

# BEER

ビール

お店でしか飲めない  
キリンのプレミアムビール



職人がつくったものは、うまい

## キリンブラウマイスター 樽詰生ビール



グラス	600
ピルスナー	750
中ジョッキ	750
大ジョッキ	1,350
1.8Lピッチャー	2,800

【瓶ビール】

・キリンクラシックラガー 中瓶 700  
昭和40年頃のラガーの味覚を再現した  
「コク・苦み・味わい」にこだわった伝統本格のビール。

【ノンアルコール・ビールテイスト飲料】

・キリングリーンズフリー 600  
3種のホップ香る、爽やかな味わい。アルコール0.00%

# SAKE

日本酒

# SHOCHU

焼酎

# WHISKY

ウイスキー

### ・七賢

甘酸辛苦渋 熱燗  
270ml 750

冷酒 しばりたてなま生  
300ml 900

・吾空 麦  
グラス 750 ボトル 4,000

・いも神 芋  
グラス 750 ボトル 4,000

・サントリー白州  
グラス 1,000 ボトル 15,000

・サンフーズ富士山  
グラス 700 ボトル 4,200

★ロック／水割り／お湯割り／ソーダ割りからお選び下さい

ソフトドリンク

# SOFT DRINK

・アイスコーヒー <夏季限定>	500
・アイスオレ <夏季限定>	500
・アイ스티	500
<ストレート/レモン/ミルク>	
・ホットコーヒー	500
・カフェオレ	500
・ホットティ	500
<ストレート/レモン/ミルク>	
・ホットウーロン茶	450
・アイスウーロン茶	450
・オレンジジュース	450
・ぶどうジュース	450
・アイス桑まっちゃラテ	500
・ホット桑まっちゃラテ	500

・コーラ	450
・ジンジャーエール	450
・メロンソーダ	450
・レモンスカッシュ	450
・ブルーハワイソーダ	450
・パッションフルーツソーダ	650

# FLOAT

フロート

バニラアイスと一緒にどうぞ

・コーヒーフロート <夏季限定>	700
・ブルーハワイフロート	700
・メロンソーダフロート	700



# WINE

## ワイン

### グラスワイン

【白ワイン】 うまみと厚みのある辛ロワイン  
プティルミエール

700

【赤ワイン】 バランスのとれた親しみやすい味わい  
プティルミエール

700



### スパークリングワイン

甲州 酵母の泡 Koshu Kobo no Awa

【甲府/マンズワイン】 品種: 甲州

甲州特有の上品な香りと柔らかな酸味が特長のやや辛ロワイン

1/2 2,500

トリボー オリジン Champagne TRIBAUT Origine

【フランス/シャンパーニュ】 品種:ピノ ノワール・ピノ ムニエ・シャルドネ

飲んだ後の余韻が長く、爽やかでフルーティーなシャンパーニュ

1/2 5,500

トリボー ブランドシャルドネ Champagne TRIBAUT Blanc De Chardonnay

【フランス/シャンパーニュ】 品種: シャルドネ

女性を選ぶサクラ・アワードでダブルゴールド受賞。魚を使った料理に理想的なシャンパーニュ

9,500



### 白ワイン

シャトーマルス 穂坂収穫 ブラン Château Mars Hosaka Shukaku Blanc

【韮崎/本坊酒造】 品種: 甲州主体

和食全般にもピッタリなフルーティーで心地よい酸味が特長の辛ロワイン

4,000

シャトー酒折 甲州 ドライ Château Sakaori Koshu Dry

【甲府/シャトー酒折ワイナリー】 品種:甲州

伊勢志摩サミットでも提供されたワイン。瑞々しい酸味とキリッとした優しい口当たりが特長

4,000

グリド甲州 Gris de Koshu

【勝沼/中央葡萄酒】 品種: 甲州

柑橘の果実の香りにスパイス香が調和し、酸味が味わいを引き締めた辛ロワイン

5,000



### 赤ワイン

シャトーマルス 穂坂収穫 ルージュ Château Mars Hosaka Shukaku Rouge

【韮崎/本坊酒造】 品種: メルロー・カベルネソーヴィニオン・マスカットベリーA主体

マルスの赤ワインの基本となるワイン カ強さと柔らかさが両立する均整のとれた味わい

4,000

ヤマナシ ド グレイス Yamanashi de Grace

【勝沼/中央葡萄酒】 品種: マスカットベリーA・メルロー  
カベルネソーヴィニオン・カベルネフラン

豊かなフルーツフレーバーと柔らかいタンニンが特徴で山梨の風土を表現したワイン

5,800

フジクレール カベルネソーヴィニオン FUGICLAIR CABERNET SAUVIGNON

【勝沼/フジッコワイナリー】 品種:カベルネソーヴィニオン

どのお肉とも相性が合う程よいタンニンと丸みを帯びた酸など、調和の優れたワイン

6,800



※ 表記の価格は【税込表記】です