

FOOD MENU

11:30A.M.~9:00P.M.



※IMAGE

ボリューム満点!!不動の人気No1商品!!

あぐーベーコンバーガー ¥1,900
OKINAWAN AGU PORK BACON BURGER

ピリッと刺激が欲しいあなたはコチラ★

あぐーベーコンホットチリバーガー ¥2,000
OKINAWAN AGU PORK BACON BURGER WITH CHILI SAUCE

チーズ好きなあなたにはコチラ★

あぐーベーコンチーズバーガー ¥2,100
OKINAWAN AGU PORK BACON BURGER WITH CHEESE



※IMAGE

熱々!ジュージュー!! フランスの国民食!

ステーキ・フリット ¥2,500
STEAK FRITES

追加料金で牛肉の種類をグレードアップ出来ます♪
YOU CAN CHANGE THE TYPE OF BEEF FOR AN ADDITIONAL CHARGE.

●**県産和牛** +¥1,500 ●**牛フィレ** +¥500
OKINAWAN WAGYU BEEF BEEF FILLET



※IMAGE

とろーりたまごと具たくさんボリュームサラダ♪1皿でお食事にも◎

N-サラダ ¥1,400
N-SALAD -GOURMETBAR ORIGINAL SALAD-

※表示料金はサービス料・消費税込となります。

※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.



※IMAGE

あぐーカツカレー ¥1,900
CURRY & RICE WITH AGU PORK CUTLET

ビーフカレー ¥1,800
BEEF CURRY & RICE

タコライス ¥1,500
TACO RICE

オリジナル チキンからあげ ¥900
FRIED CHICKEN

スパイシーポテトフライ ¥800
SPICY FRIED POTATO

皮付きポテトフライ ¥700
FRIED POTATO

一緒に
どうぞ!!
ADDITIONAL
MENU

| | | | |
|--------|------|-------|------|
| ・ライス | ¥300 | ・パン | ¥250 |
| RICE | | BREAD | |
| ・ミニサラダ | ¥400 | ・スープ | ¥400 |
| SALAD | | SOUP | |



※IMAGE

幅広い世代に大人気! フォカッチャピザをマルグリータ風で♪

自家製竹炭フォカッチャピザ ¥1,400
FOCACCIA PIZZA



☎このマークの商品はお持ち帰りも可能です。
※竹炭フォカッチャピザのテイクアウトは、
店内用と異なるサイズをご用意しております。

S : ¥2,200 / M : ¥4,000
(店内サイズ比較: S→2倍 M→4倍)



☎このマークの商品は +¥500 でドリンクセットに
出来ます。下記内容からお選びください。

← FOR AN ADDITIONAL 500 YEN,
YOU CAN ORDER A DRINK FROM THE MENU BELOW.

コーヒー・カフェラテ・紅茶・ウーロン茶・さんびん茶
COFFEE・CAFE LATTE・TEA・OOLONG TEA・JASMINE TEA
アップル・オレンジ・パイナップル・マンゴー
APPLE・ORANGE・PINEAPPLE・MANGO
シークワーサー・コーラ・ジンジャール
SHIKWAASA・COKE・GINGER ALE

※表示料金はサービス料・消費税込となります。

※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.

LIMITED MENU

11:30A.M.~9:00P.M.

期間限定メニューです♪この機会にぜひお楽しみください!



1.07-3.03
限定メニュー
Limited Menu

人気メニューが期間限定で復活!
ほんのりココナッツ香るホットな旨辛カレー!!

まぐろのレッドホットチリカレー ¥1,800
RED CURRY WITH TUNA

明太子の旨味をたっぷり絡めて♪

明太子ときのこのクリームスパゲティ ¥1,800
SPICY COD ROE SPAGHETTI WITH CREAM SAUCE

ぷるっぷるてびち(豚足)で明日はお肌もぷるっぷる♪

てびちと島豚ソーセージのポトフ ¥1,800
SOUP WITH PETTITOE & OKINAWAN PORK SAUSAGE

お酒もごはんもスむ!ソースが決め手★

グルクンの焦がしバターソース ¥1,700
FRIED BANANA FISH WITH BURNT BUTTER SAUCE

一緒に
どうぞ!!
ADDITIONAL
MENU

- | | | | |
|--------|-------|-------|-------|
| ・ライス | ¥ 300 | ・パン | ¥ 250 |
| RICE | | BREAD | |
| ・ミニサラダ | ¥ 400 | ・スープ | ¥ 400 |
| SALAD | | SOUP | |



☞このマークの商品は +¥500 でドリンクセットに
出来ます。下記内容からお選びください。

← FOR AN ADDITIONAL 500 YEN,
YOU CAN ORDER A DRINK FROM THE MENU BELOW.

- コーヒー・カフェラテ・紅茶・ウーロン茶・さんびん茶
COFFEE・CAFE LATTE・TEA・OOLONG TEA・JASMINE TEA
アップル・オレンジ・パイナップル・マンゴー
APPLE・ORANGE・PINEAPPLE・MANGO
シークワーサー・コーラ・ジンジャエール
SHIKWAASA・COKE・GINGER ALE



☞このマークの商品はお持ち帰りも可能です。
お部屋で、おうちで、お出かけ先でも
GOURMETBAR の味をお楽しみ頂けます。

※表示料金はサービス料・消費税込となります。
※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.
※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)
※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)

RIGHT SNACKS

軽くつまみたいときに。スピードメニュー★



ここでしか食べれない!
シェフがこだわり抜いた味!

自家製ピクルス
CHEF'S SPECIAL PICKLES

¥ 500

シェフ
オススメ★

※IMAGE

ミックスナッツ ¥ 500
MIXED NUTS



ポテトチップス ¥ 500
POTATO CHIPS

HORS D'OEUVRE

ワインやカクテルなどと一緒に♪



※IMAGE

ワインに合う生ハムやチーズなどを、シェフの気まぐれでご用意♪

オードブル盛り合わせ ¥1,800
ASSORTED HORS-D'OEUVRE PLATE

軽なおつまみに♪

チーズ3種盛り合わせ ¥1,200
ASSORTED 3 KINDS OF CHEESES

ご追加で
どうぞ!!
ADDITIONAL
MENU

- | | | | |
|-------|-------|---------|-------|
| ・パン | ¥ 250 | ・クラッカー | ¥ 200 |
| BREAD | | CRACKER | |

※表示料金はサービス料・消費税込となります。
※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.
※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)
※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)



GOURMETBAR BRUNCH TIME



10:00A.M~11:15A.M.限定



朝食食べそびれた！朝は軽くでいいや。

そんなあなたにオススメ！ドリンクも付いたオトクなセット★

ちょこっと

ブランチセット

BRUNCH PLATE + 1DRINK

¥1,200



+ ¥200 でスープのご追加も出来ます◎

ADDITIONAL 200 YEN, YOU CAN ORDER A SOUP.

セットドリンクの内容は
下記から1つお選び下さい👇

YOU CAN CHOICE A DRINK FROM THE MENU BELOW.

コーヒー (HOT / ICED)

COFFEE (HOT / ICED)

紅茶 (HOT / ICED)

TEA (HOT / ICED)

さんぴん茶

OKINAWAN JASMINTEA

オレンジジュース

ORANGE JUICE

グレープフルーツジュース

GRAPEFRUITS JUICE

シークワーサー

SHIKUWASA (OKINAWAN LIME)

カフェラテ (HOT / ICED) / + ¥100

CAFE LATTE (HOT / ICED) / + ¥100

※表示料金はサービス料・消費税込となります。

※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.

※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)

※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON. (AGES 4+)

Tealeaf & Strawberry Afternoon Tea

Time/14:00-17:00 1Set/3,300yen

数量限定

※当日 12:00 までの要予約
※RESERVATION REQUIRED



※IMAGE

前菜

Savories

ミニバーガー



自家製ピクルス 他

全5種

スイーツ

Sweets

あずきと抹茶のモンブラン

抹茶のオペラ

ストロベリースコーン

紅茶とオレンジのパウンド

抹茶といちごのロールケーキ

いちごのフィナンシェ

ジャスミンティーのムース

いちごのマカロン 他

全12種

ドリンク

Drinks

ストロベリーティー

いちごモヒート(ノンアルコール)

コーヒー

紅茶



ソフトドリンク各種

お1人様3杯お選びいただけます。

メニュー詳細はスタッフよりご案内いたします。

+¥800でスパークリングワインをドリンク内容にご追加頂けます。

※表示料金はサービス料・消費税込となります。
※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.
※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)
※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)

SWEETS



※IMAGE

自家製塩バニラ
アイスクリーム
VANILLA ICE CREAM
¥800

エスプレッソの苦みと濃厚バニラアイスの甘味
を楽しむ、大人のスイーツ

アフォガード

AFFOGATO
(VANILLA ICE CREAM+ESPRESSO)

¥1000

※アフォガードはアイススクープで
ご提供となります。



※IMAGE

マカロン

MACARON

各 ¥300

(塩/ショコラプラリネ/アールグレイ/レモン/ベリー/ピスタチオ/紅芋)
(OKINAWAN SALT/CHOCOLATE & NUTS/EARL GRAY/
LEMON/BERRY/PISTACHIO/OKINAWAN PURPLE YAM)

ノホテルメイドケーキ 各種

各 ¥700

NOVOTEL OKINAWA NAHA ORIGINAL CAKE IN SHOWCASE

●ケーキはグルメバー入口付近のショーケースにご用意しております。
ぜひ実際にご覧になってお選び下さい。



※ケーキは季節によって異なります。※IMAGE

10:00-17:00
限定
※LIMITED
QUANTITY

パティシエの想いが詰まったホテルメイドケーキを、
お好きなドリンクと一緒に楽しみください♪

ケーキセット

CAKE & DRINK SET

¥1200

※ケーキはショーケースからお選びください。
ショーケースのケーキが完売次第終了となります。予めご了承下さい。

セットドリンクは、下記内容からお選びください。

YOU CAN CHOOSE A DRINK FROM THE MENU BELOW.

コーヒー・紅茶・ハイビスカス(ホット)・ウーロン茶・さんびん茶
COFFEE・TEA・HIBISCUS TEA(HOT)・OOLONG TEA・JASMINE TEA

アップル・オレンジ・パイナップル・マンゴー・シークワーサー・コーラ
APPLE・ORANGE・PINEAPPLE・MANGO・SHIKWAASA(OKINAWAN LIME)・COKE

ジンジャエール/カフェラテ(+¥100)/黒糖カフェラテ(+¥150)
GINGER ALE/CAFE LATTE(+¥100)/BROWN SUGAR CAFE LATTE(+¥150)

※表示料金はサービス料・消費税込となります。
※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.
※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)
※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)



特別な体験をこの一杯で。

QRコードを読み込むと、
写真やお気に入りの画像がラテアートに。
「ありがとう」や「お疲れ様」など
メッセージを添えて、心に響くあなただけの
オリジナルの一杯をお楽しみ頂けます。

A VERY SPECIAL COFFEE ART FOR YOU.

PRICE ¥1,000

WHETHER HAPPY BIRTHDAY OR I LOVE YOU,
YOU CAN CREATE YOUR OWN PERSONALIZED RIPPLES,
YOU CAN CREATE YOUR OWN PERSONALIZED RIPPLES FOR
THEMSELVES AND THEIR FRIENDS,
AND CAN SEND A NEW KIND OF MESSAGE WITH THEIR COFFEE, AN ACTUAL ONE.



コーヒー(アイス/ホット) ¥700
COFFEE (ICED/HOT)

エスプレッソ(ホット) ¥700
ESPRESSO (HOT ONLY)

カフェ ラテ(アイス/ホット) ¥750
CAFE LATTE (ICED/HOT)

カフェ モカ(アイス/ホット) ¥800
CAFE MOCHA (ICED/HOT)

キャラメル マキアート(アイス/ホット) ¥800
CARMEL MACCHIATO (ICED/HOT)

抹茶エスプレッソラテ(アイス/ホット) ¥800
MATCHA ESPRESSO LATTE (ICED/HOT)

★オススメ★沖縄県産純黒糖液を使用。
黒糖の甘さと共に、苦みもお楽しみ頂ける一杯です。

黒糖カフェ ラテ(アイス/ホット) ¥800
BROWN SUGAR CAFE LATTE (ICED/HOT)

ミルクの変更
MILK
CUSTOMIZE

牛乳 → アーモンドミルクへ変更 + ¥100
CHANGE TO ALMOND MILK



※表示料金はサービス料・消費税込となります。
※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.
※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)
※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)

TEA

| | |
|---|-------|
| アイスティー ICED TEA | ¥ 650 |
| ダーズリン(ホット) DARJEELING TEA (HOT) | ¥ 650 |
| アールグレイ(アイス/ホット) EARL GREY (ICED/HOT) | ¥ 650 |
| ミントティー MINT TEA (HOT) | ¥ 650 |
| ハイビスカスティー(アイス/ホット) HIBISCUS TEA (ICED/HOT) | ¥ 650 |
| 抹茶ティーラテ(アイス/ホット) MATCHA TEA LATTE (ICED/HOT) | ¥ 700 |



※各種 TEA はカップでのご用意となります。
あらかじめご了承ください。

SOFT DRINK

| | |
|---|-------|
| ウーロン茶 OOLONG TEA | ¥ 650 |
| さんぴん茶 OKINAWAN JASMINE TEA | ¥ 650 |
| オレンジ ORANGE | ¥ 650 |
| アップル APPLE | ¥ 650 |
| グレープフルーツ GRAPEFRUIT | ¥ 650 |
| パイナップル PINEAPPLE | ¥ 650 |
| マンゴー MANGO | ¥ 650 |
| シークワーサー SHIKUWASA(OKINAWAN LIME) | ¥ 650 |
| コカ・コーラ COCA-COLA | ¥ 650 |
| コカ・コーラゼロ COCA-COLA ZERO | ¥ 650 |
| ジンジャーエール GINGER ALE | ¥ 650 |
| サンペレグリーノ 炭酸水(500ml) SAN PELLEGRINO (SPARKLING WATER) | ¥ 950 |



※ノンアルコールカクテルもご用意しております。
次のページをご覧ください。

※表示料金はサービス料・消費税込となります。
※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.
※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)
※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)



TELEWORK テレワークプラン @GOURMETBAR



無料Wi-Fi・USBポート完備。
職場以外の第2のオフィスとしてご利用下さい。
※Wi-Fiは【ACCOR】をご選択ください。

利用時間 / 10:00A.M.~10:00P.M.(L.O.9:00P.M.)

通常1杯¥650-750の
コーヒー・ソフトドリンク **お1人様 3杯 ¥1,800**

※特別プランの為、割引不可となります。ご了承ください。

■下記メニューよりお選びください

コーヒー (アイス/ホット)
COFFEE (ICED/HOT)

カフェラテ (アイス/ホット)
CAFE LATTE (ICED/HOT)

紅茶 (アイス/ホット)
TEA (ICED/HOT)

ハイビスカスティー (ホット)
HIBISCUS TEA (HOT)

ウーロン茶 / さんぴん茶
OOLONG TEA / JASMINE TEA

オレンジ / パイナップル
ORANGE JUICE / PINEAPPLE JUICE

マンゴー / シークワーサー
MANGO / SHIKUWASA(OKINAWAN LIME)

コカ・コーラ / ジンジャーエール
COCA-COLA / GINGER ALE

※表示料金はサービス料・消費税込となります。
※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.
※本プランのドリンクのシェアはご遠慮ください。
※THIS PLAN CAN'T BE SHARED.

花茶ブレンドティー

～お茶以上、漢方未満。～



※IMAGE

※ティーポットでご提供致します。2杯程お楽しみいただけます。



冷えたからだに **¥1,200**

【ヨモギの葉・九節草・シナモン・レモングラス・甘草】
スパイシー & コクのある風味。
からだを温め、血の流れを促す花茶をブレンドして冷えたからだにアプローチします。



さびないからだに **¥1,400**

【みかん・金銀花・アカシア・生姜・ナツメ】
病後の体力回復や虚弱体質の改善など、「元気になる」花茶を中心にブレンドしました。生姜でからだを温め、アカシアで水分代謝を上げ、心身を元気にします。



より美しい肌に **¥1,400**

【レモン・バタフライピー・九節草・月桃・甘草】
気や血を巡らせて、美肌に導くブレンド。ポリフェノールを豊富に含むバタフライピーと月桃で抗酸化、山査子茶は血液循環を促し美肌へ導きます。

花茶とご一緒におすすめ♪



マカロン 各¥300

Macaron

塩_Okinawan Salt
ショコラブラリネ_Chocolate & Nuts
アールグレイ_Earl Gray
レモン_Lemon
ベリー_Berry
ピスタチオ_Pistachio
紅芋_Okinawan purple yam

※表示料金はサービス料・消費税込となります。
※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.
※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)
※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)

赤しそドリンク「ゆかり」

～食卓でおなじみのゆかりをドリンクに～
赤しその鮮やかな赤紫色と爽やかな香りをお楽しみください

MOCKTAILS (ノンアルコール)



寒い季節にほっ。とも選べる1杯・*。・

赤しそレモネード(アイス/ホット) ￥850
SHISO LEMONADE ICED/HOT)

赤しその爽やかな香りと、ほどよい酸味ですっきり♪

赤しそモヒート ￥950
SHISO MOJITO

GOURMETBAR OKINAWAN COCKTAIL

COCKTAILS



沖縄の酒造所のラムとクラフトジンを使用した、
爽やかな味わいのカクテルをお楽しみください。

【伊江島蒸留所：イエラム サンタマリア】

伊江ラムモヒート ￥1,200
IE RUM MOJITO

【まさひろ酒造：オキナワジン】

OKINAWA GINトニック ￥1,100
OKINAWA GIN TONIC

MOCKTAILS

～お昼からカクテル気分♪お酒の苦手な方にもオススメ!～

MOCKTAILS (ノンアルコール)



※IMAGE

'N'スプラッシュ ￥950
'N'SPLUSH

シークワサーモヒート ￥950
SHIIKWAASA MOJITO

黒糖ジンジャーエール ￥950
BROWN SUGAR GINGER ALE

バタフライレモネード ￥950
BUTTERFLY PIE WITH LEMONADE

柚子シトラスティー ￥950
JAPANESE YUZU CITRUS WITH TEA

ハイビスカスソーダ ￥950
HIBISCUS WITH SODA

※上記ドリンクは基本ノンアルコールでご用意しております。
追加料金(¥100)でアルコール入りにご変更出来ます。

CHANGE TO ALCOHOLIC COCKTAILS WITH ADDITIONAL CHARGE 100YEN.

待ちに待った!

料理長のウツ酒

Chefs Original PLUM WINE

※Plum Wine is a liquor made from green plums and sugar
fermented in distilled liquor.



総料理長のウツ酒 ￥950
Executive Chefs Plum wine

泡盛(瑞泉)×黒糖×氷砂糖×梅(和歌山県産)
AMAMORI・Brown Sugar・Rock Candy・Japanese Plum

Masaki Maekawa



和食料理長のウツ酒 ￥950
WASHORU Chefs Plum wine

泡盛(瑞泉)×氷砂糖×梅(和歌山県産)
AMAMORI・Rock Candy・Japanese Plum

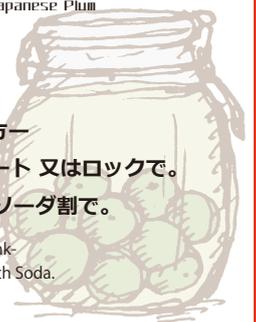
仲宗根 弘二

—おすすめの飲み方—

じっくり味わいたい方は、ストレート 又はロックで。

さっぱり楽しみたい方は、ソーダ割で。

-Recommended way to drink-
Straight up, on the rocks or with Soda.



※表示料金はサービス料・消費税込となります。

※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.

※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)

※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)

※表示料金はサービス料・消費税込となります。

※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.

※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)

※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)



オリオン ザ・プレミアム (小瓶)
ORION THE PREMIUM (SMALL BOTTLE) ¥1,000

沖縄の自然から発見した新しい酵母が
つくりだした華やかでフルーティーな香りと、
コクはあるのに苦みが少ないまろやかな
口当たりスムーズな新しい味わいのプレミアムビール。

プレミアムイタリアンビール
ペローニ ナストロアズーロ (小瓶)
PERONI NASTRO AZZURRO (SMALL BOTTLE) ¥1,000

イタリアの三世代にわたる才能あふれる醸造家たちが
細部に至るまでこだわった「ペローニ ナストロアズーロ」
絶妙にバランスのとれた苦味と柑橘類のスパイシーな香りに、
さっぱりとした爽やかな飲み心地。



生ビール オリオンドラフト ¥1,100
ORION DRAFT BEER

アサヒ スーパードライ (小瓶) ¥900
ASAHI SUPER DRY (SMALL BOTTLE)

サントリー ザ・プレミアム・モルツ (小瓶) ¥900
SUNTORY THE PREMIUM MALTS (SMALL BOTTLE)

ノンアルコールビール
オリオンクリアフリー (小瓶) ¥850
NON-ALCOHOLIC BEER ORION CLEAR FREE (SMALL BOTTLE)

オキナワの「おいしい」で、
みんなを笑顔に。



WATTA
ワッタ ～沖縄サワー～

各¥900

青切りシークワーサーの爽やかな香り
シークワーサー
SHIIKWAASA

爽やかな南国フレーバー
パッションフルーツ
PASSION FRUIT

心地よい甘みと豊かな風味
パイナップル
PINEAPPLE

※表示料金はサービス料・消費税込となります。
※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.
※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)
※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)

AWAMORI & SHOCHU & NIHONSHYUSAKEI BY THE GLASS



泡盛 / 千年の響 長期熟成古酒 43度 ¥1,500
AWAMORI / SENEN NO HIBIKI
MATURE FOR MANY YEARS _60ML

選りすぐりの米と黒麹で仕上げた原酒を樽で長期熟成貯蔵。
香りが良くブランデーのような甘味のある優しい味わい。



泡盛 / 瑞泉 KING10年古酒 30度 ¥1,000
AWAMORI / SZUISEN KING AGED 10 YEARS _60ML

大人のための上質な泡盛。おすすめの飲み方はロックで。
まろやかで上質な舌ざわり、繊細できれいな古酒く一すを
お楽しみいただけます。

泡盛 / 瑞泉 SKY ¥850
AWAMORI / ZUISEN SKY _60ML

芋焼酎 / 黒霧島 ¥950
SHOCHU / KUROKIRISHIMA _60ML

日本酒 / 八海山 -冷酒のみ- ¥1,300
NIHONSHYU / HAKKAISAN (COLD SAKE) _120ML

WHISKY BY THE GLASS

マッカラン 12年 ¥1,800
MACALLAN AGED 12 YEARS

山崎 ¥1,500
YAMAZAKI -SUNTORY SINGLE MALT NON VINTAGE

白州 ¥1,500
HAKUSYU-SUNTORY SINGLE MALT NON VINTAGE

知多 ¥1,300
CHITA-SUNTORY WHISKY NON VINTAGE

シーバズリーガル 12年 ¥1,100
CHIVAS REGAL AGED 12 YEARS

グレンフェデック 12年 ¥1,100
GLENFIDDICH AGED 12 YEARS

バラントイン 12年 ¥1,100
BALLANTINE' S AGED 12 YEARS

メーカーズマーク ¥1,000
MAKER' S MARK

ジャックダニエル ¥1,000
JACK DANIEL' S

ジムビーム ¥900
JIM BEAM

お好きな飲み方をスタッフにお申し付けください。
オンザロック・水割り・ソーダ割

その他は別途100円でご対応可能です。

※表示料金はサービス料・消費税込となります。
※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.
※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)
※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE



モエ エ シャンドン
ブリュット アンペリアル ミニサイズ ¥4,000
MOËT ET CHANDON BRUT IMPERIAL
<200ml>

スパークリングワイン GLASS ¥1,200
SPARKLING WINE BOTTLE ¥6,000

DRAFT WINE

樽生ワインプレミアム
PREMIUM DRAFT WINE



ドラフトワイン

～現地フランスでの
味わいそのままに～

光と空気に全く触れない
状態の樽で日本へ輸入。
フランスのワイナリーで
出来立てを飲むのと同じ
いつでも新鮮な状態で
飲んで頂けるワインです

樽生ワイン白
シャルドネ-CHARDONNAY

グラス (BY THE GLASS) ¥1,000

カラフェ小 (CARAFE 250ML) ¥1,800

カラフェ中 (CARAFE 500ML) ¥3,300

樽生ワイン赤
カベルネ・ソーヴィニヨン-CABERNET SAUVIGNON

グラス (BY THE GLASS) ¥1,000

カラフェ小 (CARAFE 250ML) ¥1,800

カラフェ中 (CARAFE 500ML) ¥3,300

※表示料金はサービス料・消費税込となります。
※ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGES AND CONSUMPTION TAX.
※お1人様1品以上のオーダーをお願い致します。(4歳以上)
※PLEASE ORDER AT LEAST ONE ITEM PER PERSON.(AGES 4+)