

# 今月の3コース



## 【焼鳥コース】

## 【國よしコース】

## 【特選おまかせコース】

14品（焼き物10/お料理4）

- ・お席：カウンター席限定
- ・お食事・デザートのないコース

18品（焼き物11/お料理7）

- ・お席：個室またはカウンター席
- ・メのお食事、デザート付きコース

20品（焼き物12/お料理8）

- ・お席：個室またはカウンター席
- ・メのお食事、デザートおまかせ
- ・希少部位・厳選食材等の特別コース

小さな鶏スープ

小さな鶏スープ

小さな鶏スープ

京地どり むね肉の霜降り梅あえ

京地どり むね肉の霜降り梅あえ

京地どり むね肉の霜降り梅あえ

白レバーとアボカドの  
クロスティーニ

白レバーとアボカドの  
クロスティーニ

白レバーとアボカドの  
クロスティーニ

せせり葱（水郷赤鶏）

せせり葱（水郷赤鶏）

せせり葱（水郷赤鶏）

丸ハツ（大山鶏）

丸ハツ（大山鶏）

丸ハツ（大山鶏）

皮（比内地鶏・京地どり）

皮（比内地鶏・京地どり）

皮（比内地鶏・京地どり）

野菜の炭火焼き

野菜の炭火焼き

野菜の炭火焼き

焼きチーズ  
～イタリア産 カチョカヴァロ～

焼きチーズ  
～イタリア産 カチョカヴァロ～

名物「キミノレバニラ。」

燻製うずら エルフランス

燻製うずら エルフランス

焼きチーズ  
～イタリア産 カチョカヴァロ～

旬野菜の酢のもの

手羽先（京地どり）

燻製うずら エルフランス

本日のスープ

旬野菜の酢のもの

熟成肉 京地どり炭火焼き

のり抱き身カラスミをのせて。

本日のスープ

ジビエや鴨肉の炭火焼き

葱善が育てた「江戸千住葱」

のり抱き身カラスミをのせて。

旬野菜の酢のもの

ちょうちん（比内地鶏・名古屋コーチン）

葱善が育てた「江戸千住葱」

本日のスープ

ちょうちん（比内地鶏・名古屋コーチン）

のり抱き身カラスミをのせて。

※ご追加メニュー

名物「キミノレバニラ。」+1200円

メのお食事

お漬けもの

デザート

野菜の炭火焼き

ちょうちん（比内地鶏・名古屋コーチン）

メのお食事

お漬けもの

デザート

4900円

6800円

8800円

※苦手な食材等ございましたらご変更いたします  
※サービス料10%および消費税は別途となります  
※入荷状況により食材変更する場合がございます

## 【追加串】焼鳥・変わり串

- |          |            |  |
|----------|------------|--|
| 1. ちょうちん | 9. かつば     | 17. 焼きチーズ (イタリア産 カチョカバロ)                                     |
| 2. 白レバー  | 10. 手羽先    | 18. カラスミ海苔だき身  |
| 3. ハツ    | 11. つくね    | 19. 干し柿レバー   |
| 4. 砂肝    | 12. ぼんじり   | 20. 干し柿せせり   |
| 5. つなぎ   | 13. わさび焼き  | 21. エルフランス (燻製した半熟卵)   |
| 6. かわ    | 14. かしわもも  | 所沢で育つフランスうずら「シャントウ・カイユ」の卵は希少<br>でまるでカスタードクリームのような濃厚で深みのある味わい |
| 7. せせり   | 15. だき身    | 全300~  |
| 8. ねぎ間   | 16. 合鴨ねぎ巻き |  |

## 冬野菜の炭火焼き

- |                                      |   |     |
|--------------------------------------|---|-----|
| 岐阜 <small>とうくろう</small> 藤九郎 銀なん      | 丸っと完熟した最高峰の銀杏はもっちり食感。                                       | 360 |
| 三浦 あやめ雪かぶ                            | 色鮮やかで可愛らしいかぶ。塩とオイルでシンプルに。                                   | 320 |
| 葱善 <small>えどせんじゆねぎ</small> ネギ(江戸千住葱) | キングオブ千住ネギ！これぞ日本昔ながらの葱の味。トロみと風味が懐かしい。江戸時代から伝わる固定種の葱は葱善オリジナル。 | 420 |
| 高知 ししとう                              | 清々しい香りと清涼感は炭火焼きならではの。                                       | 280 |
| 京都 えび芋                               | しま模様と反り返る形から海老芋。ねっとり奥深い味。田楽みそと振り柚子とご一緒に。                    | 500 |
| 秋田 肉厚しいたけ                            | 炭火でじっくり焼いた椎茸の芳醇な香りを味わう。                                     | 400 |
| 種子島 <small>あんのういも</small> 安納芋        | バターとほっこりスイートポテトのような甘くて優しい焼きいも。                              | 400 |

# 熟成肉・鴨肉・地鶏の限定メニュー

## 1.【鴨肉の塊焼き】～マグレドカナル鴨の炭火塊焼き～

フォアグラと一緒に採れたハンガリー産、鴨ロース肉を塊の状態に焼くためギュッと肉汁を肉の中心に閉じ込め旨みを逃さず焼き上げます。濃厚な肉質と旨みたっぷりの脂身、上品な野生味をぜひ。

2人前～1600

## 2.【熟成もも肉】～京地どりの熟成もも肉の炭火焼き～

國よしの「短期熟成肉」とは「短期間で乾燥熟成させた鶏肉」を言います。契約生産者の協力のもと誕生し地鶏を7日間熟成しています。丸鶏一羽を乾燥させ熟成させていくので余分な水分が飛び旨味と香りが内側に凝縮した肉質に。芳醇な香りと弾力ある食感、濃厚な肉汁を堪能下さい。

2人前～1450

## 3.【熟成手羽先】～京地どりの熟成手羽先～

短期熟成－低温調理－炭火焼きの3工程で京地どりの手羽先をお焼きします。  
ニンニク醤油の魅惑の香りと飲み込んだ後に鼻にかえる奥深い手羽先本来の旨みをどうぞ。

1人前 440

# アラカルト

季節のポテトサラダ	春夏秋冬ごとに旬野菜の具材が変わる名物のポテトサラダ	1人前 500 2人前～ 780
自家製レバーのパテと パーラー江古田のバケット	人気のパテが小皿サイズに。カンパーニュにパテをのせて。 お土産に瓶入りテイクアウトもごぞいますスタッフ迄。	2カット 600
鶏の煮込み	寒い日には煮込みとお酒でほっこり。	1人前 500 2人前～ 780
ささみの一夜干し	ちょっとおつまみ。お酒の肴にぴったりな珍味です	700
木箱に入った焼きのり	佐賀県産、有明海苔を炭の入った温かい木箱で。ふわっと香る磯の風味とやさしい口溶けを本わさびと一緒に。	880
お漬けもの	ぬか漬けなどの香のもの	680
フルーツトマト	シンプルに泡雪塩と。	600
鶏スープ	甲斐路軍鶏や京地どりの殻を長時間煮込んだスープ。	300

# メのお食事・デザート

親子丼	名物の親子丼	1000
本日のメごはん	日替わりのお楽しみメご飯です。スタッフまでお気軽にどうぞ。	1000～
八ヶ岳卵の自家製プリン	オレンジ色の濃厚な八ヶ岳卵で作る甘すぎない焼鳥屋のプリンです	550

# DRINK

## 4種の樽生ビール

1.白生ヴェデット ~ベルギービール~	900
2.マルエフ ~アサヒビール~	690
3.だいたいエール~茨城 常陸野ネスト~	880
4.本日のゲストビール	900より

## ボトル★ベルギービール

大瓶6・小瓶18種類 次ページより

## ワイン・泡

### 【スパークリング・シャンパン】

ボトル 4900より

### 【ワイン】

グラス (赤/白) 880より

ボトル 4900より

## 日本酒

各種、次ページより

## 焼酎

### 【芋・麦・米】

グラスやデカンタでお楽しみください  
次ページよりどうぞ。

## ハイボール・サワー他

### 【ウィスキー】

ハイボール ~ブッシュミルズ~ 880

2倍濃い ハイボール 1080

カリラ12年 ~アイラモルト~ 1200

### 【サワー・果実酒】

100%ゆずスカッシュサワー 850

梅酒 800

ウーロンハイ 800

各種 ソーダ割り +100

## ノンアルコールビール

ビットブルガードライブ0.0% 700

## ソフトドリンク

ウーロン茶 (冷・温) 700

富士ミネラルウォーター (泡なし) 700

富士プレミアム  
スパークリングウォーター (泡あり) 750

ゆずソーダ (高知県 北川村ゆず) 750

ウィルキンソン  
ジンジャーエール 700

コカ・コーラ 700

# Belgian Beer

大瓶750ml

★★1本でグラス3〜4杯。グループみなさんでのシェアもオススメです★★



## デュベル

2800円

「泡までウマイ！世界一魔性を秘めたビール」

悪魔に魅せられてしまうほど美味しいゴールデンエール  
おすすめ/わさび焼き、皮、砂肝、せせり、季節のポテトサラダ  
alc 8.5%



## ボンヴァー

3300円

「人生を変えた奇跡のビール！」

今日を楽しむ方にぜひ飲んでほしい1本。～店主堀より～  
ボンヴァーの意味は ♡ キミに幸あれ ♡ 乾杯にぴったり。年間人気No1ビール!!  
おすすめ/焼鳥オールマッチ  
alc 9.5%



## トルバドール ウエストクスト

3240円

「ベルジャンブラックIPAの最高峰」

パンチのきいた深い苦味と珈琲のようなローストモルトのコクが絶妙  
おすすめ/つくね、レバーのパテ、ハツ、鴨ねぎ  
alc 9.2%



## ホメルビール

3160円

「駆け抜けるホップのかおり」

爽やかなホップの香りと心地良いやさしい苦みが喉と心を癒してくれる  
おすすめ/季節のポテトサラダ、げんこつ、砂肝、うずら、銀杏  
alc 7.5%



## ノビス ブラック トリペル

3480円

「マールルでお馴染みの醸造所が造る至福の黒ビール」

濃密なプラムのような味わいとエスプレッソのような苦みがエレガントな夜にぴったりの1本。  
おすすめ/ちょうちん、ささみの風干し、煮込み、しいたけ  
alc 8.5%



## ブロンシュド ブリュッセル

2840円

「ホワイト好きにはぜひ！」

苦味がなく甘さをおさえた口当りと小麦特有のさわやかな酸味が特徴。  
おすすめ/チーズ、野菜焼き、ぼんじり、ポテトサラダ  
alc 4.2%

# Belgian Beer

小瓶250ml~



## シュフ ソレイユ

1280円

「ベルギー&日本友好150周年ビールで乾杯!!」

日本の宝「富士山」を背景にベルギーの美しいアシュフ村の「森の妖精」が仲良くピクニック。  
日本の焼鳥とベルギービールの美味しい世界に感謝を込めて。

おすすめ/焼鳥オールマッチ

330ml/alc 6.0%



## シメイホワイト

1150円

「のどの渇きと心を癒してくれる」

ホップがきいた爽快感のあるドライな味わい

おすすめ/わさび焼き、チーズ、香のもの、皮、手羽先

330ml/alc 8.0%



## ドゥシャス デ ブルゴーニュ

1380円

「まるで赤ワイン?!レバーのパテと至福のひと時を」

イノマタ店長の大好きなベルギービール。

ビールの概念変わります...オーク樽で18カ月熟成したビールと8カ月熟成した若いビールとをブレンド  
ラベルの女性は『美しき姫君』と民から慕われたマリーさん

330ml/alc 6.2%



## リンデマンス・クリーク

1390円

「透き通る鮮やかなルビー色&ピンクの細かい泡が好き」

良質なスイーツをいただいているような贅沢な気分。

おすすめ/小玉ねぎ、皮、はらみ、レバーのパテ、サラダ

250ml/alc 4.0%



## リンデマンス・ペシェリーゼ (ピーチ)

1340円

「栓を抜けばピーチの香りでいっぱい」

やさしい甘さでピーチジュースのような軽い味わいで心癒されます

アルコール度数も2.5%と低いので、強いお酒が苦手な人でもおいしく飲めます。

おすすめ/日替わり野菜焼き、チーズ、うずら、季節のポテトサラダ

250ml/alc 2.5%

※グラスはクリークと同じチュリップ型



## リンデマンス・カシス

1360円

「紫色の泡も美しくそのままカシスの香り」

甘さ控えめ酸味とのバランスも最高。フルーツ・ランビック好きの方だけでなく皆さんにオススメしたい

おすすめ/鴨ねぎ、レバー、ちょうちん、鶏の煮込み

250ml/alc 3.5%

# Belgian Beer

小瓶250/330/375ml



## ネロズブロンド

1280円

「フランダースの犬、パトラッシュはホップデュベルにいる」

人気アニメ「フランダースの犬」の少年ネロ&忠犬パトラッシュがベルギービールに。

華やかなホップの香りと苦味、きめ細かい泡立ちが魅力的な黄金色のビール。

おすすめ/皮、銀杏、ハツ、せせり

330ml/alc 7.0%



## デリリウム トレメンス

1400円

「ピンクの象が見えたら。。。」

「アルコール中毒者の幻覚」という意味のこのビールは

つつい飲んでしまい目の前にピンクの象やドラゴンやワニが現れるという意味

おすすめ/はらみ、レバーのパテ、小玉ねぎ

330ml/alc 8.5%



## トリプル カルメリート

1290円

「300年以上前の伝統的レシピを再現した修道院ビール」

パインや洋梨などを思わせる甘い味わいと香り

専用グラスは豊かな泡を細かく立たせ見た目にも美しいビール

おすすめ/干住ねぎ、しいたけ、銀杏、ほんじり、砂肝

330ml/alc 8.0%



## ブファロ ベルジャン ビター

1420円

「甘くない、苦みの向こう側へ」

レモン、オレンジのような柑橘系の香り、コショウのようなスパイシーな香りがあります。

柑橘系の酸味、ふくよかな旨みを感じる、ホップの苦味たっぷりのビール。

おすすめ/よだれ鶏、ハツ、げんこつ、手羽先

330ml/alc 8.0%



## デュベル トリプルホップ

1460円

「いつものデュベルと違う！ホップが違う！」

原産地の異なる3種の最高級ホップを使い、ドライホッピングによる苦味が効いた味わい

毎年ホップが変わるのでヴィンテージごとに香りも味も違うのです

おすすめ/わさび焼き、皮、砂肝、せせり、季節のポテトサラダ

330ml/alc 9.5%



## パウエル クワック

1350円

「1度は飲んでみたいフラスコビール」

馬宿の主人が友達に作ってもらったグラスホルダー！ほのかな苦みが心地よい

おすすめ/鶏の煮込み、せせり、ハツ、レバーのパテ

330ml/alc 8.4%

# Belgian Beer

小瓶250/330/375ml



## 黒政和

1450円

「日本人醸造家 今井礼欧氏が焼鳥に合うベルギービールを造った」

ブラックチェリーやプラムのようなフレーバー、甘み、酸味、苦味のバランスがは絶妙に美味  
今井氏とホップデュベルの政和の会も開催。魅力あふれる癒しの奇才醸造家。

おすすめ/焼鳥オールマッチ、よだれ鶏、焼きのり、煮込み

330ml/alc 8.0%



## ルートボック

1260円

「自立できないユニークなグラス&幸せの山羊」

麦のロースト感を存分に楽しめる

ドラマ「家族ノカタチ」にグラスが出てきたことでも有名。

おすすめ/レバー、ちょうちん、ねぎ間、ささみの風干し

330ml/alc 7.5%



## シメイブルー

1280円

「濃厚ボディの贅沢なビール」

何にでも合う。飲んだことのない人に勧めて喜ばれたこと数知れず。

カラメルのような香ばしさ豊潤な深みは絶大なる人気。スクールモン修道院で醸造されるトラピストビール。

おすすめ/ちょうちん、ささみの風干し、煮込み、しいたけ

alc 9.0%



## オルヴァル

1500円

「オルヴァル修道院が造るたった1種類のトラピストビール」

ラベル絵は、昔マチルドの泉にイタリア伯爵夫人が結婚指輪を落とし鱒がくわえ上がってきたという伝説から。

おすすめ/手羽先、もも肉の味噌漬け焼き、ねぎ間、鴨葱、焼きのり

330ml/alc 6.2%



## カンティヨン グーズ

1890円

「最初の1杯目に飲んでほしいランビックビール。」

ビアジャーナリストN氏、推奨の焼き鳥によく合うランビックビール。スタッフみんな感動した1本です！

ぜひシェアして飲んでみてください！ビールの概念変わります。

おすすめ/よだれ鶏、季節のポテトサラダわさび焼き、チーズ、香のもの、はらみ

375ml/alc5.0 %



## キュベ ジェンノーム (メガネキュベ)

1540円

「幻のメガネおじさん」

ワイン樽で熟成された酸味もありつつ、しっかりした味わい、そして幻のメガネおじさん。

おすすめ/焼鳥オールマッチ、チーズの盛合せ

330ml/alc 6.5%



# WHITE WINE

～2-3種類の日替り白グラスワインはスタッフまで。～

## 1 The Better Half Sauvignon Blanc ~The Better Half Wines~ 4,900

 ザ・ベター・ハーフ ソーヴィニヨン・ブラン ~ザ・ベター・ハーフ ワインズ~

品種:ソーヴィニヨン・ブラン 生産地:ニュージーランド・マールポロ

柑橘系の味わい、活きいきとした酸、食欲をそそるトロピカルな香り。ラベルのブルーのように爽やかな気分。

## 2 Old Coach Road Gewürztraminer ~Seifried Estate Winery~ 5,480

 オールド・コーチ・ロード ゲヴェルツトラミネール ~サイフリード・エステート・ワイナリー~

品種:ゲヴェルツトラミネール 生産地:ニュージーランド / ネルソン

ライチや白い花のような豊かなアロマとレモンバームのような雰囲気。爽やかな酸と余韻の苦味が塩の焼鳥や野菜焼きとぴったり。

## 3 Macon Chardonnay Blanc 2018 ~Cuvee Merrandier~ 5,980

 マコン・シャルドネ・ブラン2018 ~キュヴェ・メランディエ~

品種:シャルドネ 生産地:フランス・ブルゴーニュ・マコン

【希少】ワイン愛溢れる輸入会社オーナー様が数量限定で「一人でも多くの人に品質の高い美味しいワインを飲んで喜んでほしい」情熱と愛から誕生したコストパフォーマンス最高の逸本です。愛あるマコンのシャルドネ、ぜひ飲んでみてください。

## 4 Marlborough Chardonnay ~Vavasour~ 6,200

 マールポロ・シャルドネ ~ヴァヴァソー~

品種:シャルドネ 生産地:ニュージーランド・マールポロ

ブドウは全て手摘みで収穫。アプリコットの風味やほのかに香る優しいトースト感は砂肝やせせり、スパイスの効いたねぎ間に。

## 5 Greenhough Sauvignon Blanc 2016 6,480

 グリーンホフ ソーヴィニヨン・ブラン 2016

品種:ソーヴィニヨン・ブラン 生産地:ニュージーランド・ネルソン

忘れられないネルソン産オーガニックワイン。しなやかな酸とグレープフルーツのような仄かな苦味はわさび焼きや皮がおすすめ。

## 6 Guffens-Heynen Chardonnay 2015 6,980

 ギュハン・エナン シャルドネ2015

品種:シャルドネ 生産地:フランス・ブルゴーニュ・ラングドック

「白ワインの魔術師」と高い評価を受けるギュファン・エナンが南仏ブルゴーニュで造るシャルドネ。

熟成も肉の炭火焼きやカチョカバロチーズの串焼きに、リッチな果実味とキレイな酸で美味しいペアリングを。


## 7 Saint-Veran Tradition2018 ~Domaine Lucien Thomas~ 7,150

 サン・ヴェラン トラディション2018 ~ドメーヌルシアントマ~

品種:シャルドネ 生産地:フランス・ブルゴーニュ・マコン・サンヴェラン

【希少】ワイン愛溢れる輸入会社オーナー様が数量限定で「一人でも多くの人に品質の高い美味しいワインを飲んで喜んでほしい」情熱と愛から誕生したコストパフォーマンス最高の逸本です。蜜やミネラル感あるサンヴェランのシャルドネをどうぞ。

## 8 Supernatural "Minus 220" Skin Fermented 7,830


 スーパーナチュラル・ワインカンパニー "マイナス・220" ホークスベイ

品種:ソーヴィニヨン・ブラン 生産地:ニュージーランド・ホークスベイ


造り手はニュージーNewWave。リッチでありながら樽の香りをほほ感じさせないナチュラルさ。豊かなミネラルが訴える硬質感と複雑味も素晴らしい。濃醇な旨味を訴えながらもナチュラルにして深く豊かな味わいの調和は本当に見事です。

## 9 La Petite Mort Amphora VMR


8,200

 ラ・プティ・モール・アンフォラ  
品種: ヴィオニエ 85%、マルサンヌ 11%、ルー サンヌ 4% 生産地: オーストラリア・クイーンズランド州  
ノンフィルタリング、清澄剤不使用。アプリコットや白い花を想わせる華やかな香りと、スパイスカレーのようなペッパー感。


## 10 Sancerre Vinifie par Junko Arai 2015~ Sebastien Riffault~ 10,800

 セヴァスチャン・リフォー × 新井順子2015  
品種: ソーヴィニオン ブラン 生産地: フランス・ロワール  
新井順子自身が納得のいく味わいに仕上がった5年目となるコラボキュヴェ。  
濁りのある黄土色の外観から黒糖やサトウキビの蜜感や樽の香り。アフターのナツティさは熟成エルフランスや干し柿レバーと◎


## 11 Kalin Cellars Chardonnay Cuvee W1996 12,850

 カリン・セラーズ シャルドネ “キュヴェ・W” 1996 リヴァモアヴァレー  
品種: シャルドネ 生産地: アメリカ・カリフォルニア、セントラルコースト、リヴァモアヴァレー  
熟成感、旨味、果実味の融合。白桃やローストしたナッツや蜂蜜などの深い熟成の香り。複雑さとエレガントな酸味が素晴らしい。


## 12 Pyramid Valley Vineyards Field of Fire 2010 Chardonnay 14,900

 ピラミッド・ヴァレー・ヴィンヤード フィールド・オブ・ファイア 2010 シャルドネ  
品種: シャルドネ 生産地: ニュージーランド・南島・カンタベリー  
デリケートのようでパワフルな味ではない。たくさんの花束とトロピカルフルーツ、プルメリア、カモミール、グレープフルーツなど  
果実の純度や透明感が美しいシャルドネ、樽感はソフト。カラスミの海苔だき身やかしわももの焼鳥によく合います。


## 13 Alsace Mambourg Grand Cru 2015~ Marcel Deiss~ 25,500

 アルザス・マンブール・グランクリュ 2015 ~マルセル・ダイス~  
品種: ピノ・グリ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、ピノ・ブラン、ピノ・ブーロ 生産地: フランス・アルザス  
「個々の土地の強烈な個性をそのままワインに表現することが、僕の人生です。」現代アルザスワインの頂点を極める  
ジャン・ミッシェル・ダイス。タンニンがとても力強く、かつまるや心深く感動させられるワインです。合鴨ねぎ巻きと一緒に。


## 14 Bell Hill Chardonnay 2014 38,800

 ベル・ヒル シャルドネ 2014  
品種: シャルドネ 生産地: ニュージーランド・カンタベリー  
メーリングリストで完売してしまうほど人気の入手困難な生産者ベルヒル。カンタベリーの石灰岩土壌が生み出すミネラル感。  
柑橘、少しのバニラ、ドライハーブのアロマ。美しい酸とミネラルのバランスがとても上品で鶏コンソメスープによく合います。

## 15 Meursault 1er Cru Clos des Perrieres 2016 39,800

 アルバール・グリヴォ・ムルソー・1er クロ・デ・ペリエール 2016  
品種: シャルドネ 生産地: フランス・ブルゴーニュ・コートド・ボヌ・ムルソー  
ムルソーで最も特級に近いとされる畑。きわめてミネラル感が高く、緊張感あふれる濃密、凝縮あるワイン。

## 16 Puligny-Montrachet 1er Les Combettes 2015~ Etienne SAUZET~ 50,000

 ピュリニー・モンラッシェ・プルミエ・レ・コンベット2015~エティエンヌ・ソゼ~  
品種: シャルドネ 生産地: フランス・ブルゴーニュ・ピュリニー・モンラッシェ  
ルブレーブと並ぶピュリニーの巨人。ボリューム感ある果実味、あんずやドライフラワー、トーストやアーモンドなど美しい調和。  
きめ細やかなミネラルとスケールの大きな広がり。

# RED WINE

～2-3種類の日替り赤グラスワインはスタッフまで。～

## 1 Verget du Sud Au Fil du Temps Rouge ～Guffens Heynen～ 4,900



ヴェルジェ・デュ・スッド オウ・フィル・デュタン ルージュ ～ギュファン・エナン～

品種:カベルネソーヴィニヨン、グルナッシュノワール、シラー 生産地:フランス・プロヴァンス

ワイン名は「時の過ぎゆくままに」という意。スモーキーな香りに熟した果実味とベリー系のバランスのよい味わい。

## 2 Dashwood Marlborough Pinot Noir ～Dashwood～ 5,480



ダッシュウッド・マールボロ・ピノノワール ～ダッシュウッド～

品種:ピノ・ノワール 生産地:ニュージーランド・マールボロー

みずみずしく熟したストロベリー、赤い花の香り。タンニンは口当たり優しくほのかな苦み。

## 3 Riebke Shiraz ～Teusner～ 5,980



リップキー・シラズ ～トイスナー～

品種:シラズ 生産地:オーストラリア(南AU)・パロツサヴァレー

オーストラリの高齢樹から造られる濃厚で凝縮感のある100%シラズ。

プラムや黒い果実シナモンやナツメグ、五香粉の芳醇な香り、モカや黒オリーブの風味も。熟成肉や鴨、ねぎ間に。

## 4 Paper Road Pinot Noir ～Paddy Borthwick～ 6,400



ペーパー・ロード ピノ・ノワール ～パディ・ボースウィック～

品種:ピノ・ノワール 生産地:ニュージーランド・ワイララパ

誰からも愛されるチャーミングな果実味が心地よく、フィルタリングも軽い自然な造りのキレイなピノ。

「食」に関わってきた5世代続く家族経営ワイナリー。

## 5 Bourgogne Passetoutgrain 2013 ～Jayer Gilles～ 6,780



ブルゴーニュ・パストウーグラン2013 ～ジャイエ・ジル～

品種:ガメイ、ピノ・ノワール 生産地:フランス、ブルゴーニュ

アタックは軽やか、骨格のしっかりした酸味と溶け込んだタンニンはなんとも言えないエレガントで品がある。

フレッシュで透き通る赤果実、牡丹や紅茶のニュアンス。余韻にチェリーのような酸が凜としたブルゴーニュ。

## 6 La Reserve d'O Rouge ～La Réserve d'O～ 6,900



ラ・レゼルヴ・ド・ルーージュ ～ラ・レゼルヴ・ド～

品種:グルナッシュ、シラー、サンソー 生産地:フランス・ラングドック ルーシヨン

様々な動植物が自生する自然環境の中で生み出されるワイン。果実の滑らかさを追求した優しい味わい。

主品種のグルナッシュは熟しても酸を失わないのが特徴。

## 7 First Press Napa Valley Cabernet Sauvignon 7,700



ファースト・プレス ナパ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン ～ファースト・プレス・ワイン・セラズ～

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン 生産地:アメリカ・カルフォルニア・ナパ ヴァレー

しっかり重厚感ある芳醇ビター系フルボディ。カシスや熟したブラックベリーやカカオ、ハーブなど力強いアロマが広がる。

絹の様なタンニンを感じ長い余韻をお楽しみいただけます。

## 8 Runaway Red Pinot Noir ～Brooks～ 7,980



ランナウェイ・レッド ピノ・ノワール ～ブルックス～

品種:ピノ・ノワール 生産地:アメリカ・オレゴン州・ウィラメット ヴァレー

オレゴンのバイオダイナミクス農法の先導者/透明感のあるルビー色でザクロ、林檎の皮、タイム、サラミの香り。

透明感のあるルビー色を放ち、スモモと爽やかなチェリー香が立ち昇ります。冷涼なヴィンテージを反映した特徴的な酸。

## 9 North Coast Zinfandel ~Clos Du Val~

9,500



### ノースコースト・ジンファンデル ~クロ・デュ・ヴァル~

品種:ジンファンデル、プティ・シラー 生産地:アメリカ・カリフォルニア

カリフォルニア最高峰のワイナリーとして驚異的な人気を誇る、クロ・デュ・ヴァル。濃厚な紫色の外観。ダークベリーや熟したプラムのようなアロマが優雅でエレガント。焼鳥との相性は抜群！

## 10 Aprentis ~Devotus~

11,800



### アプレンティス ~デヴオトス~

品種:ピノ・ノワール 生産地:ニュージーランド・マーティンボロ

もともとエンジニアで50か国以上を訪れたオーナーが訪問先で飲んだワインに影響を受けて始めたワイナリー。深いルビーレッド、プラムのニュアンスも。大地やスパイスのアクセントも感じられる本格派。

## 11 Barolo Castiglione 2012 ~Vietti~

12,900



### バローロ・カスティリオーネ 2012 ~ヴィエッティ~

品種:ネッピオーロ 生産地:イタリア・ピエモンテ・バローロ

ラベルも呼び名も味わいも個人的に大好きなバローロです。ワイン評論家ジェームス・サックリングもこのように高評価。「乾燥ベリーやバラの花びら、果実感が前面に出たバローロだ。フルボディで丸みがあり柔らかな質感がありゴージャスだ。」

## 12 Mon Cheval pinot noir 2008 ~Pearson Estate~

15,600



### モン・シュヴァール・ピノノワール 2008 ~ピアソン・エステート~

品種:ピノ・ノワール 生産地:ニュージーランド・ノースカンタベリー

希少なNZの美しいピノ。2008年バックビンテージ。

盲目のワインメーカーC・プリンによるエレガンスに富むワイン。土壌から来るミネラルと品の良い赤系フルーツが完璧に融和。

## 13 Margaux du Ch. Margaux 2014 ~ch.Margaux~

18,000



### マルゴー・デュ・シャトー・マルゴー 2014 ~シャトー・マルゴー~

品種:カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー 生産地:フランス・ボルドー・マルゴー

マルゴーの3rdラベル。凝縮感のある熟したブルーベリーの芳醇さと、リッチな奥深さのある木香。非常に上品で滑らかなワイン。

## 14 Nuits St.Geroges 1Er Cru Les Sanint-Georges 2012

38,800

~ Thibault Liger Belair ~



### ヌイ・サン・ジョルジュ 1erレ・サンジョルジュ 2012 ~ティボー・リジエ・ベレール~

品種:ピノ・ノワール 生産地:フランス・ブルゴーニュ・ヌイサンジョルジュ

ヌイ・サンジョルジュに突如現れた新星。ただし両親から宝のような畑を引き継ぐなど、代々この地で生活してきた名家。最も特級に近い畑。茶色い石灰の土壌の下は砂利層からうみだされるリッチで骨格がしっかりとしたワイン。

## 15 Chateau Canon la Gaffeliere 1990

46,800



### シャトー・カノン・ラ・ガフリエール 1990 ~シャトー・カノン・ラ・ガフリエール~

品種:メルロー、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオン 生産地:フランス・ボルドー・サンテミリオン

第一特別級Bへ昇格を果たし、今やサン・テミリオンのスター的存在。香り高いアロマときめ細かいタンニン、優しく滑らかな質感が特徴。1990年は戦後で最も成功した「偉大なボルドー」のヴァンテージの一つ。質も量もこの年は、「ビッグヴァンテージ」です。はお祝いや記念日に、また、記念年の方は本当にラッキーです。

## 16 OPUS ONE 2016 ~Opus One Winery~

88,000



### オーパス・ワン 2016 ~オーパス・ワン ワイナリー~

品種:カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、プティヴェルド、カベルネフラン、マルベック 生産地:アメリカ・カリフォルニア・ノースコースト・ナバ

2016年バックヴァンテージ。ワインラバー垂涎のアメリカ初プレミアムワイン。

ジューシーな果実感、調和の取れたエレガントなタンニン。非常に長い余韻と焼鳥がよく合います。

## 17 Chambolle Musigny 2010 ~Comtes Georges de Vogu 94,800



### シャンボール ミュジニー 2010 ~コント・ジョルジュ・ド・ヴォギュー~

品種:ピノ・ノワール 生産地:フランス・ブルゴーニュ・コートド・ヌイ・シャンボール・ミュジニー

ミュジニーの7割の畑を所有するシャンボール・ミュジニーの歴史的盟主。グランクリュやアムルースだけがヴォギューではない。赤い果実の風味に凍としたミネラルが、一直線に舌から脳へと突き抜ける。限定一本の希少な2010年シャンボールミュジニーをお楽しみください。

# 【 おすすめ 焼酎 】

芋	伊佐美	鹿児島・王道の深みある味わい	グラス デカンタ (360ml)	950 5700
芋	<限定>赤芋 熟成古酒 明るい農村	鹿児島赤芋焼酎を、蔵で三年以上かけて長期熟成させた奥深い果実香とまろやかで赤芋のやさしい飲み心地	グラス デカンタ	1150 6900
芋	なかむら	鹿児島・上品な香り、味、余韻	グラス デカンタ	1050 6300
芋	心 水	宮崎・優しいにごり焼酎	グラス デカンタ	800 4800
芋	魔王	鹿児島・熟成されたフルーティーな香りと穏やかなうまみ	ボトル	7950
芋	<限定>熟成古酒 明るい農村	鹿児島・熟成古酒の奥深さと優雅な香り	ボトル	6800
麦米	元老院	鹿児島・麦と芋の絶妙なブレンド ウィスキーの様な風味とキレイな琥珀色	グラス デカンタ	930 5580
米	麦冠ばっかん 情け嶋	八丈島・香ばしい麦のロースト感と柔らかな心地よさ	グラス デカンタ	950 5700
米	純米焼酎 七 田	佐賀・ソーダ割りにもよく合うスッキリ柔らかい豊かな香り	グラス デカンタ	930 5580
米	八海山 黄麹三段仕込 よろしく千萬あるべし	新潟・米・貯蔵2年以上の焼酎 落ち着いた品格のある香り	グラス デカンタ	930 5580

※ソーダ割り各種 +100円

# 【 本日の日本酒 】

## 新潟県

かく れい

### 鶴 齢 純米酒～青木酒造～

2月焼鳥国よし&ホップデュベル全スタッフで新潟県南魚沼にある青木酒造さんへ酒造り見学へ行って来ました！年通して安定したお米の旨さを感じる優しい味わい。柔らかさの中に凛としたものがあり一本筋の通ったお酒。冷やから爛まで。

小(115ml) 850

大(230ml) 1700

## 秋田県

あら まさ エクリュ

### 新 政 生成 E cru (エクリュ) ～新政酒造～

秋田生まれの酒米「酒こまち」を「扁平精米」という独特な精米方法を採用しており、「酒こまち」特有の、まさに寒冷地の雪解け水を思わせる清らかなテイストが感じられます。人気の新政酒造のエクリュ、生成りのようななめらかで美しい味わいをぜひお楽しみください。

小 1150

大 2300

## 愛知県

なべ しま

### 鍋 島 純米吟醸 五百万石 ～富千代酒造～

孤高の天才杜氏「飯盛直喜」が佐賀から全国に名を馳せる酒を！という思いから作られた「鍋島」。酒米五百万石を使用したこのお酒はミネラル分をたっぷりと含み爽やかな香り、果実的な酸味とキレが両立したスマートな美味しさ。鍋島純米吟醸シリーズでも、一番ドライにみずみずしさを感じる爽やかな美味しさ。

小 1250

大 2500

## 福島県

がっき まさむね

### 楽 器 政 宗 別撰 中取り ～宮泉銘醸～

福島の酒造好適米、夢の香を60%精米で仕込んだ特別本醸造の醪を絞って、流れて出てくるお酒の中から「味わいのバランスが良い」とされている「中取り」の部分だけを瓶詰めして仕上げたお酒です。蔵の特徴であるお馴染みの「ガス感」とともに甘さと酸のバランスのとれた味わいをお楽しみ下さい。

小 980

大 1960

## 奈良県

かぜ の もり

### 風 の 森 アルファTYPE5 ～油長酒造～

TYPE5のテーマは「爛SAKEの探求」。「爛SAKEの探求」では、日本酒の多種多様な味わいの変化を風の森らしさを残した上で楽しんでもらいたいと蔵元が考えて造り出した唯一無二の爛酒です。甘み、引き締まった酸味、ゆるく、しかし力強く広がる厚みのある爛酒とはなっていますが、冷酒、常温、爛とどの温度帯も抜群の旨さです。

小 1250

大 2500

## 広島県

たけ つる

### 竹 鶴 雄町純米 酸味一体 ～竹鶴酒造～

酸味一体、この言葉を表現するにふさわしい味わいの純米酒です。竹鶴のお酒は基本的に酸が高いのですが、この雄町純米は特に酸味が際立った味わいになりますもちろんただ酸が強いだけではなく、ベースにある竹鶴らしい濃厚な旨みがあってこそその絶妙なバランスの味わいが特徴で熟成による円やかな口当たりと落ち着きがでた酸味、そして凝縮感のある旨みが印象に残る味わいを造り出しています。

小 980

大 1960