

# 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-



※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 RICE	¥300	・パン BREAD	¥250
・ミニサラダ SALAD	¥400	・スープ SOUP	¥400



※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.

※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  
MIXED NUTS

¥ 500



ポテトチップス  
POTATO CHIPS

¥ 500

# 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  
CHANGE TO ALMOND MILK

+ ¥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+)

## 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(OOKINAWAN 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

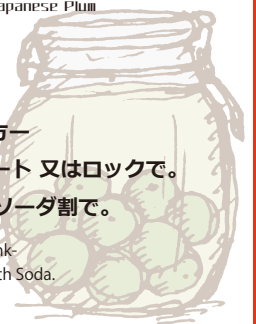
仲宗根 弘二

—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

シーバスリーガル 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+)