



旬野菜を使った
天麩羅が楽しめる『贅沢御膳』

ニホンバン 天麩羅御膳

二五〇〇

- ◆ 天麩羅「海老・旬野菜4種」
- ◆ 鯛の塩麴漬け
- ◆ 小鉢
- ◆ 浅漬け
- ◆ 味噌汁
- ◆ 御飯



黒毛和牛のサーロインを
贅沢に使った『満腹御膳』

黒毛和牛 すき焼き御膳

三五〇〇

- ◆ 黒毛和牛のすき焼き
- ◆ 卵
- ◆ 小鉢
- ◆ 浅漬け
- ◆ 味噌汁
- ◆ 御飯



江戸切り蕎麦膳

二一〇〇

コシのある喉ごしが良い江戸切り蕎麦に
天麩羅の盛り合わせと焼き鯖棒寿司が
ついた贅沢な蕎麦御膳。

- ◆ 江戸切り蕎麦
- ◆ 天麩羅の盛り合わせ
- ◆ 焼き鯖の棒寿司

江戸切り蕎麦

八三〇

かけ蕎麦

八三〇

天ぷらせいろ

一四八〇

鴨せいろ

一五八〇

BEER

※別紙クラフトビールもごさいます。



- DRAFT
- キリン一番搾り生 七九〇
 - キリン一番搾り黒生 八一〇
 - HALF & HALF 八一〇

HIGHBALL

※ウイスキーは他の割り方でもご注文いただけます。

- STANDARD
- ウイスキーハイボール 六九〇
 - ウイスキージンジャーハイボール 七三〇

- TENESSY
- 〈マイルドな味わい〉
 - I.W.ハーパー ハイボール 八六〇

- JAPANESE
- 〈和食に合います〉
 - 知多ハイボール 九九〇
 - 富士ハイボール 一二〇〇

- SINGLE MALT
- 〈香り重視〉
 - グレンファイディックハイボール 一〇〇〇

- BOTTLE
- キリン一番搾り中瓶 八九〇
 - 日本橋ビール小瓶 一二六〇

- NON-ALCOHOL
- 〈ノンアルコール〉
 - キリングリーンズフリー 七三〇

SOUR & COCKTAILS

※ノンアルコールカクテルもごさいます。

- SOUR
- 日本酒レモンサワー 八九〇
 - 国産「うちうらレモン」を日本酒で漬けたんだこだわりの一杯
 - 黒ウーロンハイ 六三〇
 - レモンサワー 六九〇
 - 紀州梅干サワー 八六〇

MORRIS

- COCKTAILS
- モーリスウオーター 八九〇
 - 本格芋焼酎モーリスのトニック割り
 - ジントニック 八三〇
 - モスコミュール 八三〇
 - カシスオレンジ 八三〇
 - キューバリブレ 八三〇

and more ...

日本酒

◎グラス(半合)でのご用意もごさいます。◎熱燗も承ります。

【三重】 **勘兵衛** 本醸造 五百万石 一合 一一〇〇
 米の旨味をバランスよく身に纏った万能酒 炭酸割でも

【福島】 **寫楽** 純米 夢の香 一合 一五〇〇
 やや甘口 やわらかい香り 食中酒で

【高知】 **南** 純米吟醸 松山三井 一合 一五〇〇
 辛口 スッキリ感高し 食前酒としても

【愛知】 **醸しん九平次** 純米大吟醸 雄町 一合 一六九〇
 かもしびと くへいじ 味はしっかり 飲みごたえ十分

【宮城】 **阿部勘** 純米辛口 ササニシキ 一合 一三六〇
 これぞ辛口酒 煮付けや濃い味の料理のお供に

【新潟】 **メ張鶴** 純米吟醸 五百万石 一合 一五〇〇
 しめはりつる 香りが広がる、ゆる辛酒 ぬる燗で落ち着いた味わいに

【山口】 **瀬祭** 純米大吟醸 45 山田錦 一合 一五三〇
 山田錦を45%まで磨き 米由来の繊細な甘みと華やかな香り

and more ...

※表示価格は税込です。※お通し代として550円頂戴いたします。※20歳未満の方、お車を運転される方へのアルコール類の提供はいたしません。

焼酎

MORRIS

本格芋焼酎
 モーリス「鹿児島」八九〇

 花のように甘い香り
 風味豊かな芋焼酎



芋 富乃宝山「鹿児島」 七六〇

麦 中々「宮崎」 六六〇

米 吟香鳥飼「熊本」
 グラス六九〇
 ボトル六〇〇〇

梅酒

◎角玉梅酒「鹿児島」 七〇〇

◎ジャスミン梅酒「愛知」 八三〇
 ライチ香る飲みやすい甘口 ソーダ割がおすすめ

果実酒

◎あらごし林檎酒

【梅乃宿】 ◎あらごし桃酒 各七九〇

◎あらごしゆず酒

JAPANESE COCKTAILS

JAPANESE GIN

〈日本生まれの和食に合うカクテル〉
 季の美 京都 ドライジン 九九〇

WHISKY

BURBON & TENESSY

ジャックダニエル 八六〇
 I.Wハーパー 八六〇
 ワイルドターキー 8年 九〇〇
 ウッドフォードリザーブ 九九〇

BLENDED SCOTCH

シーバスリーガル
 ミズナラ 12年 一〇〇〇

IRISH

ジェムソン 七九〇

SINGLE MALT

トマーティン 12年 一〇〇〇
 グレンフィディック 12年 一〇〇〇
 アードベッグ 10年 一二〇〇
 ボウモア 12年 一二〇〇

JAPANESE WHISKY

富士 一二〇〇
 白州 一四六〇
 山崎 12年 二八〇〇

BAR FOOD

◎ミックスナッツ 六〇〇 ◎黒糖そら豆 六〇〇
 ◎ミックスオリーブ 七五〇

※表示価格は税込です。 ※お通し代として550円頂戴いたします。 ※20歳未満の方、お車を運転される方へのアルコール類の提供はいたしません。

WINE LIST

CHAMPAGNE & SPARKLING

- モエエシヤンドン ブリュットアンペリアル 【フランス】
ボトル 一四〇〇〇
- 王道のシャンパン 完璧なバランスと細かく上品な泡立ち
- モエエシヤンドン ブリュットアンペリアルロゼ 【フランス】
ボトル 一八六〇〇
- 華やかなロゼ 野いちごのようなフルーティーな香りと美しさ
- マレステブリュット【スペイン】
ボトル 四〇〇〇
- 日常使い・辛口 瓶内二次発酵 キリッとした上質な泡
グラス 七九〇

WHITE

- KWV ケープブラン 【南アフリカ】
ボトル 三九〇〇
- 軽快・爽やか スッキリ飲みたい時にどんな料理にも合う万能派
グラス 七九〇
- ロシュマゼ シャルドネ 【フランス】
ボトル 四六〇〇
- 濃厚・まろやか バニラの香りとコク クリーム系料理や飲み応え重視に
グラス 八九〇
- シレーニセラーセレクション ソーヴィニオンブラン 【ニュージーランド】
フルーティー・酸味 目が覚めるようなハーブの香り 魚介やサラダに最適
ボトル 五九〇〇

RED

- KWV ケープブルージュ 【南アフリカ】
ボトル 四四〇〇
- 軽やか・果実味 渋み控えめ 重すぎない赤が好きな方や普段の食事に
グラス 七九〇
- ロシュマゼ カベルネソーヴィニオン 【フランス】
ボトル 五三〇〇
- バランス・王道 ほどよい渋み フランスらしい上品な味で迷った時の正解
グラス 八九〇
- サイクルズ グラディエーター カベルネソーヴィニオン 【アメリカ】
濃厚・パワフル しっかり重め 果実の凝縮感と樽の香りが強く肉料理に
ボトル 六三〇〇

NON-ALCOHOL

SOFT DRINK

- 黒烏龍茶 五六〇
- 玉露緑茶 五六〇
- オレンジジュース 五六〇
- りんごジュース 五六〇
- 信州白桃ジュース 六五〇
- ジンジャーエール 五六〇
- コココーラ 五六〇

MOCKTAILS

- ノンアル白桃ベリーニ 七二〇
- ノンアルミモザ 七二〇
- ノンアルカシスオレンジ 七二〇

COFFEE & TEA

- コーヒー 五六〇
- アールグレイ 五六〇