen(Tax excluded)per 40g are added.

80g ……6,800yen
120g ……10,200yen
160g ……13,600yen

Japanese beef sirloin steak

A5等級 国産黒毛和牛フィレステーキ
A5 Japanese beef fillet steak
お肉の量は40g単位で追加できます。
40gにつき4,250yen(税抜)プラス
You can add the quantity of meat.
4,250yen(Tax excluded)per 40g are added.

80g ……8,500yen
120g ……12,750yen
160g ……17,000yen

Teppanyaki 鉄板焼

Seafood（魚介類）

税抜価格
Tax excluded

ゲソの鉄板焼 Squid legs	・・・・・・ 850yen
アオリイカの鉄板焼 Squid	・・・・・1,000yen
水タコの鉄板焼 Octopus	・・・・・1,000yen
帆立貝柱の鉄板焼 Scallops	・・・・・1,200yen
旬の魚“創作鉄板焼” Seasonable fish	・・・・・1,500yen

Octopus

Fresh Seafood（活 魚介類）

税抜価格
Tax excluded

活 あわびの鉄板焼（約100g） Live abalone (100g)	・・・・・3,200yen
活 あわびの鉄板焼（約350g） Live abalone (350g)	・・・・・7,600yen
活 車海老（2尾）の鉄板焼 Live prawns (2 pcs)	・・・・・3,200yen

車海老は1尾単位で追加できます。1尾につき1,600yen（税抜）プラス
You can add one prawn. 1,600 yen (Tax excluded) per additional one prawn.

Live abalone

Live prawns

Special Okonomiyaki 特選お好み焼

税抜価格
Tax excluded

千房焼（有頭海老、貝柱、イカ、黒豚）……2,000yen
Okonomiyaki "CHIBO"
(Prawn, Scallops, Squid, Japanese premium pork belly)

黒豚ねぎ焼（黒豚、すじコンニャク）……1,600yen
Okonomiyaki "Negi-yaki"
(Welsh onion, Egg, Stringy beef and konjac stew, Japanese premium pork belly)

黒豚玉（黒豚）……1,350yen
Okonomiyaki "KUROBUTA"
(Japanese premium pork belly)

海鮮焼（小海老、貝柱、イカ、タコ）……1,450yen
Okonomiyaki "Seafood-MIX"
(Shrimp, Scallops, Squid, Octopus)

ぷモンジュ（焼そば、黒豚、小海老、イカ）……1,600yen
Okonomiyaki "Pu-Monju"
(Fried-Noodles, Japanese premium pork belly, Shrimp, squid)

白雪姫（有頭海老、チーズ、アボカド、トマト、ベーコン、メレンゲ）……2,300yen
Okonomiyaki "Shirayukihime"
(Prawn,Cheese,Avocado,Tomato,Bacon,Meringue)

かぐや姫（黒豚、九条葱、山芋、目玉焼）……1,600yen
Okonomiyaki "Kaguyahime"
(Japanese premium pork belly, Long green onion, Yam, Fried egg)

ぷれじでんと焼（活 車海老、帆立貝柱、牛フィレ）……3,000yen
Okonomiyaki "President"
(Live Prawn, Scallops, Beef fillet steak)

Okonomiyaki "CHIBO"

Okonomiyaki "Negi-yaki"

Okonomiyaki "Pu-Monju"

Okonomiyaki "Shirayukihime"

Yakisoba ″CHIBO ″

Yakisoba salty taste

Special Yakisoba 特選焼そば

税抜価格
Tax excluded

千房焼そば（有頭海老、貝柱、イカ、黒豚）・・・・・2,000yen
Yakisoba ″CHIBO″
（Prawn, Scallops, Squid, Japanese premium pork belly）

黒豚と九条ねぎの塩焼そば（素干し小海老、黒豚、九条ねぎ）・・・・・1,550yen
Yakisoba salty taste
（Dry shrimp, Japanese premium pork belly, Long green onion）

海鮮焼そば（小海老、貝柱、イカ、タコ）・・・・・1,450yen
Yakisoba ″Seafood mix″
（Shrimp, Scallops, Squid, Octopus）

黒豚焼そば（黒豚）・・・・・1,350yen
Yakisoba ″KUROBUTA″
（Japanese premium pork belly）

Modern-Yaki もだん焼

税抜価格
Tax excluded

まったりチーズもだん焼（素干し小海老、チーズ、ほうれん草、アスパラ、そば麺）・・・・・1,550yen
Modanyaki with cheese
（Dry shrimp, Fried-Noodles, Cheese, Asparagus, Spinach）

ミックスもだん焼（素干し小海老、黒豚、イカ、小海老、そば麺）・・・・・1,550yen
Modanyaki combination
（Fried-Noodles, Japanese premium pork belly, Squid, Dry shrimp）

Yamaimoyaki

Yamaimo-Yaki 山芋焼

税抜価格
Tax excluded

もっちり山芋焼（チーズ、もち、黒豚、大葉）・・・・・1,550yen
Yamaimoyaki
（Cheese, Rice cake, Japanese premium pork belly, Perilla）

ミックス山芋焼（黒豚、イカ、小海老、大葉）・・・・・1,550yen
Yamaimoyaki combination
（Japanese premium pork belly, squid, Shrimp, Perilla）

Drink お飲物

	税抜価格 Tax excluded
サッポロ樽生 Glass of draft Beer "SAPPORO"	・・・・・600yen
エビス中瓶 Bottle Beer "YEBISU"	・・・・・700yen
エビス黒小瓶 Bottle Beer "YEBISU THE BLACK"	・・・・・650yen
プレミアムアルコールフリー PREMIUM ALCOHOL FREE （ノンアルコールビールテイスト炭酸飲料）Non-Alcohol Beer	・・・・・500yen
グラスワイン（赤・白） Glass wine (Red or White)	・・・・・600yen
熱燗 Hot "SAKE"	・・・・・600yen
サワー（レモン・ライム） Japanese vodka sour (Lemon, Lime)	・・・・・600yen
ウーロン茶割 ／ 緑茶割 Japanese vodka sour (Oolong tea, Japanese tea)	・・・・・600yen
果実酒（あんず・レモン・りんご・ライチ） Fruit Liquor (Apricot,Lemon,Apple,Litchi)	・・・・・650yen
ハイボール Whiskey soda	・・・・・750yen

Whiskey & Brandy ウィスキー&ブランデー

	税抜価格 Tax excluded		税抜価格 Tax excluded
スーパーニッカ SUPER NIKKA	・・・・・750yen	Bottle	・・・・6,000yen
山崎 12年 YAMAZAKI 12years	・・・・1,200yen	Bottle	・・・18,500yen
シーバスリーガル 12年 CHIVAS REGAL 12years	・・・・・800yen	Bottle	・・・・7,500yen
I.W.ハーパー ゴールドメダル I.W.HARPER Gold medal	・・・・・750yen	Bottle	・・・・ 6,000yen
ヘネシーV.S.O.P HENNESSY V.S.O.P	・・・・1,150yen	Bottle	・・・17,500yen

Soft drink ソフトドリンク

	税抜価格 Tax excluded
千房特製ソーダ（紅茶ソーダ） Tea soda	・・・・・450yen
ペリエ Perrier	・・・・・550yen
ミネラルウォーター Mineral watar	・・・・・300yen
コーラ Coke	・・・・・400yen
ジンジャーエール Ginger ale	・・・・・400yen
ウーロン茶 Oolong tea	・・・・・400yen
玉露入りお茶 Japanese tea	・・・・・400yen
オレンジジュース Orange juice	・・・・・400yen
グレープフルーツジュース Grapefruit juice	・・・・・400yen

Sho-chu 焼酎

税抜価格
Tax excluded

黒和ら麦 KUROWARAMUGI　麦　25度　福岡 ・・・・・600yen
『国産大麦100％使用』 麦なのに芋のようなコク、麦だからキレる後味の新しい麦焼酎。

神の河 KANNOKO　麦　25度　鹿児島 ・・・・・600yen
良質の麦だけを原料として100％単式蒸留で造られた本格焼酎です。

吉四六 KITTYOMU　麦　25度　大分 ・・・・・800yen
二階堂むぎ焼酎を基本とし、比較的永く貯蔵し、じっくりと熟成させ特に香りを重視し仕上げられた逸品です。

知心剣 SHIRA・SHIN・KEN　麦　25度　大分 ・・・・・650yen
全量麦麹（黒麹）で仕込んだ、麦本来の香り高く、飲みやすい味わい。国産二条大麦100％使用

富乃宝山 TOMINOHOUZAN　芋　25度　鹿児島 ・・・・・800yen
柑橘系の爽やかな香りは吟醸酒と錯覚してしまうほど。

佐藤（黒） SATO　芋　25度　鹿児島 ・・・・・800yen
黒麹の持つやさしい味わいと口当たりが極めの逸品。

一刻者（石蔵甕貯蔵） IKKOMON 芋　27度　鹿児島 ・・・・・800yen
独自の芋麹による仕込を行った芋全量芋焼酎。芋本来の甘い香りと上品でまろやかな味わいが特徴です。

黒甕 KUROKAME　芋　25度　鹿児島 ・・・・・600yen
味わいの幅と、香りの複雑さを併せ持った、昔ながらの味わい。

芋 IMO　芋　26度　鹿児島 ・・・・・600yen
さつまいもの風味がダイレクトに感じられる芋焼酎で、非常にキレのある味わいが特徴です。

鍛高譚 TANTAKATAN　しそ　20度　北海道 ・・・・・550yen
しそ独特の風味をあっさりまろやかに楽しめます。

Japanese plum liqueur 梅酒

税抜価格
Tax excluded

和三盆梅酒 WASANBON ・・・・・650yen
和菓子にも使用される香川県産の和三盆糖を用いて仕込んだ、なめらかで上品な甘さが特徴の梅酒です。

八岐の梅酒 YAMATA ・・・・・650yen
和歌山産の南高梅の完熟梅を使用し、味わいはしっかり濃厚。甘みを十分に表現した中にも、
ドライな喉越しを上手に引き出しています。

角玉梅酒 KAKUTAMA ・・・・・650yen
鹿児島産天然梅を使用し、スッキリとした味わいで口当たりもとてもなめらかで爽やかです。
まるで小さな梅の花を想わせるようなやさしい味わいです。

Cold sake 冷酒

税抜価格
Tax excluded

八海山 HAKKAISAN　本醸造　+4　新潟 ・・・・・850yen
酒蔵好適米を贅沢に磨き、蔵人の持てる技術全てを投入した自慢の一本。
大吟醸並みの製法により造られ、フルーティーな香りと、ソフトな味わいのスッキリした辛口です。

一刀両断 ITTORYODAN　純米大吟醸　+8　愛媛 ・・・・1,150yen
一口飲めば、一刀両断にたち割られたような強烈な印象を受ける辛さを追求しました。
純米酒の優しさとともに、強さを味わいたい方、食事とともにお酒の味もしっかりと味わいたい方にオススメ。

澪 MIO ・・・・1,150yen
爽やかな泡が心地良い、新感覚のスパークリング清酒

Sparkling wine スパークリングワイン

税抜価格
Tax excluded

Tシリーズ スパークリング ・・・・・5,500yen
T Series Sparkling (AU)
フルーティでさわやかな味わいが特長のやや甘口ワイン。
オーストラリア／ビクトリア ピレニーズワイン／タルターニ・ヴィンヤーズ

ファッション・ヴィクティム ・・・・・5,500yen
Fashion Victim (ITALY)
桃、洋ナシ、バナナを想わせる濃厚でデリケートな芳香が漂います。爽やかな辛口です。
イタリア／ヴェネト／アストリア

Champagne シャンパン

税抜価格
Tax excluded

テタンジュ・ブリュット・レゼルヴ ・・・・12,000yen
Taittinger brut reserve (FRANCE)
桃や白い花、バニラなどを思わせるアロマとデリケートな果実や蜂蜜の味わいが楽しめるシャンパーニュ。
フランス／シャンパーニュ／テタンジェ

ヴーヴ・クリコ イエローラベル ・・・・14,000yen
Veuve Clicquot (FRANCE)
ヴーヴ・クリコを代表するすっきりとした辛口のシャンパーニュ。心地よい爽やかさとフルーティなアロマが際立ちます。
フランス／シャンパーニュ／LVMHグループ モエヘネシーディアジオ

ベル・エポック ・・・・37,000yen
Belle Epoque (FRANCE)
エミール・ガレが花を描いたボトルに、アーモンドミルクを感じさせる白い果実の味わいが広がるシャンパーニュ。
フランス／シャンパーニュ／メゾン ベリエ ジュエ

White wine 白ワイン

税抜価格
Tax excluded

サンタ・リタ レセルバ・シャルドネ ・・・・・4,600yen
Santa Rita Reserva Chardonnay (CHILE)
シャルドネ独特の果実味、程よい酸味と甘みのバランスがとれたワインです。
チリ／マイポ・ヴァレー／サンタ・リタ

プティ・ブルジョワ ソーヴィニヨン・ブラン ・・・・・5,000yen
"PETIT BOURGEOIS" Sauvignon blanc (FRANCE)
ソーヴィヨン・ブラン品種の華やかさを凝縮したワイン。
フランス／ロワール／アンリ・ブルジョワ

シャブリ ・・・・・6,200yen
Chablis (FRANCE) HALF 3,800yen
独特のキレ味が心地よく、すっきりした辛口でありながら優雅さも存分に楽しめる。
フランス／ブルゴーニュ／AOCシャブリ／ラブレ・ロワ

カイユ・ブラン・デュ・シャトー・タルボー ・・・・12,000yen
Caillou Blanc du Ch. Talbot (FRANCE)
日本で非常に人気の高いシャトー・タルボーの畑でごく少量造られる辛口の白ワイン。
華やかな香り、すっきりとした飲み心地といったソーヴィニヨン・ブラン種の個性をフルに発揮するワインです
フランス／ボルドー／AOCボルドー／コーディア

シャブリ・グラン・クリュ・ブーグロ ・・・・25,000yen
Chablis grand cru Bougros (FRANCE)
完熟した柑橘系の芳醇な果実味にしっかりとしたミネラル感、酸が溶け込むリッチな味わいです。
フランス／ブルゴーニュ／クロティルド・ダヴェンヌ

Red wine 赤ワイン

税抜価格
Tax excluded

セントラル コースト メルロ ・・・・・4,250yen
Central Coast Merlot (USA)
ベリー系の香りコクがあり滑らかな口当たり。肉や野菜料理に良く合う。
アメリカ／カリフォルニア セントラルコースト／レイウッド・ヴィンヤーズ

セントラル・コースト・カベルネ・ソーヴィニヨン ・・・・・5,000yen
Central Coast Cabernet Sauvignon (USA)
ベリー系の香りやオーク樽で熟成した香ばしいフレイバーを持つワイン。
アメリカ／カルフォニア セントラルコースト／レイウッド・ヴィンヤーズ

テイント・レゼルヴ ・・・・・5,600yen
Tinto Reserva (SPAIN)
バニラフレーバーの香りが心地良く、味わいもエレガントで上品。
スペイン／DOCリオハ／マルケス・デ・リスカル

ジンファンデル ・・・・・6,000yen
Zinfandel (USA)
完熟した柑橘系の豊かな果実味に重厚なミネラル感、綺麗な酸がバランスよく広がります。
アメリカ／カリフォルニア パソ ロブレス／カストロ・セラーズ

プリオリ・キャンティ・リゼルヴァ ・・・・・7,000yen
Terre de' Priori Chianti Riserva (ITALY)
バニラやシナモンのスパイシーな香りとチェリーなどの果実味の調和がとれたワイン。
イタリア／トスカーナ／テッレ・デ・プリオリ

コレクション・プリベ・マルゴー ・・・・・8,100yen
Collection Privee Margaux (FRANCE)
まろやかで固さのないタンニンが特長の優しい口当たりのワイン。
フランス／ボルドー／AOCマルゴー／コーディア

セントラル・コースト・ジョシュ・ジェンセン・セレクション ピノ・ノワール ・・・・8,900yen
Josh Jensen Selection Pinot Noir (USA)
カルフォルニアのロマネ・コンティと称賛される超有名なワイナリー。
アメリカ／カルフォルニア セントラルコースト／カレラ

ジュヴレ・シャンベルタン ・・・・12,000yen
Gevrey Chambertin (FRANCE)
滑らかなタンニンとバランスの取れた酸が特長のふくよかなワイン。
フランス／ブルゴーニュ／ラブレ・ロワ

リザーブ・カベルネ・ソーヴィニヨン ・・・・22,000yen
Reserve Cabernet Sauvignon (USA)
ブルーベリーやカラメルのような焦がしたオーク香を伴い、エレガントで柔らかな味わいのワイン。
アメリカ／ワシントン／コロンビア・クレスト

オーパスワン ・・・・85,000yen
Opus One (USA)
フィリップ・ド・ロートシルト男爵とロバート・モンダヴィの合作であるオーパスワンは、
偉大な芸術作品がそうであるように、彼らの情熱から誕生しました。
アメリカ／カリフォルニア ナパヴァレー／オーパス・ワン・ワイナリー

Cocktail list カクテル

税抜価格
Tax excluded

Vodka base

・・・・・各600yen

ソルティードッグ	SALTY DOG	／グレープフルーツジュース
スクリュードライバー	SCREW DRIVER	／オレンジジュース
モスコミュール	MOSCOW MULE	／ジンジャーエール
ウォッカ・トニック	VODKA TONIC	／トニックウォーター
ウォッカ・リッキー	VODKA RICKEY	／ソーダ
ウォッカ・ライム	VODKA LIME	／ライム

Gin base

ジン・トニック	GIN TONIC	／トニックウォーター
ジン・リッキー	GIN RICKEY	／ソーダ
ジン・バック	GIN BUCK	／ジンジャーエール
ジン・ライム	GIN LIME	／ライム

Cassis base

カシス・ソーダ	CASSIS SODA	／ソーダ
カシス・オレンジ	CASSIS ORANGE	／オレンジジュース
カシス・グレープフルーツ	CASSIS GRAPEFRUIT	／グレープフルーツジュース
カシス・ウーロン	CASSIS OOLONG TEA	／ウーロン茶

Campari base

カンパリ・ソーダ	CAMPARI SODA	／ソーダ
カンパリ・オレンジ	CAMPARI ORANGE	／オレンジジュース
スプモーニ	SPUMONI	／グレープフルーツジュース・トニックウォーター

Dita base

ディタ・ソーダ	DITA SODA	／ソーダ
ディタ・オレンジ	DITA ORANGE	／オレンジジュース
ディタ・グレープフルーツ	DITA GRAPEFRUIT	／グレープフルーツジュース

Other base

ファジーネーブル	FAZZY NAVEL	／ピーチリキュール・オレンジジュース
シャンディーガフ	SHANDY GAFF	／ビール・ジンジャーエール
モヒート	MOJITO	／ソーダ・ライム

Dessert デザート

税抜価格
Tax excluded

Assorted ice cream

アイスクリーム盛り合わせ ……600yen
Assorted ice cream

※季節によって内容が異なります。

アイスクリーム単品 ……200yen

Baked Waffle with ice cream

ワッフル カフェスタイル ……600yen
Baked Waffle with ice cream

やわらかくサクサク感があって、甘みは控えめなワッフルを鉄板で
作るスイーツです。焼いたバナナ、バニラアイス、チョコレート、
メイプルシロップでお召し上がり下さい。

Baked bananas and vanilla ice cream
with espresso sauce

焼バナナとバニラアイス エスプレッソソース ……600yen
Baked bananas and vanilla ice cream with espresso sauce

鉄板で焼いたバナナと冷たいアイス、クリームチーズをコラボ
シナモンの香りとエスプレッソ風味のチョコソースが絶妙です。

Blancmange of coconut milk with mango sauce

ココナッツミルクのブランマンジェ マンゴーソース ……500yen
Blancmange of coconut milk with mango sauce

ココナッツの香り豊かなふわふわブランマンジェに、
たっぷりのマンゴーを使ったソースを添えました。
当店自慢のアジアンテイストをお楽しみください。